

# ¡VIVA LA AREPA!

SABOR, MEMORIA E IMAGINARIO SOCIAL EN VENEZUELA

*Miguel Felipe Dorta Vargas*

EDITORIAL ALFA

[ COLECCIÓN TRÓPICOS / Historia ]



# Contenido

## Introducción

### **Primera parte. El maíz, un legado milenario de América para el mundo**

- 1. Observaciones arqueológicas acerca del origen del maíz en América
- 2. Valoración míticorreligiosa y formas de consumo del maíz en los indios americanos

*La valoración míticorreligiosa del maíz. Una explicación arquetípica*

*El mito de la fertilidad-prosperidad*

*El mito de la buena siembra*

*El mito de la prosperidad*

*Las Turas. Un ritual con aires de maíz y conocimiento ayamán que perdura*

*Los alimentos de los indios americanos a base del maíz. Un arte que perdura*

- 3. El «trigo de América». Imaginario y utilización del maíz por quienes llegaron a América

*El caso de los negros africanos y su utilización del maíz americano*

*El maíz como medicina popular*

- 4. El maíz en España y su utilización

### **Segunda parte. El desarrollo tecnológico del maíz en Venezuela**

- 1. De cómo se obtenía la harina de maíz tradicionalmente en la sociedad venezolana preindustrial

*Consumo del maíz en las sociedades indígenas venezolanas durante la sociedad colonial*

*Consumo, control de la distribución y los precios, y abastecimiento de maíz en la provincia de Caracas durante la época colonial*

*Técnica de procesamiento de la harina de maíz y herramientas implementadas durante la sociedad del antiguo régimen*

*«El pilón de hierro». La búsqueda de la industrialización de la harina de maíz y el auge de las industrias mecanizadas (1830-1930)*

- 2. De cómo se obtenía la harina de maíz en la sociedad venezolana moderna

*La modernización de la tecnología tradicional en el siglo XX Acerca de la Revolución Verde y los propósitos de la Reforma Agraria en Venezuela (1940-1970)*

*«La arepa mecánica». La creación de la harina precocida de maíz en el siglo XX y los nuevos inventos alrededor de ella*

### **Tercera parte. La arepa: sabor, memoria y representación**

- 1. La distinción social en los panes durante el período hispánico venezolano
- 2. Era lo que había. El maíz y la arepa en los años de la Independencia
- 3. Cuando la arepa comenzó a participar en la construcción de la identidad nacional

*La arepa, «el pan común de los venezolanos». Gusto y vida cotidiana en el siglo XIX desde la mirada foránea*

*Los veladores de la arepa. Discurso y representación de lo popular y lo nacional*

*El paladar y la arepa. Los manuales de cocina y la identidad nacional*

- 4. Las areperas. de los sujetos populares a los establecimientos
- 5. Disertaciones sobre la arepa como concepto y objeto cultural

*La arepa, más que una palabra un concepto*

*La arepa como lo nuestro: de la cultura popular a la cultura de masas*

**Epílogo**

**Fuentes consultadas**

**Índice de cuadros, ilustraciones y mapas**

**Notas**

**Créditos**

# **¡Viva la arepa!**

Sabor, memoria e imaginario  
social en Venezuela

**MIGUEL FELIPE DORTA VARGAS**

[@cerodeteoretico](https://twitter.com/cerodeteoretico)

A Cecilia, dedico estas páginas con sabor a mi infancia, con sabor a tu vida...

A Miguel Felipe, por esos olores de tu cocina que compartimos a lo largo de la vida; olores que solo viven en mi memoria y que de tanto añorarlos y añorarte se me cristaliza la mirada...

A Rafael, maestro en la academia, amigo conjugado en eternidad...

# Introducción

... si los historiadores quieren definirse como especialistas en un campo particular con sus límites necesarios y como constructores de una reflexión más amplia de la discusión filosófica, literaria o de las ciencias sociales, deben pensar a partir de los otros, lo que puede conducir a variados temas históricos.

ROGER CHARTIER, *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Roger Chartier.*

... el hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario [...] la alimentación conduce a la biología, pero con evidencia, no se reduce a ella; lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación [...]

CLAUDE FISHER, «Presentation», *Communications*.

Siempre que un historiador actual o cualquier otro curioso de lo social se topa con la importancia de los productos reales o imaginarios que un pueblo ha construido en su cultura, no deja de ser tentador averiguar en profundidad las razones de aquellas elaboraciones. En la actualidad, la Historia, la Antropología, la Sociología se han venido llenando de diversas temáticas que difieren de manera sensible –y en algunos casos de manera tajante– de los tradicionales objetos de estudio de estas disciplinas, para orientar sus preocupaciones hacia temas de la cultura popular, la vida cotidiana, la sensibilidad, las

vivencias particulares, las prácticas sociales y escenarios afines que, quizá en un esfuerzo por desentrañar exhaustivamente las interpretaciones semánticas que se esconden, la mayoría de las veces de manera promisoria y nutritiva, en lo que puedan decirnos elementos con los que tratamos prácticamente a diario: como el gusto, el mal, el poder, el amor, la imagen, el bien o la misma sensibilidad de cosas o de situaciones... Para estas «ciencias», cualquier elaboración humana es fuente para el conocimiento del hombre, tanto en lo estructural como en lo circunstancial.

En el quehacer de la nueva Historia cultural[1], la comida es uno de los aspectos más resaltantes de la cultura material, cuyo largo proceso se inicia con el acto de recolectar los alimentos, procesarlos y consumirlos y, en lo simbólico, el producto de dicho proceso contiene una carga de sentimientos, jerarquías y representaciones, tanto para un individuo como para el colectivo. Dada la importancia que la comida tiene en la sociedad, algunos nuevos historiadores han detenido su mirada para estudiar este aspecto de la vida social, manejando los conceptos de *habitus*, identidad, memoria y consumo cultural, que forman una gama de temas donde centran sus interpretaciones en torno a la dinámica entre consumo material e imaginario social[2]. Esto lo podemos complementar con la definición que el antropólogo francés Frédéric Duhart hace acerca de la identidad cultural alimentaria, de la que dice que

«... la identidad cultural alimentaria presenta muchas facetas y puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo [...] La construcción de una identidad cultural alimentaria (ICA), ya sea de un grupo o de una nación entera, procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de los discursos gastronómicos y culinarios; un corpus alimentario y su representación son

fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y del que lo come [...] La construcción o la reivindicación de las ICA cultiva una estrecha relación con un imaginario espacio-temporal, a través de referencias al pasado y a un espacio observado por el prisma de los tópicos. Aquí, no se trata de historia o de geografía, sino de enfoques sentimentales. El uso de los tiempos antiguos se traduce por un juego de reconstrucción.»<sup>[3]</sup>

Ante esto, la arepa venezolana parece proporcionarnos enormes posibilidades de interpretación para la historia cultural. Así, por ejemplo, en el caso de la memoria, más allá de ser uno de los productos típicos de la dieta común del venezolano, es la dama de la gastronomía de nuestro país con una perseverancia de hace poco menos de dos milenios; que no solamente se sostiene en su ingesta sino que ha ingresado a otros predios de la cultura como canciones, refranes, juegos, bailes y toda una serie de representaciones que subyacen en la cotidianidad de la frase que afirma que la arepa es «el pan de los venezolanos». Por otra parte, en el interés estructural de la arepa dentro de la dinámica social en Venezuela, sus dimensiones como objeto cotidiano en la cultura material nos ayudan a analizar un sinfín de variables: lo económico, lo alimentario (desde el punto de vista de lo nutricional), la producción agrícola y la modernización de los alimentos procesados; mientras que en el imaginario o cultura inmaterial se comparten diversas interpretaciones sobre la identidad, el arraigo y otras vinculaciones que hacen que la arepa esté presente de manera directa o indirecta en la vida de los venezolanos.

## **Los biógrafos de la arepa venezolana**

Buena parte de la consolidación cultural de la arepa con la identidad cultural del venezolano, la podemos ver en las reflexiones que esgrimieron cuatro intelectuales locales interesados en este pan como alimento y objeto cultural en la primera mitad del siglo XX. El primero de ellos, fue el escritor y humorista Juan José Churión en 1931; que refiriéndose al nombre de la arepa, dice que

«En general, cariaco era también la antigua *erepa* o maíz de los cumanagotos, de donde se derivó la palabra *arepa*, santa palabra que hay venezolano que *no la tenga en los labios*, sobre todo a las horas de comidas. *Arepas* es el nombre criollo del pan, hecho con harina de maíz, y de ahí que cometan redundancia o pleonasio los que piden; *pan de arepa o arepa de maíz.*[\[4\]](#)»

Más adelante, con el interés de explicar a la arepa como símbolo cultural esencial del venezolano, el periodista y poeta Alfredo Armas Alfonzo en 1945, escribe

«La arepa, nuestra sabrosa y conocida arepa, es algo que lleva implícito un criollísimo nacionalismo; la arepa es más venezolana que el Loco Bermúdez y aún más esencialmente típico que las caraotas fritas o la gustosa mezcla de este grano proletario con el arroz blanco [...] la arepa es un símbolo gastronómico de lo esencial venezolano, digno de un monumento. De una gran estatua donde la arepa figure como pedestal de las grandes locuras nacionales. [...] Es una lástima que nuestros historiadores hayan olvidado este capítulo en la historia del pueblo venezolano. El capítulo que se merece la arepa y su función en la alimentación de la colectividad nacional. Muy digno de interés, y muy importantes para los amigos de lo vernáculo, este estudio contribuiría al conocimiento de la divulgación de nuestras grandes cosas. La arepa está en la

formación de nuestra clase pobladora; estuvo en la comida del primitivo aborigen, hartó su hambre y dio al rebelde músculo autóctono fuerte y corajudo impulso. Alimentó el estómago de nuestros primeros hombres libertadores; figuró en la mesa de Bolívar, en la de Salias y en la limpia, burguesa, de don Andrés Bello. Fué llevada en triunfo, húmeda de blanca y sabrosa mantequilla llanera, en la mano fuerte de Páez y en el puño asesino de Boves. El Marqués de Llaguno hundió sus nobles dientes españoles en la corteza de la arepa. Miranda, el aventurero, la comió siempre, mientras estuvo en Venezuela, y, no es de dudar, que la recordara, nostálgico ante la aristocrática y bien servida mesa de doña Catalina de Rusia, su voluble amante. Andrade, Monagas, Falcón y Castro comieron arepas: muchas de sus decisiones nacieron al calor de la sabrosa masa encerrada en la arepa. Guzmán Blanco, quien la tuvo siempre en especial estima, por poco no le destina un puesto en un Museo erigido al efecto, especialmente, en el lugar de una iglesia o un convento. Gómez siempre la tenía, en sus desayunos frugales. Quizá, de todos los anteriores Presidentes, el viejo general era uno de sus más favoritos consumidores; siempre estuvo presente la humilde arepa en la alimentación del humilde hombre, un día erigido todopoderoso. La arepa ha perdurado desde los lejanos tiempos de Mary Castaña en la mesa del pobre. Acompaña toda la vida de Ña Romualda en la caraqueñísima villa de don Santiago de León. Por el llano, la costa, los cerros; por caminos y pueblos, por rancherías y vecindarios perdidos, en todos los lugares de Venezuela, desde que Cristóbal Colón nos arrebatara el guayuco para vestirnos al estilo europeo, la arepa ha constituido uno de los más importantes números del menú diario en la alimentación de todas las clases venezolanas.[\[5\]](#)»

Para 1953, el humanista don Mariano Picón Salas, esboza sus intenciones de etnohistoriar la arepa cuando dice:

«La palabra «arepa» procede del cumanagoto *erepa*, que en dicho idioma caribe era nombre genérico del maíz. Pero el uso de esta especie de pan en forma de disco, que hoy es unánime providencia de toda mesa venezolana, debe ser tan antiguo como la «cultura arcaica del maíz», que se extendió por toda América no menos de cinco milenios antes de que aparecieran en el continente los primeros europeos [...] Quizás algún arqueólogo que fuese también un poco poeta repararía en la circunstancia de que los dos más famosos «panes» de maíz

de América, la tortilla y la arepa, tienen la forma del disco solar, como si en ellos las nobles razas que los crearon quisieran venerar a ese primero y más visible dios que calienta la tierra e hincha los frutos. Asimismo el recipiente en que se cuecen «arepas» y «tortillas», «comal» entre los mexicanos y «budare» en Venezuela, tiene la redonda forma del sol. Es como piedra o arcilla de sacrificio para el rito del primer pan.[\[6\]](#)»

Por último, el periodista y poeta Ramón David León, puso también sus ojos en la arepa, dedicándole un capítulo en su gran obra *Geografía gastronómica venezolana* (1954). Él escribe que los indios

«... para confeccionarla, machacaban el maíz, previamente remojado, entre dos piedras y extendían luego pequeños discos de masa sobre redondas planchas de arcilla caldeadas al fuego. Se alude al «aripo», igualmente llamado «budare», artefacto primitivo que da nombre al producto. El maíz es el don vegetal más valioso que le haya concedido la Naturaleza al Nuevo Mundo. De él salen las arepas. Las hay blancas y amarillas, según el color del munífico grano. En Venezuela la arepa es un género unánimemente nacional, aunque no se consuma en la misma proporción intensa en todas nuestras regiones. La arepa, como el papelón, es eminentemente democrática. No falta en la comida del pobre y, sin hacer mayores esfuerzos, ha logrado conquistar las clases pudientes. Se trata mano a mano con el rico, sin trepadorismos ni sacrificios de amor propio. Posee valor específico. Jamás ha renegado de su abolengo indígena. Sabe que tiene estirpe. Convertida en «tostada» le enseña burlonamente la lengua a ciertos criollos candorosos cuando los escucha hablar de antepasados peninsulares fabricados a la medida. Ella, en cambio, conoce la limpieza genealógica de su origen: es hija legítima del maíz.[\[7\]](#)»

## Sobre las partes de este trabajo

Inauguramos la primera parte de este libro con una pregunta: ¿Cómo el maíz tiene implicaciones en la cadena cosmogónica y alimentaria de las sociedades autóctonas americanas y, posteriormente, las mestizas? Prueba de ello, son los datos arqueológicos que muestran la difusión y expansión del *jefe altanero* –como lo afirmó don Andrés Bello en 1826– en América desde hace no menos de 80.000 años en los países del norte del continente y 5.000 o 6.000 años aprox. en el hemisferio sur y, para el caso de Venezuela, la introducción de dicho grano se estima que data desde el año 1000 a.C. Como hemos dicho, el maíz responde en los habitantes nativos de América a una cadena miticorreligiosa, por lo que nos propusimos interpretar los mitos prehispánicos relacionados con el maíz para observar la importancia arquetípica en el imaginario indígena, que en algunos casos son mitos que se han transformado en el contenido de nuevas fiestas en las sociedades de los mestizos de América Latina, como es el caso de Las Turas, en Venezuela, de origen ayamán, en los estados Falcón y Lara. Y del mismo modo la cadena alimentaria, en muchas sociedades autóctonas el maíz vino a ser objeto de transformaciones en diversos tipos de alimentos y elaborados que se mantienen en el continente americano, como respuesta al afianzamiento de una tradición.

Un asunto poco tratado por los historiadores de la cultura y la alimentación –y que desempolvamos en este libro– es todo lo que implicó el imaginario del europeo cuando se tropezó con la naturaleza de las Indias, en especial el maíz, que más allá de alimentarse buscó a través de sus crónicas representar su propio imaginario y su cultura y que se puede ver cuando lo llamó «Trigo de Indias», al igual que todas esas elucubraciones que se

hicieron de la planta americana como un alimento nocivo para la salud, argumento colonialista y europeizante, que se mantuvo hasta prácticamente todo el siglo XIX. En el caso del africano, fue menos contundente su impresión al toparse con el maíz; sin muchos esfuerzos, lo estableció en su dieta, en su imaginario –la religión yoruba– y en la elaboración de comidas, acompañadas de las indígenas, que servían en las cocinas de los blancos acaudalados, lo que dio paso, dentro de la cultura material alimentaria, al *fraguado de regímenes alimentarios* y que culminó consolidando la estructura del gusto criollo, trayendo consigo no solo la asimilación del grano americano en la ingesta de los africanos y españoles en este país sino la difusión agrícola, alimentaria y cultural en sus tierras lejanas de origen, como parte del sistema economía-mundo que comenzó a fomentarse entre los siglos XV-XVI.

En la segunda parte, abordamos la interrogante: ¿Cómo fue el desarrollo tecnológico del maíz en el país?, ya que este tratamiento no solo responde a un fenómeno que masifica una identidad colectiva alimentaria en su consumo, sino también doméstica, que puede verse en las manos de las mujeres, sostén de la economía familiar desde la época colonial hasta buena parte del siglo XX, expresada en la siembra conuquera, la molienda y la confección de los panes y otros productos. Tanto el proceso mismo de consumir los alimentos como la manera de encontrarlo, trae consigo la utilización de herramientas primitivas y «modernas», colectivas o particulares, para moldear el fuerte grano de la planta americana: el maíz.

Bajo las premisas tecnología y siembra, observamos cómo la evolución de la obtención de la arepa –en algunos casos, dinámica pero generalmente estática– posee funciones

elementales de la idea originaria de la molienda del maíz que realizaban los indígenas venezolanos desde el año 1000 d.C. aproximadamente: pilado del maíz, lavado del endospermo, cocción en agua y molienda, aplastamiento de la bola de masa hasta llegar a forma de disco, y la cocción de las arepas sobre lozas redondas de barro (aripos) o de hierro (budares).

El proceso para la obtención de la harina de maíz es muy rico para elaborar la variada gama de productos que conocemos en Venezuela: arepas, empanadas, hallaquitas de hoja, masa para cachapas entre otros productos, lo que trae consigo la incorporación de instrumentos o herramientas, en el caso doméstico, de pilones, budares, molinos manuales de hierro y Tosty arepa. En el caso del tratamiento del grano en el desarrollo masivo, trituradoras, moledoras, máquinas para hacer masa de maíz, pilones y molinos mecánicos que funcionaba a vapor primero y posteriormente con energía eléctrica, hasta la llegada del desarrollo de la harina precocida de maíz de marca pan (Producto Alimenticio Nacional), impulsado por Empresas Polar, en 1960. En cuanto a la siembra, todos estos avances tecnológicos estuvieron sujetos a la siembra conuquera del maíz en el país que durante más de 400 años fue el sostén de la alimentación de la población venezolana, hasta que se impulsó la agricultura masiva de dicho rubro y se comenzaron a utilizar los nuevos híbridos impulsados por el Estado y la empresa privada con la finalidad de modernizar el campo venezolano.

Con esa frase tan definitoria que expresa Job Pim: «es preciso ser de nuestra tierra para saber lo que la arepa encierra»[\[8\]](#), invitamos al bocado de la última parte. Aquí queremos llamar la atención sobre el impacto que la arepa tiene y ha tenido en la sociedad venezolana actual. Desde el presente,

nuestro interés radica en observar cómo los venezolanos, en la memoria particular, tienen conocimiento de la arepa como pan o alimento de todos los días, como una marca en sus labios de la que apenas puede desprenderse, lo que nos lleva a ese mundo nativo que se expresa en la herencia genealógica y memoria en cada una de las vidas de las familias venezolanas; asimismo, la arepa está asociada a nuestro nacionalismo, a nuestras costumbres, a nuestra música, a nuestra literatura, en fin, a nuestra dinámica cultural, fuertes elementos que fueron ubicando a la arepa como una de las principales claves de nuestra identidad.

Una de las cosas que nos llamó la atención fue la distinción que existía entre los panes en la época colonial, ya que el pan blanco de trigo marcaba una posición de estatus entre sus comensales por su condición innata de origen europeo; mientras que la arepa, al igual que el casabe, estuvieron signados por ser de origen indígena y consumidos, principalmente, por los sectores más bajos de la sociedad colonial. A través de la *formación identitaria del gusto criollo*, la arepa logró ser el conector común en la dieta de los sectores que gozan de *calidad* y *condición* y los que no. Esta misma dialéctica social entre el consumo y las representaciones de la arepa, la vamos a observar en el período independentista y, posteriormente, en el siglo XIX, en las visiones de los viajeros y en las críticas que hacen las élites intelectuales venezolanas contra las operaciones rústicas de las clases populares para obtener la arepa.

Entendemos como *formación identitaria del gusto criollo*, la relación que se construye a partir de la realidad (cultura material) y del imaginario social (sistemas de

representaciones), asumiendo este como una yuxtaposición de la realidad; de esta forma, es una concepción en la que los seres humanos se identifican con los alimentos que consumen, dado que poseen condiciones biológicas, ecológicas, psicológicas, culturales y sociales que fortalecen en el colectivo una memoria afectiva vinculada a dichos alimentos, sean naturales o procesados. Dicha *formación* está determinada por un largo proceso de sedimentación y asimilación cultural, fundamentado en el reconocimiento de una identidad como herencia cultural y que solo puede ser visto a largo plazo, ya que no está determinada en la coyuntura sociohistórica.

En este sentido, la arepa en la sociedad venezolana se ha establecido como un símbolo polifacético y no como un símbolo único, ya que de ser un pan indígena pasó a ser un referente nacional. De esta manera, la arepa comenzó a tener importancia en la narrativa vernácula y en los primeros manuales de cocina como una referencia dentro de la alimentación nacionalista. Igualmente, se comenzó a manifestar en los mercados, en la política y en la misma expresión artística de algunos venezolanos, como puede observarse en los diversos cantos de pilón que reposan en nuestra cultura popular tradicional, estableciendo así lo que consideramos una relación semiótica con los habitantes, ya que la arepa es un referente cultural de nuestro pasado indígena, que poco a poco va haciéndose más cercano.

Sin embargo, tras la evolución del país gracias a las bondades del petróleo, en Caracas se comienzan a crear las areperas y posteriormente, con la invención de la harina precocida de maíz, se masifican los espacios donde habita la arepa en la vida pública. Estos establecimientos, más allá de la

importancia que representaron en una nueva Venezuela donde la arepa ya no está en manos de las mujeres que la venden en los mercados, se desarrollaron tan fuertemente en la sociedad venezolana que comenzaron a ser una nueva tradición para los venezolanos y que, posteriormente, por políticas de mercadeo e identidades globales se comienzan a fundar en el extranjero. Sería interesante preguntarse por qué se llaman *areperas*, si en estos lugares mayormente se preparan otros platos típicos venezolanos. Acaso tendrá que ver una referencia de la cultura gastronómica venezolana o será un simple eslogan para atraer al público? En la sensación que pueda producir esta duda, allí está la respuesta.

La arepa como referencia cultural se manifiesta en distintas variaciones en algunos estados de Venezuela, en el enriquecimiento del lenguaje coloquial, propiedad de los sujetos colectivos subalternos, en los principios de su identificación en el colectivo venezolano que la considera como el «pan de los venezolanos» por su cotidianidad y en su transformación en algo abstracto que ha calado en la cultura venezolana por el carácter significativo que tiene en otras áreas de la riqueza popular. Por todo esto la arepa logra un reconocimiento de todas las clases sociales y se convierte en un símbolo de la sociedad venezolana –en lo que respecta a la cultura– y fuera del país, como una referencia simbólica de nuestra gastronomía porque es un producto que identifica al venezolano con su tradición y es una representación de la identidad cultural, de la familia, de unión.

## **Sobre la investigación y las fuentes**

En cuanto a la investigación, nos propusimos desarrollar una historia con énfasis en la estructura, atendiendo cada uno de los enunciados relacionados entre sí donde cada uno se determina y mantiene por un aspecto propio. Por otra parte, entendiendo a la arepa como un signo social, que es alimento y representación social y cultural, nos muestra un enfoque que va mucho más allá de la realidad histórica. Si el tratamiento de este objeto de estudio hubiese sido atendiendo en un o unos asuntos específicos estableciendo barreras temporales, el interés por el aspecto cultural como unidad no se hubiese podido interpretar a cabalidad, ya que como diría el semiólogo francés Roland Barthes «la cultura no es solo lo que vuelve, sino también, y ante todo, lo que se mantiene aún, como un cadáver incorruptible: *un extraño juguete que la Historia no puede llegar nunca a romper»*<sup>[9]</sup>.

Es por esto que la transdisciplinariedad de este trabajo se puede observar en las fuentes consultadas, ya que nuestro enfoque histórico-antropológico nos abrió un abanico de referencias que va más allá de los datos en que para la rigurosa ortodoxia reposa el saber histórico. A lo largo del discurso utilizamos *piezas de archivo* que arrojaron peticiones de solares para la siembra de maíz, manutención y consumo colectivo, importación, acopio, embargos y reparto del grano americano en la época colonial y, en el siglo XIX, proyectos de máquinas para obtener harina de maíz, instalaciones de comercios dedicados a pilar y moler maíz, con las ruedas mecánicas del progreso, entre otros aspectos. También se consultaron crónicas y libros de viaje y memorias que permitieron, en calidad de observadores, interpretar las anotaciones de los frailes, aventureros y conquistadores en la época colonial, cuando se

tropezaban con el maíz y la elaboración de sus productos en manos de los indígenas venezolanos, lo que nos permitió medir la dimensión espacial del consumo de la arepa en la época prehispánica y colonial, lo que también ocurrió con las versiones de los viajeros del siglo XIX, y nos ayudó a estudiar hacia dónde iba el consumo del maíz en la sociedad mestiza decimonónica. En este momento, es necesario advertir que para la comodidad del lector se ha actualizado la ortografía para una mejor comprensión de los documentos.

Por otra parte, se consultaron medios impresos de los siglos XIX y XX y audiovisuales que nos arrojaron, los primeros, algunas pistas de importaciones de máquinas e instalación de fábricas para la obtención de la tan necesitada harina de maíz por parte de la población; mientras que en el siglo XX, tras la pista de la industria de la harina precocida de maíz, estudiamos muy de cerca sus revistas corporativas para localizar los datos que nos ayudarían a reconstruir la historia del proceso de transformación del hábito del consumo de la arepa, cuando pasó de ser tradicional a moderno aunque, dado el hermetismo de las empresas privadas, no se pudieron consultar sus archivos. En lo que respecta a los medios impresos de circulación nacional estudiados, podemos decir que arrojaron inquietantes artículos de opinión y reportajes periodísticos en torno a la arepa y a las areperas en el país y en el extranjero, algunas caricaturas con la arepa como signo social. Esto último, nos ayudó en la interpretación de las cuñas audiovisuales publicitarias, en donde la arepa aparece como un signo de cohesión sociocultural para la industria privada, como es el caso de las primeras cuñas de Harina PAN. Las fuentes orales nos fueron de gran utilidad para comprender esas «viejas» formas de obtener la harina de

maíz para las arepas mañaneras y los lugares de comercialización de la masa. También, una extensa bibliografía, entre libros y artículos, de aspectos específicos vinculados a la historia de la alimentación, comida, literatura gastronómica (manuales de cocina), letras de canciones y recopilaciones del canto popular, así como otras publicaciones que explican la dinámica histórica, social, económica y cultural de Venezuela y América Latina. Igualmente, no está demás decirlo, hicimos un recorrido por libros que nos permitieron abrir horizontes a otros temas de interés teórico-metodológico para enriquecer esta inquietante investigación de un pueblo de comedores de arepas.

No puedo concluir sin dejar de agradecer a Rafael Strauss por guiarme en el quehacer de la investigación histórica. Gracias a José Luis Bifano, Inés Quintero y Francisco Javier Pérez, por sus aportes en mi formación profesional. A los profesores Pedro Enrique Calzadilla y Guillermo Durand, quienes fueron jurado evaluador de la tesis de grado (2008) y que gracias a sus comentarios y sugerencias hoy se desprende este libro.

Agradezco de manera amplia a mis informantes, Miguel Dorta Quintana, Eva Teresa Mendoza, Alfredo Heredia y Ángela Sánchez, quienes me brindaron sus reminiscencias sobre la manufactura de las arepas antes y durante los primeros años de la comercialización de la harina precocida de maíz. Asimismo, a José Antonio Sosa por recordar aquella tarde el episodio curioso en la vida del béisbol venezolano vinculado con la arepa... Muchas gracias a todos ustedes.

Al personal de la Sección de Publicaciones Periódicas –pisos 3 y 4– de la Biblioteca Central de la Universidad Central de Venezuela; a los trabajadores de las bibliotecas de la Fundación

Empresas Polar y Casa para el Estudio de la Historia de Venezuela «Lorenzo Mendoza Quintero», quienes me apoyaron en el acceso a sus libros, periódicos y revistas nacionales y corporativas.

Mi agradecimiento también, a Ángel Rafael Almarza, Carlos Alfredo Marín, Rosángel Vargas, Alejandra Leal Guzmán, Eileen Bolívar, Giovanna Barbiero y Hugo Leal, compañeros de la UCV y colegas leales en el tránsito de mi vida académica. A María del Consuelo Andara y a Pedro Correa, por ocuparse de manera desinteresada de la digitalización de las imágenes que se presentan en las páginas internas de este libro. A los ingenieros Gustavo Aguerrevere y Valmore Vergara, por su asesoría con las regiones geográficas venezolanas. A Wilmer Nabor Parra, por facilitarme las caricaturas de Joaquín Pardo. A Ana María López, por obsequiarme dos libros de gran ayuda para esta investigación –*Vivan los tamales!* y *Sabor a comida, sabor a libertad*–; a Marcos Aguilar, por obsequiarme de manera desinteresada el documental *Venezuela al bate*, orígenes de nuestro béisbol (1895-1945) de Carlos Oteyza. A Gustavo Adolfo y Jesús Manuel, mis hermanos, por todo su apoyo y amor. A Yeymy Pérez Cardales, por su compañía, su palabra y su sonrisa, en el tránsito de la edición de este libro. A ti, rendido...

Quiero brindar un reconocimiento muy especial al historiador Edgardo Mondolfi Gudat, quien de forma desprendida se interesó en la publicación de este trabajo y lo recomendó a esta prestigiosa casa editorial; gracias a su ayuda este trabajo trascendió de aquella permanencia inamovible en los viejos anaqueles de la Biblioteca Central de la UCV. Infinitas gracias, maestro y amigo.

Y un especial agradecimiento al equipo de la Editorial Alfa, particularmente a Ulises Milla, Carolina Saravia y Reynaldo Hernández, quienes se interesaron desde el primer momento por este trabajo y hoy aparece culminado e inscrito en la Colección Trópicos. Por su interés en promocionar la historia de nuestro país, pieza fundamental para el conocimiento de nosotros mismos. Por su seriedad y responsabilidad, a ustedes mis más sinceros agradecimientos y admiración.

# Primera parte

## El maíz, un legado milenario de América para el mundo

Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres fueron creados[...]

*Popol Vuh*

Sembraron el maíz y los otomacos aprovecharon una variedad que les proporcionaba cosecha a los dos meses[...]

ISAAC J. PARDO. *Esta Tierra de Gracia*

El maíz es de origen americano. Sin embargo, existen otras teorías eurocentristas que lo niegan, tal y como lo explicaremos más adelante, pero nosotros nos apegamos a los datos que ha arrojado la arqueología americanista, demostrando que esta planta es netamente americana y que se extendió prácticamente por todo el continente.

En el caso de Venezuela, la penetración y expansión del maíz resultó tardía en relación con los países del Norte y del Sur, como es el caso de Perú, pero lo que se puede deducir es que las formas de penetración fueron distintas e independientes unas de otras. Del mismo modo, las sociedades indígenas emplearon

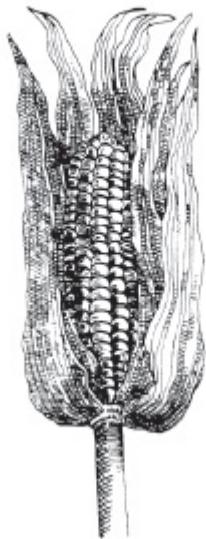
en diversas formas culinarias el maíz, lo moldearon a su gusto en diversos tipos de panes y bebidas, los cuales se mantienen hasta hoy. Pero para los habitantes originarios de nuestro continente, el maíz no solo representó un alimento de su dieta, sino que también está inserto en su imaginario por las historias mitológicas y algunos ritos; por solo citar dos casos: el origen del hombre en el *Popol Vuh* entre los mayas, y las fiestas de Las Turas de los descendientes de los ayamanes en el estado Falcón.

Pero el imaginario sobre el maíz no solo se mostró en las religiones y tradiciones indígenas sino también en las percepciones del europeo, ya que desde los primeros años de la Conquista se aprecia un interés por la planta de maíz, su color, su fruto y las diversas formas en que lo preparaban los indios.

Tanto el europeo como el africano tomaron al maíz en Venezuela como alimento de subsistencia y, a través del *fraguado de los regímenes alimenticios*, comenzaron a moldearlo de distintas formas, lo que se observa en la *formación identitaria del gusto criollo* como un alimento cuya presencia estaba también en sus mesas. Sin embargo, paulatinamente se fueron creando, dentro del pensamiento del europeo –quien posteriormente lo llevó a sus tierras y lo introdujo en sus diversos platos gastronómicos–, diversas visiones del maíz, como por ejemplo la consideración del maíz como *el trigo de Indias* o todas las elucubraciones que se elaboraron alrededor de ese grano como un alimento nocivo para la salud. Y lo mismo ocurrió en los africanos, más allá de que trajeron su dieta, que comenzaron a moldear el maíz a las diversas formas de su mentalidad.

# 1. Observaciones arqueológicas acerca del origen del maíz en América

Mazorca de maíz. Gonzalo de Oviedo y Valdés



El nombre de maíz (*Zea mays L.*)[\[10\]](#), considerado como «la planta de América», probablemente proviene de la lengua taína o caribe *mahis*, ya que fueron los primeros pueblos de las Antillas con quienes los europeos se relacionaron, lo cual supone que sea de esa etnia de donde venga el primer registro lingüístico del vocablo. En cuanto a la procedencia del maíz, se han propuesto algunas teorías que consideran que dicha planta proviene de Europa o Asia, según Stonor y Anderson[\[11\]](#); sin embargo, estas tesis no tuvieron mucha relevancia ya que para muchos investigadores se ha aceptado esta planta como americana. Henri Pittier dice:

«... el cereal americano por excelencia, nacido del mismo suelo y cultivado desde la más remota antigüedad por los pueblos de la gran cordillera y de las mesetas centroamericanas, de donde se esparció hasta las márgenes de los mares y gradualmente hasta las partes orientales del continente.[\[12\]](#)»

Se han elaborado dos teorías acerca del origen botánico y arqueológico del maíz en América, tomando en cuenta a Mesoamérica como lugar de procedencia originaria de este fruto. La primera tesis, planteada por Paul Christoph Mangelsdorf y sus seguidores, en el libro *New Archaeological Evidence on Evolution in Maize* (1949), donde explican que el maíz (*Zea*) es una especie americana que existía como tal desde la Antigüedad, y la segunda, propuesta por Walton C. Gallinat y sus colaboradores en *The Origin of Corn* (1977), que plantea al teosinte (*Zea mexicana*) como planta originaria y mater de los diversos géneros evolucionados genéticamente del maíz, entre ellos, el *Zea mays*.

El planteamiento de Mangelsdorf se basa en cuatro aspectos importantes: a) el maíz que conocemos actualmente desciende de una especie de maíz reventón (*pop-corn*) en el cual las mazorcas estaban cubiertas por sus hojas en una cápsula como ocurre con el teosinte; b) que el teosinte es una mutación del maíz; c) la intromisión de los parientes más cercanos del maíz (*teosinte* y *tripsacum*) han sido importantes en la evolución del maíz domesticado; y d) el *tripsacum* es la segunda especie más cercana al maíz.[\[13\]](#).

Gallinat, por su parte, plantea siete postulados sobre el origen y la domesticación del maíz: a) las condiciones que domesticaron al maíz forman parte de un proceso pre-agrícola donde sufrieron una inhibición de sus sistemas de dispersión en

las semillas y una constante condensación de la rachilla, la cual habría transformado al teosinte en maíz; b) las poblaciones ancestrales que domesticaron el maíz lo hicieron por accidente, a partir de las semillas que los recolectores habían dejado caer en el suelo luego de consumir el fruto; c) que las sociedades que nacieron a partir de esas semillas se comenzaron a apartar del tipo silvestre o teosinte; d) que el teosinte tiene conjuntos concentrados de sus espigas en las hojas que son menos aptas para su dispersión por efecto del aire, por lo que puede decirse que la evolución del maíz alcanzó varios miles de años; e) que el hombre primitivo fue conociendo las utilidades de las variedades del maíz y comenzó a separar las semillas para sembrarlas; f) el teosinte fue perdiendo importancia para el hombre primitivo, ya que los granos de las mazorcas del maíz sirvieron para sembrarlo; g) se trazó una relación dependiente al nuevo cultivo: el maíz[14].

Tras la domesticación del maíz silvestre y el origen del *Zea mays*, surgieron seis razas principales: el *palomero toluqueño*, del cual derivan las otras especies del maíz reventón; el del *Complejo Chapalote Nal-Tel*, ancestro de las diversas razas que se esparcieron por México, América Central y Colombia; el de la raza *pira*, del cual derivan todos los maíces duros tropicales de endospermo amarillo; el confite morocho, de donde surgieron todos los maíces de ocho hileras; el *chullpi*, de donde se originaron todos los maíces dulces y amiláceos; y el de la raza *kcalli*, del cual derivan los maíces que poseen coloración de aleurona y pericarpio[15].

En cuanto a la dispersión del maíz por el continente americano, existen dos hipótesis. La primera plantea que los vientos fueron llevando las semillas a los diversos lugares del

continente y, la segunda, que las primeras comunidades indígenas conocedoras del tratamiento agrícola del maíz lo fueron sembrando por distintos lugares mientras iban poblando territorios.

Es importante destacar que alrededor del maíz en sus dos facetas –silvestre y domesticado–, hubo una estrecha relación con el surgimiento y la expansión de la agricultura en toda América, proceso que ha sido dividido en dos grandes períodos: *semicultura temprana* y *semicultura tardía*. La primera, corresponde a un período de experimentación, cuando el hombre americano primitivo comienza a mejorar sus conocimientos sobre el manejo y la reproducción de gramíneas. Se considera que en este período el maíz se extendió por México, Estados Unidos y Perú. La segunda, representa el período en donde las comunidades originarias superan el máximo estatus de la cristalización del sistema agrícola por medio de la obtención de híbridos del maíz ya domesticado, lo cual se manifiesta en altos niveles de productividad de los híbridos del *Zea mays*. De lo que se presume que éste fue el que se sembró y cultivó en las zonas de tránsito del continente americano. Con esta domesticación comenzó un momento importante de la vida social y, posiblemente, una expansión significativa de la agricultura[16].

Las excavaciones arqueológicas realizadas en América, *grosso modo*, han determinado una cronología del maíz. Para el caso de América del Norte, los estudios acerca de la antigüedad de esta planta proponen que los resultados más antiguos corresponderían a restos de polen fosilizado de maíz que fueron encontrados en ciudad de México, y que se remontan a unos 80.000 años aproximadamente, lo cual hace pensar a la

arqueóloga Bárbara McClintock que el maíz se originó en una parte específica de la actual región mexicana y que, posteriormente, varios tipos más desarrollados emigraron a otros sitios de América<sup>[17]</sup>. Según dicho autor, el fruto llegaría a Norteamérica hacia unos 5.000 o 6.000. Al hemisferio sur, según investigaciones recientes realizadas, el maíz llegaría hace aproximadamente unos 3.000 años<sup>[18]</sup>.

En el caso de Venezuela, la arqueología ha logrado subrayar que las principales vías de penetración del maíz fueron tres: la primera, por el suroeste del país atravesando la sierra de Santa Marta; la segunda, por la costa de la península de la Guajira en Colombia entrando por el lago de Maracaibo, y la tercera, no plenamente aceptada aún, que los indios de la Guajira, a través del mar Caribe, introdujeron el maíz en la zona del lago de Valencia. Los principales canales serían tanto por vía terrestre como por algunos de los actuales y principales ríos del país: Tocuyo, Portuguesa, Orinoco, Catatumbo, Apure, lo que implicaría importantes escenarios para la expansión del grano.

Acerca de la penetración del maíz por el suroeste de Venezuela, las investigaciones arqueológicas suponen que esta ruta se le puede atribuir a indígenas de cultura tairona, ubicados en las faldas de la sierra de Santa Marta (Colombia). Esta cultura habría heredado algunos patrones de las culturas originarias de Centroamérica, tales como el sistema de riego, el cultivo en camellones y el cultivo del maíz, y se considera que los tairones estuvieron asentados en el suroeste del territorio venezolano desde el año 1200 a.C. Sobre esta vía de penetración del maíz por el suroeste de Venezuela, Mario Sanoja dice:

«Aunque las evidencias botánicas y arqueológicas señalan una aparente distribución limitada para la raza Pollo en Colombia [esta raza de maíz tiene una distribución limitada a las vertientes orientales de la cordillera oriental de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca], su cultivo parece haber estado bastante extendido en el suroeste de Venezuela durante el período prehispánico, observándose igualmente que parece haber sido la única variedad cultivada – que se sepa hasta ahora– en dicha región.[\[19\]](#)»

La otra ruta de penetración del maíz en Venezuela es a través de la Guajira con la que, según investigaciones antropológicas, se ha podido asociar la cultura tairona a la de los antiguos pobladores de aquella península. Este lugar, al parecer, sirvió tanto de punto de penetración como de difusión de dicho grano, ya que se considera que el maíz en manos de estos indígenas comenzó su propagación desde el año 500 a.C. en la cuenca del lago de Maracaibo, desde donde se produjo una expansión significativa por todo el occidente de la actual Venezuela, que se extiende desde el noroeste de los Andes hasta las localidades de Quíbor y El Tocuyo. Se ha considerado que esta ruta forma parte de la fase inicial de la difusión y siembra del maíz en Venezuela.

Las primeras evidencias arqueológicas del maíz cultivado en nuestro país han sido ubicadas en el Valle de Quíbor y corresponden, según pruebas de C14, a 1480 d.C.[\[20\]](#). Mario Sanoja e Iraida Vargas afirman, sin embargo, que

«En las llanuras de Barinas [en el complejo arqueológico conocido como Caño del Oso], región que bordea el piedemonte oriental de Los Andes, [Alberta] Zucchi ha encontrado evidencia concreta sobre la utilización del maíz desde 230 antes de Cristo, aunque, según sus últimos trabajos, esta fecha podría extenderse hasta 920 a.C. Los aborígenes de esta región cultivaban una especie

denominada Pollo [similar al que se encontraba en Colombia], de mazorca pequeña, cuyo centro de difusión, según Mangelsdorf y Sanoja, se hallaría emparentado con el maíz Chapalote y Natel de Mesoamérica. Siendo típico de tierras altas y frías, debió haber sido cultivado en la región montañosa adyacente y ser transportado, luego de la cosecha, hacia los sitios de habitación ubicados en las zonas bajas.[\[21\]](#)»

Se está de acuerdo, en todo caso, que los centros de irradiación más importantes del maíz incluyen la zona del piedemonte andino y las zonas de Quíbor y El Tocuyo, ya que allí fue donde se desarrolló uno de los complejos culturales más completos, el *Tocuyanoide*, por su manejo del cultivo y cuidado del maíz y la existencia de una división sexual del trabajo, lo que implicó una organización social y política, situación que fue interrumpida por la Conquista[\[22\]](#). Dicen Sanoja y Vargas, que

«Las comunidades aborígenes tempranas del Piedemonte nor-oriental y la región andina, representantes finales de una etapa de vida sedentaria que comenzó alrededor de 300 a.C. y de las poblaciones fabricantes de alfarería polícroma relacionadas que se hallan en el occidente de Venezuela hacia finales del período prehispánico, parecen haber comunidades aborígenes en el desarrollo de ciertas artesanías particulares, pero sobresalieron en la manera de organizar los sistemas de producción, siendo capaces de propiciar la estabilización de números relativamente importantes de individuos en determinadas áreas, expandiendo los elementos de su cultura sobre buena parte del occidente de la actual Venezuela.[\[23\]](#)»

La primera expansión del maíz se efectuó hacia las tierras bajas de los altos llanos occidentales y el litoral central y, posteriormente, hacia la zona restante de los Andes. Los *tocuyanoides* habían conocido solamente el maíz *pollo*, variante

que soportaba las condiciones climáticas de la zona. La propagación de este grano se realizó por el curso de los ríos Tocuyo, Yaracuy y Aroa, y llegó hasta el litoral central y el lago de Valencia, el cual, posteriormente, se transformó en otro centro de irradiación del maíz *pollo* para el resto del occidente venezolano y seguramente hacia el sur.

Con relación a la expansión por el suroeste venezolano, se podría decir que se efectuó en los bajos llanos y que penetró por los ríos Meta y Betania, donde se considera que existían algunas tribus de aborígenes que dominaban técnicas agrícolas y que tenían conocimientos sobre el cultivo del maíz, el cual corresponde a los años 200 a.C. y 600-700 d.C. (véase el cuadro 1). El cultivo del maíz en esta zona logró abordar la región norte de los estados Apure y Bolívar, ya que la propagación de dicho grano se realizó por el río Orinoco, cuyos habitantes conocieron dos tipos de maíz: el *pollo* y el *cariaco*.

**Cuadro 1**  
**Cronología prehispánica del maíz en Venezuela.**  
**Áreas geográficas y sitios arqueológicos donde se evidencia su presencia**

Época	Periodos	Área de las costas	Área de Coro	Área de Orinoco	Área de Llanos	Área de montañas	Periodos	Fechas	
Indio-Hispánico	V						V	1500 d.C.	
	IV		Dabajuro (1300 d.C.)			Canche (1350 d.C.)	IV	1000 d.C.	
	III	Manicure (800 d.C.)			Corozal (1 d.C.)	Caño del Oso (920 a.C.)	Cerro Machado (10 d. C.)	III	300 d.C.
Neo-indio		Lago de Valencia (700 d.C.)		Barrancas (600-700 d.C.)					
	II	Sinamaica (500 a.C.)			La Betania (200 a.C. ?)	Pitia (500 a.C.)		1000 a.C.	
Meso-indio	I	Lagunillas (480 a.C.)			Ventocidad (200 a.C.)		I	5000 a.C.	
Paleo-indio	-----						-----	15000 a.C.	

Debemos aclarar que en el territorio de Venezuela, el maíz, al igual que la yuca, formaba parte de la base de la alimentación de nuestras sociedades autóctonas. Ambos alimentos corresponden a los principales medios de subsistencia de origen vegetal que tenían los habitantes del tiempo prehispánico venezolano, y a propósito de lo cual se ha establecido una suerte de distribución geográfica general, en la que el consumo de la yuca (*Manihot esculenta*) se produjo de manera más notoria en el oriente, en tanto que el maíz es característico del occidente. Esta situación puede apreciarse en el cuadro 1, en donde el mayor predominio de sitios arqueológicos evidencia la presencia del maíz en el occidente del país. Otro producto a menor escala del área andina es la papa, sustento primordial de los indígenas de esa zona.

Esta dicotomía se asienta en la proposición que para explicar el poblamiento del actual territorio venezolano se conoce como *Teoría de la H*, letra de nuestro alfabeto que trasladada al mapa de Venezuela querría significar que su vertical izquierda representa el poblamiento occidental, cuyas gentes –mesoamericanos, incas septentrionales– traían como sustento principal el maíz; su vertical derecha, compuesta por poblaciones de origen caribe –provenientes del lejano sur– con la yuca como su principal sustento; y la horizontal de la letra, que indicaría un área de significativo intercambio cultural. Esta teoría, sin embargo, no incluye lo que aportan recientes investigaciones para los Andes, por ejemplo, el área para la que los trabajos arqueológicos de Érika Wagner suman la papa a la dicotomía alimentaria establecida por la H. A propósito de ello, el etnohistoriador Rafael Strauss afirma que

«La base del planteamiento radica en la consideración del maíz y la yuca como los dos grandes e importantes productos agrícolas del occidente y del oriente de Venezuela, respectivamente, a los cuales se agregaría, por vía de replanteamiento, el cultivo de la papa en el sector alto de nuestros Andes.[\[24\]](#)»

## **2. Valoración míticorreligiosa y formas de consumo del maíz en los indios americanos**

Muchos antropólogos, historiadores y etnohistoriadores han planteado que la mayoría de las sociedades americanas surgieron alrededor del maíz durante el período de esplendor del cultivo de dicha planta, ya que el *mahis* no solo proporcionaba buena parte de la dieta alimentaria, sino que lo concibieron como un fruto sagrado en las historias del surgimiento de sus civilizaciones o de la alimentación de sus dioses en la cadena mitológica de dichas sociedades.

De esta forma, tanto las culturas de la llamada América Nuclear como las de lo que se conoce como América Marginal demostraron, en su imaginario míticorreligioso, una relación estrecha con el maíz como el responsable del origen del hombre, el protagonista en la creación de los dioses de fertilidad, alimento predilecto de deidades o simplemente, instrumento de ofrenda a los dioses. Tomando como ejemplo uno de los planteamientos de la visión americanista, Mariano Picón Salas afirma la importancia del maíz en las culturas americanas:

«Los hombres de la cultura arcaica en la altiplanicie mexicana ya habrían domesticado el maíz, el cereal típico de América cuyo sagrado origen y el beneficio que aportó a la humanidad es tema de todas las mitologías autóctonas[...][\[25\]](#)»

## **La valoración míticorrelijiosa del maíz. Una explicación arquetípica**

Si tomamos algunos mitos de distintas culturas americanas en las cuales el maíz es objeto de atención, podría hacerse una explicación arquetípica, considerando que el fundamento antropológico del imaginario cultural es, como lo explica Ángel Enrique Carretero, que «la cultura descansa sobre un mundo simbólico-imaginario que emana de una originaria demanda por trascender lo propiamente biológico»[\[26\]](#). En este sentido, las culturas indígenas americanas conciben su imaginario cultural como una juxtaposición de lo real. De esta forma, un altísimo porcentaje de las cosas de la vida y hasta sucesos inexplicables son atribuidos al maíz (casos: azteca, maya-quiché, inca, yukpa), por lo que podría decirse que esta planta y su fruto vinieron a ser una suerte de *metasímbolo* de la abundancia, prosperidad, fertilidad, luz, porvenir, futuro... En términos abstractos, los agentes simbólicos que están alrededor del maíz en las culturas prehispánicas americanas forman una relación simbiótica y una tricotomía arquetípica entre

## Tricotomía arquetípica en algunos mitos de las culturas americanas



En casos más específicos, existe una dicotomía entre

Dioses	Maíz
Hombres de Maíz	Agricultura terrenal

En la mitología de la cultura maya-quiché, uno de los mitos más conocidos es el del origen del hombre en el *Popol Vuh*. En este mito el maíz es el responsable del origen de los primeros hombres en la Tierra ya que, en primer lugar, el maíz es una suerte de *piedra filosofal* o *fruto del conocimiento* que va a intervenir desde el principio en los primeros intentos por crear a los hombres que resultaron fallidos[27]. Posteriormente, sin embargo, granos amarillos y blancos dieron origen a los cuatro hombres que hablaron con los dioses[28], sustentando así un arquetipo mesiánico, ya que trae consigo el porvenir y el futuro en la Tierra. De igual forma, el maíz es creación divina y fruto de los dioses para los hombres.

### *El mito de la fertilidad-prosperidad*

En algunas culturas americanas el maíz es el responsable de la prosperidad agrícola o simplemente interviene como un alimento preferido del ecosistema donde los dioses habitan (bien sea por ser parte del paraíso de algún dios o su fruto

preferido) y que estos le regalan a los humanos como parte de su bondad hacia los hombres. De esta forma, el origen de la agricultura podría graficarse así

Dios(a) → Maíz → Agricultura

En lo que respecta al arte mágico, los aztecas concibieron diferentes dioses con diversos orígenes y funciones, y al hacerlo, no pasaron por alto la importancia del maíz como planta indispensable de su dieta y sustento de su concepto de la fecundidad de la tierra; así surge *Chicomecóatl*, «diosa de los mantenimientos» de las plantas importantes para el pueblo azteca[29]. De esta forma, los aztecas manifestaron sus convicciones y emociones y decoraron a *Chicomecóatl* con «7 mazorcas de maíz», ya que para ellos el maíz tiene un número específico *esotérico* 7, que forma parte del mismo concepto cabalístico que se le tiene al siete en la superstición de origen occidental como número símbolo de Dios en la religión judeocristiana y de buena suerte.

### *El mito de la buena siembra*

Pero en los aztecas el maíz dispone de una representación específica: *Centéotl*, cuya etimología es centli, que significa maíz, y téotl, dios, es decir: «Dios del maíz». *Centéotl* es la diosa del maíz en general; ella está concebida como una mujer que tiene diversas edades, al igual que la planta de maíz, cuyos extremos biológicos responden a los nombres de *Xilonen*, la mazorca joven y tierna (la mujer joven), y *Iamatecuhtli*, «la

señora de la falda vieja», la mazorca seca y cubierta por hojas arrugadas y amarillentas (la mujer vieja).

Arquetipo de la mujer joven → Fertilidad y porvenir

En este mito, se puede evidenciar el arquetipo femenino de la mujer joven, *Xilonen*[30], como portadora de la fertilidad, a la cual sacrifican cortándole su cabeza en fiestas mensuales, lo que se toma como los ciclos menstruales de la mujer, que representan la nueva vida evolutiva sexual. En este mito, la mujer representa el porvenir de la siembra –como una nueva etapa evolutiva– y que es el mismo tratamiento que se hace en tiempos de cosecha del maíz. Este mito se observa en diferentes mitos americanos y del mundo occidental. Tal es el caso de Eva quien, en la religión judeo-cristiana, fue una mujer joven y virgen que trajo consigo la preservación de la vida humana en la Tierra. Tomando en consideración la existencia de los dioses de la fertilidad de la tierra y de algunas plantas, los aztecas generaron diversos ritos que difundieron mediante cantos, bailes y representaciones teatrales. Muchos de sus himnos sagrados recuerdan las hazañas de sus dioses, piden su favor para que intercedan en algunos asuntos. En muchos de ellos, como el canto a *Xipe Tótec*, Dios de la Primavera, podemos ver la importancia del maíz:

Oh, dios mío, haz que por lo menos  
fructifiquen en abundancia  
algunas plantas de maíz

tu devoto dirige las miradas hacia tu montaña,  
hacia ti;  
me regocijaré si algo madura primero, si puedo decir  
que ha nacido el caudillo de la guerra.[\[31\]](#)

Y cuando ya el maíz crecía y estaba listo para la cosecha, entonces se dice, según un fragmento del himno a *Centéotl*

Ha nacido el dios del maíz  
en Tamoanchán.  
En el lugar en que hay flores  
el dios «1. Flor»,  
el dios del maíz ha nacido  
en el lugar en que hay agua y humedad  
donde los hijos de los hombres son hechos,  
en el precioso Michoacán.[\[32\]](#)

Pero también en los mitos de los nueve infiernos y los trece cielos de los aztecas el maíz tiene un espacio especial. Se consideraba, por ejemplo, que las mujeres que morían en partos vivían en el paraíso occidental llamado *Cincalco*, «la casa del maíz», mientras que quienes mueren ahogados, por un rayo, lepra o por alguna enfermedad relacionada con los dioses del agua, van al *Tlalocan*, el paraíso de *Tlálloc*, dios de los fenómenos atmosféricos, el cual queda al sur y es el lugar de la fertilidad, donde crecen toda clase de árboles frutales y abunda el maíz.

### *El mito de la prosperidad*

Los pueblos indígenas de América del Sur, en especial los andinos, asumen también la presencia del maíz como elemento

importante en sus orígenes. En el caso del pueblo inca, el mito de la creación de la abundancia agraria y del maíz no es por parte de la mujer sino por los restos del cadáver de un niño sacrificado, lo que evidencia el arquetipo del Mesías, ya que aquél era el hijo del Sol.

Dios → Sacrificio (niño) → Poder divino (creación) → Origen del maíz

*Pachacamac*, dios encargado de la subsistencia y la abundancia, ve que la mujer-madre que había creado dejó de adorarlo para adorar al Sol, quien era el padre de su hijo y de *Pachacamac*. Este último se puso furioso. Ante la ofensa que le estaba haciendo la mujer, *Pachacamac* tomó al niño, su hermano, lo mató y lo redujo a fragmentos minúsculos. Pero *Pachacamac*, para que no se pudiera nunca jamás contraponer la bondad de su padre (el Sol) frente a la suya plantó los dientes del niño y nació el maíz, cuyos granos se parecen a los dientes del niño muerto. Otras partes del cuerpo fueron tomando aspecto de nuevos alimentos (yuca, pepino, pacay, entre otros)[33]. De esta forma, se puede decir que ese niño corresponde al mito del Mesías y que en él se demuestra la larga y próspera vida para los yungas. Se considera que ese niño era el hijo del Sol y que su cuerpo trajo consigo la prosperidad a la tierra y, así, el origen del maíz. Acerca del culto a *Pachacamac*, Mariano Picón Salas dice que «Todavía en las fiestas católicas y solares del Corpus Christi en las sierras peruanas y bolivianas, los indios derraman sus cántaros de fermentada chicha [de maíz] en tributo a *Pachacamac* más que al dios cristiano»[34].

En lo que respecta a Venezuela, el mito de la prosperidad agrícola se repite, acompañado del origen del maíz y la enseñanza de cómo tratar la tierra para la siembra. Tal es el caso de *Osemma*, el dios de la agricultura entre las sociedades indias de la región del lago de Maracaibo (yukpa, guajiros, barí y paraujanos), quien no consumía sino otros frutos y que trajo consigo la agricultura. De esta forma, está el arquetipo del dios que trae la prosperidad (maíz), y también está relacionado con la enseñanza de la agricultura.

Dios → Convivencia del Dios con los humanos → Origen del maíz  
→ Enseñanza y siembra del maíz

Un día *Osemma*<sup>[35]</sup> llegó a una casa y le ofrecieron frutas y semillas que los yukpa recolectaban, pero *Osemma* despreció la comida y se dio cuenta de que los indios no sabían que era la siembra y por «la noche se levantó en silencio y por donde quiera que pisaba iban naciendo plantas de todo tipo y al día siguiente, ante la sorpresa de todos, les fue diciendo el nombre de las plantas: yuca, quinchoncho, maíz, ocumo, batata...»<sup>[36]</sup>. Posteriormente, *Osemma* se quedó con ellos por muchos años y les fue enseñando a sembrar, cuidar y cosechar las plantas.

Otro mito de los yupka es la creación del arcoiris, al que asocian a *Potaikü*, quien no respetaba lo ajeno y se comió unos bollitos de maíz que no le pertenecían; comenzó a sentir cómo su cuerpo se quemaba envuelto con el humo de colores del arcoiris, «al que conciben como hombres de cabelleras muy largas, antropófagos y zoofagos y que viven en las cabeceras de los ríos»<sup>[37]</sup>.

## **Las Turas. Un ritual con aires de maíz y conocimiento ayamán que perdura**

Uno de los ritos indígenas más antiguos en Venezuela, y que perdura hasta nuestros días, es el de Las Turas, el cual ha pasado a concebirse como parte de la cultura popular tradicional de la zona Falcón-Lara. Desde los primeros momentos, era una celebración de los indios ayamanes y se representaba como ceremonia al dios *Hurakán* (Dios de los vientos), deidad esencial de la zona caribeña, y cuyo ritual se realizaba para calmar los vientos que hacían perder las cosechas de maíz de dichos aborígenes. De esta forma, el ritual estuvo asociado con la fertilidad donde los espacios rituales «se conciben como el palacio y el árbol de la vida, [y que] son designados con los nombres niño o niña, persogos o marido y mujer y padre, madre e hijo; es decir, los elementos de la organización prehispánica nuclear de la familia ayamán»[\[38\]](#).

El mantenimiento de esta fiesta lo continuaron los descendientes indígenas y mestizos de los ayamanes en el siglo XIX[\[39\]](#), y la transformaron en una fiesta de carácter agrícola en los tiempos de la cosecha del maíz que básicamente se celebra en algunos pueblos de los estados Falcón y Lara. El término *tura*, según varios investigadores y participantes, se concibe de varias maneras: el señor Calles, de la localidad de Churuguara, dice que tura se le llama a «la mazorca del maíz cuando ya le empiezan a salir granos»; José Rivero, capitán de la tura de Cerro Colorado dice que a la planta no se le llama tura sino a la flauta que se utiliza en la fiesta, que «se hace de una planta que se llama tura, la tura indígena»; Guillermo Bocaute, de Pararilla, comparte la opinión de José Rivero y añade que «es un carrizo de unos dos centímetros de diámetro con el cual se hace una flauta como de

cuarta y media»; Lisandro Alvarado, en su Glosario de voces indígenas, dice que tura «es una especie de bambú de artículos largos, cilíndricos, huecos»; Nabor Zambrano, en 1979, integró el término y lo definió como varias cosas: «un instrumento musical, digamos que una flauta de carrizo; es el maíz tierno, jojoto; y es el baile de las turas, manifestación que tiene que ver con la fe, la tradición, la vida misma de los pobladores de los caseríos y pueblos ubicados en la frontera de Falcón y Lara»[40]. Del mismo modo que ocurre con la imprecisión del término sucede con la fecha de celebración de la fiesta, ya que como se trata de la recolección del maíz no se tiene una fecha determinada, lo que hace que esta tradición no corresponda a un fenómeno cultural masificado sino que cada una de dichas localidades tiene sus fechas propias para realizar el rito. Por ejemplo, en Pararilla (estado Falcón) se celebra en la primera semana de septiembre o a veces en los meses de mayo o junio; en Cerro Colorado (estado Falcón) en enero o febrero, cuando se recoge la cosecha que se había sembrado en octubre; en Mapararí (estado Falcón), que se ha convertido en el pueblo «turero» por excelencia, Las Turas está vinculada con la fiesta en honor a la virgen de Las Mercedes (la cual es la patrona de varios pueblos cercanos a Mapararí), y se comienza en la víspera del 23 de septiembre, fecha que ha sido imitada por otros pueblos y caseríos[41].

El ritual se realiza en dos celebraciones: la Tura grande y la Tura pequeña o Tura chiquita. En la primera, los integrantes se van al campo cuando ya el maíz está completamente maduro y su duración depende de los grupos que integran la celebración. La Tura Grande está compuesta por diferentes grupos que cuentan con un capitán o mayordomo. Para su organización,

Rafael Strauss dice que «hay cazadores, que salen a cazar lo que se comerán durante la festividad, otros van en busca de cera y miel de abejas, los meleros, y las mujeres que son las que se encargan de hacer el carato, que es la bebida que se consume en la celebración de la Tura Grande»[42]. Esta es de carácter esotérico, ancestral y privado, ya que solo participan los que están vinculados con el origen ancestral de la fiesta, por lo cual no se conocen otros detalles.

La Tura pequeña o chiquita permite una mayor participación, y se celebra cuando el maíz está tierno –jojoto– del cual se hace mazamorra y chicha. En esta versión se pueden ver elementos de transculturación por la incorporación de rasgos de la religión cristiana: presencia de cruces, el embarquizarse cruces en la cara y la vinculación con la Virgen de Las Mercedes[43]. Esta festividad dura toda la noche y no necesita muchos preparativos ni organización. Miguel Acosta Saignes, en 1949, presenció un *baile de Turas* en Aguada Grande (Lara), que seguramente se trató de la tura pequeña; de esta escribe:

«La ceremonia comenzó alrededor de las nueve de la noche. [Con] El director general del espectáculo, al cual llaman en la región «El Cacique» [...] Junto a él comenzaron los músicos a tocar y se formó un extenso círculo de danzantes, en el cual intervenían hombres y mujeres indistintamente [...] Los danzantes seguían cuidadosamente el ritmo que marcaban las turas [flautas de carrizo], las maracas y los cachos, realizando varios movimientos simultáneos o alternados. El gran círculo giraba en dirección sinistroversa [con un rítmico] zapateo, un poco arrastrando, acompañaban la melodía. De pronto los músicos comenzaron a moverse [...] Era indudablemente una escena de caza: dos sonaban cuernos de venado, adelante; les seguían dos con maracas y por entre ellos cruzaban, como el viento, actor de tanta importancia en las cacerías, los sonadores de las turas[...][44]»

El valor mágico de Las Turas se puede observar cuando, una vez terminada la celebración nocturna de la tura pequeña, los tureros hacen una procesión a un árbol frondoso al que atribuyen poderes mágicos porque en él habitan los espíritus. Este árbol es denominado de varias maneras: Palacio, Árbol de la Comida, Palo de la Tura, Palo Mayor, Palo y, según Rafael Strauss, Árbol de la Basura, «quizás por menosprecio de los antiguos misioneros»[\[45\]](#). En la base de este árbol colocan los frutos que fueron utilizados en la ceremonia nocturna del día anterior, entre los cuales destacan maíz, frijoles, caña, etc., y se incluyen también «carteritas» de cocuy, tabaco y chimó, y se efectúa una reverencia denominada «el Brindis de Niñas» o las pimpinas pequeñas que contienen carato y mazamorra cuyo contenido se vierte en la base del árbol como reconocimiento de la buena cosecha y rito propiciatorio para la próxima. Acerca de la relación religiosa entre los tureros y los espíritus, Rafael Strauss dice que

«La celebración de Turas está vinculada, además, con poderosos Espíritus, Rey – El Principal–, Dueños, Santos Espíritus, «que rigen todo lo concerniente a la festividad, que determinan los nombramientos de los capataces y de las reinas que en última instancia deciden la suerte de las cosechas». Los Capitanes o Mayordomos reciben de los espíritus el «mandado» o mandato y se considera que habitan en el Palacio o en alguna de las cuevas «encantos » de la región[...] [\[46\]](#)»

Otro aspecto que revela el carácter mágico-simbólico en Las Turas, es el papel de los tocadores de *cachos*, ya que el venado representa al arquetipo del sustento y de la prosperidad agrícola y es un símbolo de cohesión entre el ritual de Las Turas y la

concepción de este animal en otras culturas americanas. Walter Dupouy, citando a Carl Lumholz en su libro *El México desconocido*, dice que «El ciervo es el emblema del sustento y la fertilidad, por lo cual *riegan con su sangre el maíz* que ha de sembrarse para fertilizarlo, siendo éste el sacrificio más adepto a los dioses, pues que sin él no se obtendrían la lluvia, ni las buenas cosechas, ni la salud, ni la vida»[\[47\]](#). En la descripción de Miguel Acosta Saignes que dimos anteriormente, puede apreciarse algo de este elemento.

En lo que respecta al componente mágico y ancestral que esta fiesta presenta, podría verse en la organización social del rito y en el uso de pinturas en el cuerpo como parte de esta misma «estructura social» de los participantes. En la fiesta conviven cuatro tipos de estratos: el Capataz (que también es conocido como el Mayordomo, el Maestro, el Chamarrero, el Capitán y, según Acosta Saignes, el Cacique); es el jefe máximo de la fiesta y tiene como responsabilidad organizar y darle una fecha específica a la celebración. Tiene además, como dijimos anteriormente, poderes especiales de comunicación con los espíritus. Los Capitanes casi siempre son hombres que representan, quizás, al chamán o jefe de la organización social (cacique) que tenían los antiguos ayamanes. Un importante elemento ancestral se observa en los Maestros cuando se pintan el cuerpo de colores con *bariquí*, dibujándose símbolos «se pinta él mismo la cara ‘con puras pinticas’ (Pararilla); se pinta distinto de los demás tureros, con una cruz en la frente y otra en el pecho (Mapararí); al capitán se le pinta toda la cara y se le pone, como la Reina, una corona de frijol (El Copey)»[\[48\]](#). Durante la fiesta de la Tura pequeña los Mayordomos apoyan en la cruz un foete (el cual lleva en toda la celebración como símbolo de jerarquía)

con siete nudos y hacen reverencias al madero agitando la maraca y, al pie del palo, forma con cinco velas de colores una cruz.

La Reina es importante dentro del ritual porque representa a la mujer que, según creemos, simboliza asimismo la fertilidad, el útero, la madre tura. Entre los objetos de su indumentaria se encuentra una corona que, actualmente, se elabora con papel plateado y es cubierta con ramas de frijol o vainitas. Luego de ser bailados, estos frutos adquieren una fuerte carga mágica y son sembrados por la Reina, cuya elección está a cargo del Mayordomo, a quien los espíritus hacen la designación directa. Para cada baile, la Reina tiene que hacer su propia corona. El embarqueizado con el que se presenta es distinto al de los demás, ya que se pinta las mejillas y el hombro izquierdo. En el baile la Reina baila solamente y no canta y lleva dos sortijas: una de plata y otra de acero; el rol de los ayudantes o cazadores forma parte de la comitiva que el Capitán tiene. Strauss dice que «estos personajes igualmente importantes, son permanentes en sus cargos, son nombrados por el capataz y su número depende de si serán empleados en la Tura Grande, en la Tura Pequeña, en la Velación, en la cacería, recolección de cera y miel de abeja y otras que, dentro de las características generales y particulares de la celebración»[\[49\]](#), y los músicos son los encargados de tocar los sones que corresponden al baile de ambas *Turas*.

Entre los sones más conocidos tenemos: *Humocaro Alto* y *Humocaro Bajo*, reportados por Miguel Acosta Saignes; *El Mucaro* y *El Descanso*, registrados por Humberto Acosta; *El Ensaye*, *El Gonzalito* o *Gonzalo*, *El Sapito*, *El Chorro de Agua*, *Turpial*, *La Bariquía* o *Bariquí* y *Las Hormigas* –todos registrados por Abilio Reyes, Pilar Almoina de Carrera y Gustavo Luis Carrera–; este

último toque se realiza al final de la ceremonia en la plaza y se comienzan a tirar las hojas del árbol en el suelo y se pisan. Las denominadas *Cortesías*, *El Golpiao*, *La Paloma*, *El Embariquizado* y *El Murciélagos*, fueron recogidos por Luis Felipe Ramón y Rivera e Isabel Aretz. El toque y baile de *El Murciélagos* es utilizado como castigo a los que se burlan cuando se está efectuando la celebración, y consiste en despertar al abusador en la madrugada, tomarlo de los brazos y las piernas y bambolearlo durante el tiempo que dure la música. Las *Cortesías* se realizan con un toque de maracas –elemento musical indígena– en la Tura Grande, y consiste en que «dos hombres ‘se colocan frente a frente, a cierta distancia, avanzan y hacen un juego tocándolas cerca del suelo [...] Los tocadores cambiaban entonces de posición y repetían la escena hasta realizar siete cortesías, describiendo determinadas figuras’ que semejaban exorcismos»[50].

### **Los alimentos de los indios americanos a base del maíz. Un arte que perdura**

Pero del maíz no perduran hasta hoy día las leyendas de las culturas autóctonas sino también la variedad de alimentos que los aborígenes preparaban con este cereal. Los usos del maíz como alimento esencial para los indígenas de América no lograron ser erradicados por los europeos como sí ocurrió con otros aspectos de la cultura americana pre-europea. Muchos de aquellos perduraron de manera pura, en tanto que otros, pocos en realidad, sufrieron alguna alteración a la sombra de la transculturación, y todos, puros y trastocados, perduran en nuestros días, lo que habla de la importancia que el maíz llegó a tener en la América antigua. Los alimentos a base de maíz

representan, más allá de alimentario, un consumo que esta condicionado por un significado tanto de figuraciones simbólicas en la vida nacional como por la representación de una identidad indígena y ancestral en cada uno de los países latinoamericanos[51].

Cuenta el franciscano Bernardino de Sahagún en sus crónicas de la Nueva España que entre 1558-1560 los indios yucatecos tenían una clase de maíz que «ellos llaman momochtli, que cada grano es como una flor blanquíssima»[52]. Del mismo modo, ya para mediados del siglo XVIII, en las cercanías del río Orinoco, fray Felipe Salvatore Gilij conocía dos clases de maíz: el *yucatano*, que tarda cinco meses para su cosecha (llamado por los tamanacos *quatá*, y el *cariaco*, cuyo color es amarillo y que tarda tres meses, entre otros[53]. En la meseta de la actual Bogotá, los Muiscas cultivaban variados tipos de maíz, llamados genéricamente *aba*, pero también respondían a los nombres de «*abtyba* (maíz amarillo y probablemente el de mayor consumo); *fuguie* o *pquhyza* (maíz blanco); *sasamuy* (maíz colorado); *chyscamuy* (maíz negro); *phocuba* (maíz rojo blando), y *fusuamy* (maíz rojizo)»[54].

No cabe duda de que los indígenas americanos, luego de conocer los alcances de la siembra del maíz y su uso, lo consideraron tanto como alimento de consumo diario como elemento vinculado a importantes creencias y otros aspectos de su vida cultural. Lo consumían tierno, *jojoto*, y ya madurado, lo que generó diversas maneras de manipularlo como alimento y como materia prima.

Por citar algunos ejemplos, en su segundo viaje, Colón llegó a tierras antillanas (1493-1496) donde no solo se fijó en la planta sino también en su fruto, que «es un grano de muy alto

rendimiento, del tamaño del lupino, redondo como un chícharo y da una harina en polvo muy fina; se muele como el trigo y da un pan muy sabroso»[55]. El mismo testimonio lo hace Samuel Champlain en su visita a tierras canadienses: «Cuando ellos [los indios] lo quieren comer toman una piedra hueca con un pilón, y otra redonda en forma de mano. Después de haberlo puesto a remojar por una hora, lo muelen y lo reducen a harina»[56].

Bernabé Cobo, por su parte, explica en 1652 el procedimiento para la elaboración de la harina de maíz por parte de los indígenas del Perú:

«Muélese de dos maneras: la una, quebrantándolo solamente en unos morteros grandes de palo [¿pilones?], con que le sacan la cáscara o hollejuelo que tiene, y dejándolo algún tiempo en remojo, lo muelen después así mojando en una piedra llana [metate] con otro [sic] piedra pequeña, y sobre la misma piedra se amasa y hace pan, sin llevar sal, levadura ni más recaudo que una poca de agua fría. [...] La otra manera de moler el maíz para hacerlo harina, es que lo echan seco sobre una losa grande y lo muelen con otra piedra mediana [metate] que trae una persona a dos manos; si bien al presente se muele mucho en nuestros molinos de moler trigo[...][57]»

Con los procedimientos que Cobo plasma en su crónica, podría decirse que se fueron creando los productos a base de maíz que conocemos desde los tiempos de «Maricastaña» y que actualmente tienen una fuerte presencia como consumo de los habitantes de distintos países americanos. En México se preparan el *atamalli* o *tamal* de agua (que es cocido a vapor), el *cocolli* (que es una especie de pan), el *pozolli* (que es maíz cocido en salsa de chile verde), el *ocholli* (con hojas de maíz que se dejan colgadas para que se enfríen), el *xilotl* (mazorcas cosechadas

antes de tiempo para que tanto el maíz como el corazón de la tusa conserven la leche), el *xocotamalli* o pan agrio, el *capultamalli* o pan agrio con frutas, el *tlaxcalli* y el *tamal*, del que existen en México varios tipos, dependiendo por lo general de lo que estén rellenos y de las localidades.

Los países herederos de la cultura maya, México y buena parte de Centroamérica, preparan un pan que llaman *tascal*; en Nicaragua, el *tascalpachon*[58]; en Colombia se conserva el *mesquite*; y en Venezuela perdura la herencia cumanagota de la *arepa*, que en lengua caribe es *erepa* (maíz) y la *cachapa*, que es una torta de maíz tierno.

Los incas tenían tres tipos de pan: el *zancú*, que se usaba solo en los sacrificios solemnes; el *huminta*, que solo se elaboraba en las fiestas, y el *camcha* o maíz tostado. La chicha y el aguardiente de maíz son otros productos importantísimos en las culturas indígenas de América, que aun cuando se los conoce con diferentes nombres, como es lógico, poco varía la forma de prepararlos.

### **3. El «trigo de América». Imaginario y utilización del maíz por quienes llegaron a América**

La América que recibió al europeo desde finales del siglo XV vio a un hombre que tenía desconocimiento de todo lo que no tuviese relación con el oro u otro mineral de su interés. Ante esto, se comenzó a desarrollar una imagen de las Indias alejada de una realidad que se daba por sentada: hombres con ojos en el pecho, grandes culebras con aspecto de dragones, animales con rostros de humanos, ciudades cubiertas de oro con mares de agua dulce, y una naturaleza, que si bien era tomada por el indio

para su consumo, aquellos pensaban que podía ser nociva o maligna.

No podemos negar que desde el primer momento de la conquista de América, los europeos que comenzaron a describir la vida de sus habitantes lograron fundir algunos de sus mitos del Viejo Mundo con los que reposaban en las sociedades americanas; aunado a esto, otro detonante en la misma conquista fueron las actitudes e imágenes de desprecio hacia los aborígenes de las Indias, considerándolos como pueblo y raza inferior, con todos los vicios y defectos. Se colige esto por el contenido de las llamadas crónicas de América, tanto de laicos como de religiosos de los siglos XVI y XVII, ya que por las costumbres, ritos y creencias de los indios, el mundo cristiano, severamente intolerante, los describía como idólatras, antropófagos, salvajes...

Buena parte de responsabilidad de esto la tienen esas crónicas que eran escritas, primordialmente, para que las leyera el hombre europeo, y en ellas, el mito o los mitos se continuaron repitiendo de una a otra crónica, de un autor a otro, de una a otra generación. Lo que se logró con esto, con o sin motivos, fue llenarles la cabeza de temores a los conquistadores y misioneros, que seguían llegando a las Indias, inculcándoles, involuntariamente quizá, que las cosas del indio americano estaban en las manos del demonio, concepto que va a servir para evaluar todo «lo indiano»[\[59\]](#). Ante la necesidad de no temer tanto por lo desconocido, los hispano-portugueses establecieron el cambio de los nombres de las plantas tratando de acercarlos más a su realidad, obviamente, bajo los preceptos de su imaginario que era, emocionalmente, medieval.

Esta siniestra evaluación se va a aplicar, sobre todo, al mundo religioso aborigen americano, que no a otros elementos de esas culturas que, a la larga, serían de enorme utilidad para los invasores. A ello se debe, seguramente, que en aquellas crónicas que denigran de lo religioso aborigen y de muchos de sus mitos y creencias, se exalte por el contrario el paisaje, los productos «de la tierra», plantas, animales, alimentos y hasta el fenotipo indiano. De esta forma, el imaginario del hombre del Viejo Mundo que vino a América no siempre fue manifestación de desprecio.

En el caso del maíz, punto que deseamos destacar, el conquistador lo consideró desde el primer momento como el *trigo de Indias*, ya que su esbelta espiga dorada y sus diminutos granos como pequeñas piedras de oro eran algo nuevo para él, y a través de sus crónicas hicieron confundir al europeo que se encontraba en el Viejo Mundo. Tal es el caso de un relato del siglo XVI, donde ilustra las costumbres culinarias de los mayas:

«Y en cuanto a las comidas que consumían en aquel tiempo de su antigüedad esas propias comen agora que es trigo cozido en agua y molido y después de hecho masa lo deslén en agua para beber y esto es lo que ordinariamente beven y comen y una ora antes que se ponga el sol era su costumbre hacer unas tortillas dela dicha masa con que cenaban[...][60]»

Sin duda alguna, a lo que se refería el autor del relato era al maíz. Buena parte de esta imagen del maíz el hombre del Viejo Mundo la nutre no bajo las propiedades biológicas de dicho cereal, sino en la forma física y de los tratos que el mismo sufre en manos de los indígenas, es decir, en la forma de su espiga y

en los granos pulverizados que el indio muele y obtiene una harina parecida a la del trigo. José Rafael Lovera dice:

«Desde el momento mismo en que los europeos descubrieron la América, quedaron impresionados del desconocimiento que en ese nuevo continente se tenía del trigo. Cuando se dieron cuenta de que el pan de los habitantes de estas tierras era el maíz, lo calificaron de trigo de Indias, sin que por ello le atribuyesen las propiedades que la civilización europea consideraba intrínsecas de este cereal.[61]»

¿Pero por qué el hombre del Viejo Mundo designó al maíz como *trigo de Indias*?; ¿fue acaso una equivocación de su lenguaje acerca de los productos de las tierras del Nuevo Mundo, o simplemente una forma de considerar a dicho cereal desde su punto de vista eurocéntrico?

La denominación de «trigo de América» atribuida por el europeo al maíz, lo expone de manera extraordinaria fray Joseph de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (1590), aclarando en el capítulo 16 –Del pan de Indias y del maíz– que va a tratar primero de las plantas que son propias de las Indias y, posteriormente, de las que fueron sembradas en Europa, refiriéndose directamente al maíz. Al mismo tiempo, hace la acotación de que el pan de las Indias sirve para el mantenimiento alimenticio de los indígenas y que «será bien decir qué pan hay en Indias, y qué cosa usan en lugar de pan»[62].

A Joseph de Acosta le llama la atención que los indios del continente americano denominan a sus panes de maíz de diversas maneras en cada una de sus lenguas –cocollí, arepa, tamal, etc.–, cosa que no es bien vista en Europa, especialmente

en España, ya que los habitantes del viejo continente solo usan mayoritariamente el trigo y la cebada, fabulosas materias primas para elaborar pan, palabra que es una adjudicación que hace España. Dice Acosta que

«Mas la cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esos otros granos usados para pan en Europa[...] [63]»

La concepción del maíz como *trigo de Indias* no fue una idea que solo se quedó en América sino que llegó a España. La crónica de Acosta dice que los granos con los cuales los indios elaboran sus panes es con maíz, el cual en Castilla lo consideran el *trigo de las Indias* y para los italianos era el *grano de Turquía* y considera que desde la más remota antigüedad lo más común es el trigo[64].

Pero no solo la consideración del maíz como *trigo de Indias* se planteó en las crónicas de los primeros que llegaron a América, sino que también se manifiesta en los *Diccionarios académicos* que, dando fe, circularon después del Covarrubias durante todo el Antiguo Régimen; en ellos dicen:

### El maíz de Leonhart Fuchs (1542)



«MAIZ. f. m. Cierta efpecie de panizo, que produce unos tallos altos, y en ellos echa unas mazorcas llenas de granos amarillos ó roxos, redondos y mas pequeños que garbanzos: de los quales molidos fe fuele hacer pan. Lat. *Millium indicum*. [1734, 1780, 1783 y 1791]

»MAIZ. s. m. Planta, regularmente de poco mas de dos varas de alto. Tiene una caña con nudos a trechos, de donde salen hojas largas, estrechas y puntiagudas. Produce unas mazorcas cubiertas de granos redondos, del tamaño de garbanzos, por lo común amarillos, que molidos y hechos pan son de buen alimento en muchas partes de España. *Millium indicum*. [1803][\[65\]](#)»

Logramos observar que el antiguo nombre del maíz para el español era en latín *Millium indicum*, lo que se traduce en castellano como *millo indio* o *trigo de Indias*. Teniendo en cuenta que el lenguaje (escrito u oral) es el máximo representante de la estructura de poder de la cultura (representación) en una sociedad, para el caso del Antiguo Régimen, el latín y el español,

podemos ver cómo el europeo tenía en consideración al maíz en su lenguaje eurocéntrico, que estaba sujeto al «*nuevo funcionamiento occidental de la escritura*»[66], tal como lo afirma Michel de Certeau con relación a las llamadas «Crónicas de Indias», lo que indica que el europeo estaba acercando al maíz, bajo la expresión trigo de Indias, a su propia «realidad» cultural. De esta forma, esta denominación del maíz se fue popularizando entre los españoles, tanto, que después de casi trescientos años de que Joseph de Acosta la utilizara en su crónica, las ediciones siguientes del *Diccionario académico* aún la contemplaba tal como hemos visto. También se observa que al maíz se le da la connotación de americano, o perteneciente a las Indias, podríamos suponer que estos granos bajo el nombre de trigo de Indias fueron acondicionados por la cultura del «otro», europea, dominante, y que van a formar parte del imaginario europeo sobre el indiano o americano.

Pero a pesar de las alabanzas de que fuera objeto el maíz, no escapó a algunos señalamientos como sustancia nociva para la salud. Uno de ellos se lo debemos a Felipe de Hutem en 1535, cuando las filas conquistadoras de Jorge Spira entran a Barquisimeto y «No había otra cosa que yuca y maíz», de los que dice «que no solo hacen daño a los enfermos, sino también a los sanos que no están acostumbrados a tal comida»[67]. Otro lo proporciona Joseph de Acosta (1590), quien acota que «los que de nuevo lo comen, si es con demasiía, suelen padecer hinchazones y sarna»[68]; afirmaciones como estas se mantuvieron durante siglos posteriores, tal como lo asegura, a mediados del siglo XVIII, el doctor Gaspar Casal en su libro *Historia físico-médica de Asturias* (1762), cuando considera que la epidemia de *Pelagra* o «Mal de Rosa» que ocurría en Asturias y

algunos pueblos de Galicia era debido al «Maíz o mijo de Indias [que] es el principal alimento de casi todos los que están aquejados de esta afección; en efecto, con la harina de este cereal es elaborado su pan [...] El maíz que constituye su principal alimento [a los que están atacados de la afección] que si no pareciesen exageradas sus virtudes, debiera preferirse a todos los demás alimentos graníferos»[69].

Esta descripción (y otras) parecen que se mantuvieron (o mejoraron) a lo largo de todo el siglo siguiente. Tal es el caso del abogado Pedro Núñez de Cáceres, que habla sobre las enfermedades en Caracas a mediados de 1850, y dice que «algunos atribuyen ambas enfermedades [pujos y cólicos en el hígado] a las aguas, otros a los alimentos como el maíz»[70]. Sin embargo, en 1883, Adolfo Ernst rebate estas posiciones científicas y personales que se le hacen al maíz; él dice:

«Debemos decir aún algunas palabras en contra del desprecio que manifiestan sobre todo muchos extranjeros por el maíz y los comestibles preparados con él. Recordamos haber leído un artículo en el cual decía entre otras cosas que ninguna persona acostumbrada á comer pan de trigo o de centeno, debía emigrar a un lugar donde no hubiera sino pan de maíz y conocemos y no pocas personas se comerían una arepa, porque suponen que sea un pan inferior y aun mal sano. Nada, sin embargo, es más falso que esta suposición[71].»

Lo cual evidencia que aún en el siglo XIX, casi trescientos cincuenta años más tarde, se mantenía el mismo discurso, en algunas instancias, del maíz como cereal nocivo y base granífera de alimentos igualmente nocivos.

No se puede negar que la ausencia de trigo en territorio americano significaba un problema para el europeo. Esta

carencia lo alejaba de una de sus tradiciones gastronómicas máspreciadas: el pan de trigo, amén de que ese cereal, sin levadura,debía ser la única materia prima para hacer el Cuerpo de Cristo para la Comunión. Pero más allá de la importación de semillas de trigo desde Europa para sembrarlo y cosecharlo en tierras americanas y de las importaciones traídas para la manutención de los ibéricos originarios, tuvieron éstos que establecer una relación alimentaria incluyendo los productos de los aborígenes en su propia dieta, lo cual fue dando pie a lo que denominamos la *formación identitaria del gusto criollo*<sup>[72]</sup>. Esto se observa en la población de San Carlos de Austria, actual estado Cojedes, en 1669, que debido a la fuga de mano de obra indígena y a la difícil situación de los vecinos españoles en materia alimenticia, el misionero capuchino Pedro de Borja le escribe al gobernador de la Provincia de Venezuela diciéndole que aquellos «morirían ‘si les faltaba quien les hiciese una arepa y un poco de casabe’, por lo que se pedían indios para el servicio doméstico»<sup>[73]</sup>, impresión que, entre otras cosas, remite a la idea de que la arepa, como uno de los principales productos del maíz, ya se consideraba para el momento y para algunos un alimento importante en la dieta diaria.

De esta manera, podríamos decir que comienza a desarrollarse en la época colonial la *formación identitaria del gusto criollo*, que no es más que las primeras manifestaciones de convivencia y aceptación entre dos regímenes culinarios que, en cuanto al «pan» que parecían antagónicos, trigo y maíz, ya que dada la iniciativa de los españoles comenzaron a adaptar el maíz a su dieta diaria, de acuerdo con la siguiente observación:

«El maíz se comía generalmente en forma de arepa –pan común de la colonia– que pesa aproximadamente trescientos gramos cada una; no obstante, también se consumió en otras formas, pues los españoles, que lo habían adoptado para suplantar el trigo, como bien lo dice un cronista, «lo fueron adobando y torturando de mil exquisitos modos al ya gastado paladar y que perfeccionado con el tiempo por los mestizos y criollos, ha recibido de ellos la última y más delicada mano. Es imposible al europeo el hacerse detenidamente a cargo del sin numero de cosas que con él hacen, o en grano o molido, verde o seco, con leche, agua o caldo, suelto o en pasta, si no se ven, y aun si no se prueba». [74]»

Así comenzó a implantarse la presencia del maíz en la gastronomía criolla, proceso en el que resulta esencial que las primeras cocineras en casas de españoles fuesen indias, a las que posteriormente sumaron negras africanas. El fogón, pues, vino a representar un importante escenario de intercambio cultural, no solo en lo referente a gastronomía sino también en cuanto al nombre de ingredientes, platos y otros preparados. Confluían en el fogón los deseos culinarios del ama blanca y los pareceres y creatividad de la india y la negra en cuanto a sustitución de aliños, añadido de otros y maneras de preparar las cosas.

Entre los platos que surgieron de la «tortura y el adobado» del maíz, reposan en nuestra gastronomía cultural venezolana las hallaquitas de maíz tierno o de olla y las de chicharrón, las cachapas, los bollos pelones, las empanadas. En la dulcería criolla la presencia del maíz también es importante, pues de él surgieron el pan de horno, el majarete, la torta de maíz, y este grano, como ingrediente de suculentos platos criollos, está presente en el mondongo (de res), el sancocho (de res), la olleta de gallo y otros platos de nuestra tradición culinaria.

## **El caso de los negros africanos y su utilización del maíz americano**

Los negros traídos de África asimismo no dejaron de participar en este rico proceso de intercambio alimentario. Buena parte del uso del maíz se debe a la esclavitud, dado que gran parte de los negros se vio obligada a dejar y, en la mayoría de los casos, a transformar sus hábitos culturales y gastronómicos debido a su condición de esclavizados por la empresa europea en América.

Los negros africanos cuando llegaron a la isla de Cuba, al constatar que faltaban en su cotidianidad las plantas que conocían en África, incorporaron a su religión el maíz, seguramente por la popularidad que ya gozaba esta gramínea y obviamente por su ya comprobada utilidad. Así como los mandingas llamaron al maíz tierno *jojoto*[75], así lo incorpora al ritual de la Ocha que se mantiene actualmente. Importante también es informar que el cultivo extensivo del maíz en Cuba, durante la época colonial, fue promovido por los negros africanos que habían llegado en los barcos de esclavos desde principios del siglo XVI[76]. Esta costumbre la heredaron de los indios taínos, quienes preferían el cultivo de la yuca y del boniato o batata (*Ipomoea batatas*). Andrea Morales Mesa comenta que «los taínos mostraron a las culturas posteriores sus costumbres, tradiciones y sus conocimientos sobre la agricultura que desarrollaban, dentro de ellas el cultivo del maíz, que sí fue apreciado por los esclavos africanos»[77].

Pero más allá de la importancia que el maíz representó para los negros esclavos como alimento, fue motivo del proceso de sincretismo religioso, como adelantábamos. Con la llegada de los negros yoruba, pertenecientes a la región suroeste de la

actual Nigeria a mediados del siglo XIX, sus creencias sufrieron alteraciones, tanto por la naturaleza de las Indias como por la religión católica impuesta por los esclavistas; sin embargo, al momento en que los negros yoruba entran en contacto con las propiedades del maíz, comenzaron a usar la planta y su fruto en sus ritos africanos.

Es necesario aclarar que el culto *Yoruba*, *Regla de la Ocha* o *Santería cubana*, como comúnmente se conoce, se ha transformado en estas últimas décadas en una de las religiones que ha venido ganando espacio importante en los países latinoamericanos. Su difusión desde la isla de Cuba se llevó a cabo por los *babalaos* exiliados tras la llegada de la Revolución cubana, al poder en 1959 con Fidel Castro a la cabeza; posteriormente, el castrismo usó la *Santería* con fines propagandísticos para simpatizar con grupos radicales negros norteamericanos y africanos, lo que hace que los santeros de la isla actualmente no sean perseguidos por el Gobierno, que ha terminado por preservar los cultos afrocubanos[78]. Ante la diáspora de la santería cubana en Venezuela, podría decirse que desde hace más de quince años tiene una fuerte presencia como religión popular en nuestra sociedad[79].

Si apelamos a los usos de la memoria oral, en los testimonios de los santeros cubanos se evidencia el uso del maíz como un objeto mágico en su religión desde tiempos remotos. Dice Morales Mesa que «el maíz es tan mágico que pertenece a todos los santos»[80]. Las propiedades simbólicas que le atribuyen al maíz los actuales orichas son de prosperidad económica, lo que significa que la planta y su fruto no tienen cabida en la magia negra o «mala». Lydia Cabrera enumera los nombres tradicionales del maíz y sus formas de empleo para las

ofrendas a los santos: «*agguáddo, abáddo, oká* y que además, en congo es masango [...] las mazorcas asadas se le ofrecen a *Babalú-ayé*, los granos tostados a *Elegguá*, *Oggún* y *Oshosi*. Cortadas las mazorcas en varios trozos, a *Oshún* y *Yemayá»*<sup>[81]</sup>.

El maíz está presente prácticamente en toda la *Santería cubana*, de tal modo que no es extraño que al llegar a la casa yoruba en el *igbodú* (altar donde están las deidades) se consigan junto a *Yemayá* siete rueditas de maíz sin desgranar, con la finalidad de que se resuelva algún problema particular que tenga el creyente. Se dice que si los granos germinan significa que el o los problemas se están resolviendo. Otra de las ofrendas que se colocan ante el altar son los *addimú* (ofrenda sencilla de comida o frutas), que se brindan a los santos o a los muertos. Estas comidas o frutas pueden ser de preferencia de algunas de las deidades. Por nombrar algunos casos con los que el maíz está relacionado, podríamos comenzar con el amalá (comida a base de harina de maíz y en algunos casos con quimbombó) que se le brinda a *Shangó*; el *ekó* (tamal de maíz en hoja de plátano), que puede ser solicitado por todos los santos; y las rositas de maíz, se le brindan a *Obatalá* y a los *Ibeyi*.

**Cuadro 2**  
Utilización del maíz en las ceremonias de la religión Yoruba

Tipo de ceremonia	Utilización del maíz
<i>Asiento</i> (Iniciación de Santo)	<i>Ebbó</i> , ceremonia de ofrenda, sacrificio o purificación. De entrada llevan entre sus componentes maíz tostado y un ekó. También se realiza una rogación de cabeza pero solo con el grano tostado.
<i>El aché de Asiento</i>	Presencia del maíz.
<i>Fundamento de Deidades Guerreras</i> (Eggúá, Oggún y Oshosi)	Se usan granos de maíz tostado.
<i>La del cuchillo</i>	Se usan granos de maíz tostado.
<i>El Saraekó</i> (Cuarto día de Asiento del Santo)	Se prepara el <i>chequeté</i> (bebida a base de maíz tostado puesto a fermentar con naranja agria, cocimiento de hierbaluisa y azúcar) y se le brinda a Oggún.
<i>Último día del iniciado</i> . Tributo a Elegguá. Tributo a Shangó	Se preparan cuatro paquetes pequeños que contienen entre otras cosas maíz tostado. Se preparan alimentos a base de harina de maíz.
<i>Saneko Nangale</i> (Ceremonia de Ifá que se lleva a cabo después de un importante sacrificio. Su objetivo es saludar y darle las gracias al Sol [Olordumare], por el día que comienza y el buen desarrollo de la ceremonia)	Preparación de una bebida con ekó o tamal de maíz en hoja de plátano.
<i>Ituto o Apaciguamiento</i> (Ceremonia fúnebre)	Se prepara una jícara (nombre que se le da a las vasijas hechas con el fruto de la güira cortado en dos mitades, a las cuales se le extrae la pulpa interior, poniéndose a secar la corteza que luego se raspa y pulimenta) que acompaña al difunto; en su interior se coloca maíz tostado, y paja de maíz dentro del féretro antes de llevarlo al cementerio.
<i>Levantamiento del Plato</i> (Ceremonia que se realiza a los nueve días del fallecimiento del santero y al año del fallecimiento. Consiste en terminar definitivamente el vínculo del muerto con sus derechos sobre sus propiedades terrenales. Se realizan varios ritos)	Se un <i>ebbó</i> donde lleva maíz tostado, casi igual al primer <i>ebbó</i> de Asiento. Es posible que algunas familias preparen harina de maíz dulce.

Ahora bien, en cuanto al arte culinario de los negros africanos, se puede afirmar que en Venezuela contribuyeron someramente con el mestizaje gastronómico, cuyo primer paso fue la modificación de sus hábitos culturales, en general, y la de elementos gastronómicos, en particular. En este aspecto, podría decirse que uno de los primeros pasos de la « fusión » de la cultura negra africana y aborigen fue la utilización de los alimentos del Nuevo Mundo para su consumo personal. Miguel Acosta Saignes afirma, por ejemplo, que:

«Al mismo tiempo que algunos grupos indígenas recibían aportes culturales de los africanos, estos tomaron de los indios numerosos rasgos. Todavía se conservan algunos tan importantes en las zonas de población negroide, como el complejo de la yuca, con la factura de cazaba con sebucán. La yuca, el maíz, la auyama, la piña, pasaron a ser cultivos de los africanos y sus descendientes desde muy temprano[...][82]»

Pero no se trató de un proceso de simple adaptación y uso, sino también de elaboración y, seguramente, de reelaboración, como en el caso de la *mazamorra* (maíz tierno con papelón y leche) y el *funche* (maíz molido con manteca, sal y sofreído). Al africano esclavizado se le atribuye, asimismo, una participación significativa en la elaboración de la *hallaca*, nuestro más conocido plato navideño, por lo menos por dos vías importantes: 1) la sustitución de cocineras indígenas por africanas en la casa del amo blanco, o la simple convivencia – como apuntábamos a propósito del fogón–; y 2) el que los negros impusieran la costumbre de usar como plato –que no tenían o cuyo uso desconocían por no tenerlo en sus culturas– la hoja de plátano o de cambur.

## **El maíz como medicina popular**

Otro aspecto importante de nuestra cultura donde el maíz se manifiesta es en el de medicina popular venezolana, tanto para aflicciones del cuerpo como del espíritu. Esta medicina, que tiene fuerte arraigo en indios y negros, se continúa practicando en el colectivo de menos recursos –aunque no deja de manifestarse en los otros sectores– del pueblo venezolano. Así, *el mal de ojo*, *el mal de madres*, *el sereno*, *el pasmo* y otros, son nombres que se le dan a enfermedades que no tienen o no se les conoce explicación razonable dentro de la medicina alopática u ortodoxa. En muchos casos, como se sabe, no solo priva la tradición ante éstas u otras dolencias, sino la negativa del paciente a someterse a largos tratamientos e, inclusive, a visitar al médico. Se recurre entonces a lo que la tradición ha prescrito y la cura se busca en las propiedades sanativas que se supone reposan en plantas y afines vegetales, en los preparados o en los brebajes, pues «Se trata, en última instancia, de prevenir o contrarrestar las influencias malignas vengan de donde vengan y quienes manipulan la cura se sienten apoyados por su inventiva y su fe, por la del paciente y, en general, por la tradición que cobija a determinada medicina»[83].

En la actualidad, en la vida rural y urbana, cuántas veces no hemos escuchado que las personas que sufren de *anemia* deben tomar una sopa de hueso de pata de ganado, o que a los niños que comienzan a manifestar vómito, diarrea y apatía para comer deben llevarlos a que alguien les haga un *ensalme* con una o varias oraciones, acompañando el ritual con cruces de palma para que se les quite *el mal de ojo*, que seguramente recibió de una persona de mirada fuerte. Acerca de esta

medicina y su relación con el pueblo venezolano, Rafael Strauss dice que

«...en cuanto al tratamiento de las enfermedades físicas, es sabido que los sectores con menos recursos por lo general no tienen acceso a los adelantos más sofisticados de la medicina, de tal manera que el tratamiento y la esperanza de curación por medio de la llamada medicina tradicional sigue siendo –¿y seguirá?– una opción no despreciable [...] Simplemente, no se trata de una falta de ciencia, de letras, de noticia, es decir, de ignorancia [...], porque nada de lo que tiene que ver con la tradición es materia de decreto, a menos que se declaren como delito prácticas ancestrales o características culturales propias que difieran de la cultura dominante [...] Lo que ha sido denominado medicina popular o medicina tradicional no deja de ser un escenario propicio para ver el asunto de la contradicción modernidad vs. tradición[...][84]»

Y el maíz, tan arraigado en nuestra cultura, no deja de ocupar un sitio importante en las curaciones por vías tradicionales. Con él se pueden tratar enfermedades como anemia, diarrea, malaria, hemorragias, blenorragia, entre otras, como lo expresamos en el siguiente cuadro:

**Cuadro 3**  
Remedios populares venezolanos hechos a base de maíz

Enfermedades	Remedios populares
<i>Anemia.</i> Puede ser provocada por frecuentes partos, abortos, demasiado trabajo.	Se preparan arepas con azúcar. Se recomiendan para estimular el apetito.
<i>Diarrea</i> , frecuentemente provocada por parásitos intestinales, infecciones o mala nutrición. Puede ser causante de muerte en niños y está asociada al «mal de ojo».	Se tuestan las semillas de maíz, se prepara una masa y se toma.
<i>Fiebre malaria</i> (paludismo).	Se toman las semillas secas y tostadas de maíz negro y se prepara una infusión dulce; se toma durante tres veces diarias durante tres días.
<i>Hemorragias nasales.</i>	Se utiliza el maíz pero no se conoce el tratamiento.
<i>Blenorragia</i> , que causa una inflamación catarral en la uretra.	Se prepara un cocimiento de maíz.
<i>Sarampión.</i>	Se toma la tusa de maíz tierno (jojoto) y se coloca en el cuerpo para aplacar la erupción.
<i>Heridas en la piel</i> (úlceras).	Se prepara una masa de orina y harina de maíz, se fríe y se coloca sobre las úlceras.
<i>Cálculos renales, intoxicaciones, cólicos e inflamaciones en la próstata.</i>	Se usan las flores y la barba del maíz, se prepara una infusión y se toma como diurético.
<i>Contra las malas energías.</i>	Se guardan en una bolsita unos granos de maíz con alcanfor.

## 4. El maíz en España y su utilización

La presencia del maíz en España tiene dos aspectos relevantes en la economía agrícola de Europa. Primero, que España funcionó como encrucijada del Nuevo Mundo-Viejo Mundo para la expansión del maíz por toda Europa y que fue muy importante en el desarrollo agrícola de este continente; y segundo, que este alimento indiano tuvo la mejor aclimatación a las viejas tierras desde finales del siglo XV. Basta con echarle

una mirada a las primeras noticias europeas sobre el Nuevo Mundo, las cuales confiesan la introducción del maíz en la Península Ibérica. Por dar un ejemplo, Cristóbal Colón evidencia en su carta a los Reyes Católicos, en 1498, que fue quien introdujo el maíz en España, cuando les comunica que el maíz «es una simiente que hace una espiga como una mazorca, de que llevé yo allá y hay ya mucho en Castilla»[\[85\]](#). Y ya desde principios del siglo XVI la siembra del maíz es importante, situación que se repite en Galicia, Asturias y el País Vasco. Un importante testimonio que podemos tomar como clave para este punto es el que da Fernández de Oviedo, quien escribe en 1535:

«Verdad es que el maíz, que es el pan destas partes [América], yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy hermoso en un heredamiento del comendador Hernán Ramírez Galindo, aparte de aquella devota ermita de Nuestra Señora de Atocha [...] Y también lo he visto en la ciudad de Ávila [...] pero en Andalucía [a donde llegó primero], en muchas partes se ha hecho el maíz.[\[86\]](#)»

Desde Andalucía hasta Ávila ya el maíz tenía presencia en la España de mediados del siglo XVI. No podemos pasar por alto que esta época fue muy crítica en cuanto a la realidad alimenticia, ya que en las regiones de España, como en el resto de los países del Mediterráneo, había una escasez de cereales. De esta manera, la introducción del maíz en España, al igual que en Portugal e Italia, representó una ayuda en la dieta del campesino del seiscientos[\[87\]](#). Se puede afirmar que su rápida difusión por estas tierras produjo una notable mejora en la agricultura, lo que significó una ayuda ante la crisis de cereales.

Independientemente del grado de difusión del maíz en España, se destaca el hecho de que se trató de un cereal asumido como alimento por el campesinado, donde se popularizó con varios nombres. En Galicia fue llamado *millo* o *mijo*; en Aragón y Murcia se conocía como *panizo*, *el sorgo* o *trigo sarraceno*. En el País Vasco, *borona*<sup>[88]</sup>.

Sin embargo, con su fuerte auge de producción en la parte norte de la península española en el siglo XVII, el maíz pasa desapercibido para las clases dominantes, ya que la condesa D'Aulinoy, en un viaje de España a Francia entre 1679-1681, probó el pan borona o *torta de maíz* que preparaban los vascos en los límites castellanos, y comenta que

«El pan se hace de trigo de las Indias, que nosotros los franceses llamamos trigo de Turquía. Es bastante blanco y se diría que está amasado con azúcar, tan dulce es; pero está tan mal hecho y tan poco cozido, que es un trozo de plomo lo que uno se mete en el estómago. Tiene la forma de pastel sumamente plano, y apenas si es más espeso que un dedo[...]<sup>[89]</sup>»

Pero en cuanto a la producción del maíz en la zona norte de España, también es ignorada durante buena parte del siglo XVII y principios del XVIII. No es sino hasta la segunda mitad del siglo XVIII cuando un viajero inglés observa que en las regiones de Galicia y Asturias se sembraba el *trigo turqueso o de Turquía*, como también era conocido el maíz. Parece evidente que no pudo pasarlo por alto, porque en los índices de producción de este cereal en Galicia se puede evidenciar cuándo el maíz se transformó en el principal rubro de la producción de cereales de dicha región, desplazando al trigo y al centeno. Por otra parte, en 1769, un intendente gallego indagaba el porqué no se

sembraba esta planta en la provincia de Lugo; y la respuesta del Ayuntamiento fue muy contundente: «en la provincia, o a lo menos en la mayor parte de ella, donde el país lo permite, se halla establecida la sembradura del maíz ha algunos años y se va aumentando este género»[90].

Ahora bien, el cultivo del maíz en España se desarrolló de dos maneras: 1) se utilizaba el grano para el consumo humano y para el animal como alimento seco, y 2) que servía para el estival en la segunda mitad del verano y principios del otoño. Sin embargo, el desarrollo del cultivo del maíz tuvo más importancia para el consumo humano porque para el follaje estival como para el pienso el cultivo resultaba demasiado costoso, ya que en la época de verano el maíz se podía dar en las tierra con sistemas de riego. Pero este consumo, durante bien entrado el siglo XVIII, se mantenía en manos de los campesinos, tanto en tortas delgadas de buen gusto como en los panes más gruesos. Tal es el caso de los habitantes de Guipúzcoa, que debido a la falta de trigo consumen preferiblemente maíz. Landázuri (1882) asegura que este cereal «mantiene a la gente ‘casera’ con la mayor robustez y aptitud para el trabajo»[91], lo cual perduró hasta principios del siglo XX.

En la literatura de tradición oral de estas regiones reposa un sinfín de refranes y coplas donde el maíz es protagonista, como por ejemplo:

*Heime de ir casar ós portos  
que dicen que hai moito millo,  
mais che val morrer de fame,  
ca casar cum barrosoño.  
Cando as zorreiras chían*

*i os carballos zóan  
sabe ben a broa.*[\[92\]](#)

También la presencia del maíz o *millo* en la poesía gallega, se manifiesta en otros versos:

*Perparada n'o sobrado  
unha mesa de oito pes,  
con catro mantés cuberta  
porque non chega un manté,  
fumegan enriba d'ela  
tres barcales, todos tres  
de chourizos cugulados  
lacón e vaca a escoller.  
Panochas por onde queira  
de pan albeiro se ven,  
bicas de centeo e millo  
pra gusto de quen quixer [...]*

[Curros Enríquez]

*Amoriñas d'as silveiras  
Qu'eu lle dab'ó meu amor,  
Camiñiños antr'ó millo,  
Adios, para sempr'adios!*

[Rosalía Castro][\[93\]](#)

Durante el siglo XX, la producción de maíz en las zonas atlántica y cantábrica se destinó a las necesidades de los habitantes de la España húmeda y, posteriormente se dirigió al engorde de animales, pero cuando estalló la Guerra Civil, los

registros aseguran que el 80% de la población gallega continuaba consumiendo pan de maíz o *borona* y, en el mejor de los casos, esta harina de maíz era mezclada con un 20% de harina de centeno para ayudar a fermentar el maíz.

Otro producto que también preparaban con maíz eran papas o *gachas*, que consistía en cernir la harina de maíz, hacerla puré y acompañarla con leche; es muy conocido en Galicia el *pan de sartén*, especie de pan redondo cocido en dicho utensilio y, las *bicas*, que son unas torticas de maíz o de trigo. En las islas Canarias se elabora el *gofio*, bebida dulce espesa que lleva el nombre de la región donde nació.

Todos estos productos fueron muy consumidos en la parte norte de España hasta los años de racionamiento (1940-1950). Curiosamente, a mediados de los años 50 los campesinos gallegos, asturianos y vascos, comenzaron a consumir más trigo que maíz, disminuyendo así la producción de maíz, que durante más de cinco siglos fue el cereal revolucionario de la España húmeda, para usarlo en el engorde de animales.

En una somera conclusión, podríamos decir que, actualmente, el maíz es uno de los alimentos con mayor presencia en la identidad americana, entre otras cosas, por su importante estatus literario que con frecuencia se encuentra en la cosmogonía religiosa de los indígenas americanos. Por otro lado, en la gastronomía doméstica mestiza, particularmente la de buena parte de América, los preparados a base de maíz son esenciales en la dieta cotidiana (arepa, tortilla, empanada, quesadilla, etc.); en ocasiones especiales (hallaca, tamal, cachapa); en bebidas (chicha de maíz); en dulcería (mazato, mazamorra, gofio); o el consumo de la mazorca de maíz

sancochada (jojoto, elote; como ingrediente para hervidos, sopas y mondongos).

También el maíz ha sido sujeto de la representación artística en pintores y muralistas porque su pasado ancestral y su utilización en la actualidad por campesinos y ciudadanos no pasa desapercibida, al igual que su participación en la medicina popular y en las fiestas actuales de origen indígena en varios países.

Con el desarrollo de la modernidad, el maíz constituye uno de los insumos agrícolas más importantes y sus productos y derivados están relacionados directamente con la elaboración de una gran cantidad de productos como: alimento para ganado, papel, refrescos, caramelos, tintas, pegamentos, plástico biodegradable, productos lácteos, salsas, sopas, pinturas, helados, alcohol, cremas para el cabello, aceite comestible, cosméticos, sabores y una lista casi interminable de ítems.

## Segunda parte

# El desarrollo tecnológico del maíz en Venezuela

Las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias.

SYDNEY MINTZ. *Sabor a comida, sabor a libertad.*

La técnica para la elaboración de la harina de maíz que operó en Venezuela no es como la conocemos hoy en día, que nos llega a las manos en un paquete de harina de maíz precocida para hacer las arepas en poco tiempo.

La historia de la molienda del maíz, desde nuestro tiempo prehispánico hasta los más cómodos momentos que nos brinda la modernidad con sus paquetes de harina de maíz o de arepas congeladas y listas, lleva la misma esencia en sus funciones elementales: pilado, lavado endospero, cocción en agua y molienda. Pero en lo que la mano del hombre, la imaginación de la ciencia y el pujante progreso se expresaron fue en el desarrollo y la incorporación de instrumentos para el procesamiento mecánico de los cereales. Tanto el blanco colonialista como el negro esclavizado fueron incorporando instrumentos de sus «realidades» para el tratamiento del maíz,

desplazando así –en algunos casos– al aripo y al metate indio, para consolidarse en la sociedad venezolana los molinos de pesadas ruedas, el pilón africano y el budare de hierro.

Con la fiebre decimonónica del progreso industrial se comenzaron a importar máquinas con el fin de acelerar los procedimientos preliminares de la arepa y para construir otras maquinarias para hacer arepas. Sin embargo, durante buena parte del siglo XX, en la sociedad venezolana permanecieron algunos utensilios propios de la época colonial, como el pilón y el budare de hierro –que aún lo vemos en los hogares venezolanos– (véase el cuadro 4); otros, que fueron insertados en el siglo XIX, como los molinos de hierro holandeses y estadounidenses, y otros más que se desarrollaron como inventiva tradicional para hacer arepas en el siglo XX, como las parrillas, los hornos sobre las hornillas de las cocinas, etc. A pesar de todos estos insumos para procesar de la harina de maíz, la arepa todavía conservaba su elaboración «tradicional» que, por supuesto, era fatigante para las mujeres especialmente, y los jóvenes. Por otra parte, es necesario decir que a finales del siglo XIX se desarrolló una técnica del procesamiento de la harina de maíz no para hacer arepas sino otros tipos de productos, lo cual dio origen a la harina de fécula de maíz o maicena, que tenía una función más industrial o para otros tipos de alimentos para el consumo humano y para labores domésticas.

Volviendo a la harina de maíz para arepas, es solo con la llegada de los años sesenta del siglo pasado cuando se evidencia una ruptura entre la Venezuela preindustrial y la industrial (véase el cuadro 4), en el tratamiento de la técnica para la obtención de la harina de maíz para elaborar arepas. Para esta época se perciben tres cosas: primero, una industria moderna

que creó la harina precocida de maíz; segundo, que en los hogares venezolanos las amas de casa comenzaron a tener un poco más tiempo para el descanso o para entrar en la oferta del mercado laboral; y tercero, que los pilones comenzaron a ser objetos decorativos y los molinos de hierro que estaban en las casas fueron siendo olvidados, quizás por inútiles. En un solo día muchos hogares venezolanos arrastraron al olvido lo tradicional para adaptarse a lo moderno, dando paso también (como lo podemos ver en el cuadro 4) a una nueva tradición para erradicar otra.

**Cuadro 4**  
Cronología del desarrollo tecnológico de la harina de maíz

Implantaciones tecnológicas		Implantaciones tecnológicas		
Metates Aripos	Molinos de piedra Pilones Budares de hierro	<p>Constante tecnológica (1000-1961)</p> <p>Aripos, budares de hierro, pilones y molinos de hierro manuales y eléctricos.</p> <p><b>Herramientas y maquinarias desplazadas</b></p> <p>Metates y molinos de piedra; fracasan algunas maquinarias e inventos de siglo XIX relacionados con el tratamiento del maíz tanto manuales como a vapor.</p>	<p>Importación e invención de maquinarias: trituradoras, máquinas de moler maíz y de hacer masa de maíz.</p> <p>Pilones y molinos industriales a vapor. Molinos de hierro manuales (domésticos).</p>	<p>Implementación de pilones y molinos de hierro industriales y domésticos eléctricos.</p>
1000-1600	1700-1800		1800	1900
<b>Cronología tecnológica</b>				
Agricultura conuquera				Agricultura intensiva
<b>Cronología de la producción del maíz</b>				

Pero alrededor del desarrollo tecnológico, se va complementando en otros espacios la misión que busca la modernidad industrial y técnica que requería el país. El caso del mejoramiento del agro en Venezuela no es un caso aislado con respecto a aquel desarrollo tecnológico, sino que es una necesidad que buscan tanto el Estado como la empresa privada para la urbanización del país y el desempeño de nuevos roles. De esta manera, observamos científicos que buscan el mejoramiento de un grano que pueda aclimatarse a los suelos venezolanos, que no sea víctima del *gusano maicero* que tiende a pernotar en los llanos de nuestro país. Todo esto se comienza a lograr a través de la llamada «Revolución Verde», que tendría como meta en Venezuela la modernización del sistema agrícola y el paso a la siembra masificada y monoproduktiva que logrará romper con la vieja tradición del conuco.

El desarrollo y distribución por el país de la harina precocida de maíz PAN (Producto Alimenticio Nacional) por las Empresas Polar, pioneras en la iniciativa de este producto, representó un paso definitivamente significativo, hasta el punto, por ejemplo, que han surgido hasta el momento otras marcas de harina precocida de maíz, uno de los productos más consumidos en el país y que ha comenzado a cautivar el corazón de otros pueblos fuera de nuestras fronteras. Además, Empresas Polar ha hecho que su producto vaya mejorando a través de adelantos científicos y de estudios de nutrición, enriqueciéndolo con hierro y vitaminas o preparando mezclas de maíz con fibra natural de la misma planta y de otros cereales.

Esta industrialización moderna trajo consigo nuevos inventos como por ejemplo máquinas para hacer arepas, tostadoras de éstas en tan solo siete minutos, freidoras

industriales, etc., generando así una variedad de utensilios tanto industriales como domésticos, los cuales se pueden encontrar –en su mayoría– en los hogares de Venezuela.

Pero, ¿a qué se debía esta necesidad de desarrollo tecnológico?; ¿cuáles eran las necesidades de quienes lograron incorporar maquinarias para la elaboración «rápida» de arepas?; ¿cuántas eran las producciones de maíz en Venezuela?; ¿la producción era tan extensa que hizo que comenzaran a interesarse algunos ingenieros y técnicos en la invención de máquinas? Todas estas interrogantes se expresan en el desarrollo técnico-científico que explicamos, luego de historiar los antecedentes necesarios.

## **1. De cómo se obtenía la harina de maíz tradicionalmente en la sociedad venezolana preindustrial**

Para entender el proceso de la obtención de la harina de maíz tenemos que tener en cuenta que su forma tradicional se mantuvo hasta más allá de la primera mitad del siglo XX. Los budares o aripos y el pilón eran expresiones que se mantuvieron desde los tiempos de *Maricastaña* y que perdieron «vigencia» tecnológica con la llegada de la harina de maíz precocida en la década de los 60 de la centuria pasada. El aumento del consumo y de la producción de un elemento tan importante en nuestra gastronomía fueron determinando la introducción de nuevos artefactos para la obtención de la harina de maíz y, en consecuencia, de la arepa.

Por otra parte, el desarrollo tecnológico tradicional o preindustrializado que se mantuvo hasta mediados del siglo

pasado, responde a una realidad urbana y una rural, que lograron expresarse en el siglo XIX pero que no dieron resultado y que consolidó el uso tradicional. Para el caso de la realidad urbana, la utilización de la energía a vapor representó la incorporación de nuevos artefactos, la importación de algunas maquinarias para agilizar el trabajo de la molienda del maíz (moledoras o trituradoras de maíz) o la invención de máquinas especiales para la molienda y elaboración de arepas con la finalidad de acabar o ir erradicando un sistema obsoleto. Mientras que en la realidad rural, y quizás dentro de ciertos sectores de escasos recursos en la urbe, la utilización de instrumentos tradicionales para la elaboración de la harina de maíz se mantiene como en los primeros años de la Colonia, principalmente. En el caso del estado Sucre, podemos ver que los descendientes mestizos le continúan diciendo al utensilio donde se coloca la arepa para asarla *aripo*, lo que representa una constante cultural y tecnológica que perdura hasta hoy.

Los primeros registros de consumo de harina de maíz en lo que actualmente es Venezuela los observamos en el período prehispánico, cuando el maíz representó una fuente alimentaria para prácticamente todas las sociedades que se encontraban a lo largo y ancho de nuestro actual territorio, donde se consumía de diversas formas: chicha, arepa, cachapa..., gracias a la utilización del metate y el aripo. Con el establecimiento de nuevos núcleos y grupos étnicos, ya que el consumo se mantenía mayoritariamente entre los pobres, se popularizaron los pilones de herencia africana para facilitar el trabajo de elaboración de la arepa; del mismo modo los blancos intentaron crear soluciones para doblegar el duro grano de maíz experimentando en sus pilones de piedra, demostrándose así la

necesidad y evolución de una técnica para obtener el pan de maíz, hasta que comienzan a darse los primeros avances con la industrialización profesional durante el siglo XIX.

### **Consumo del maíz en las sociedades indígenas venezolanas durante la sociedad colonial**

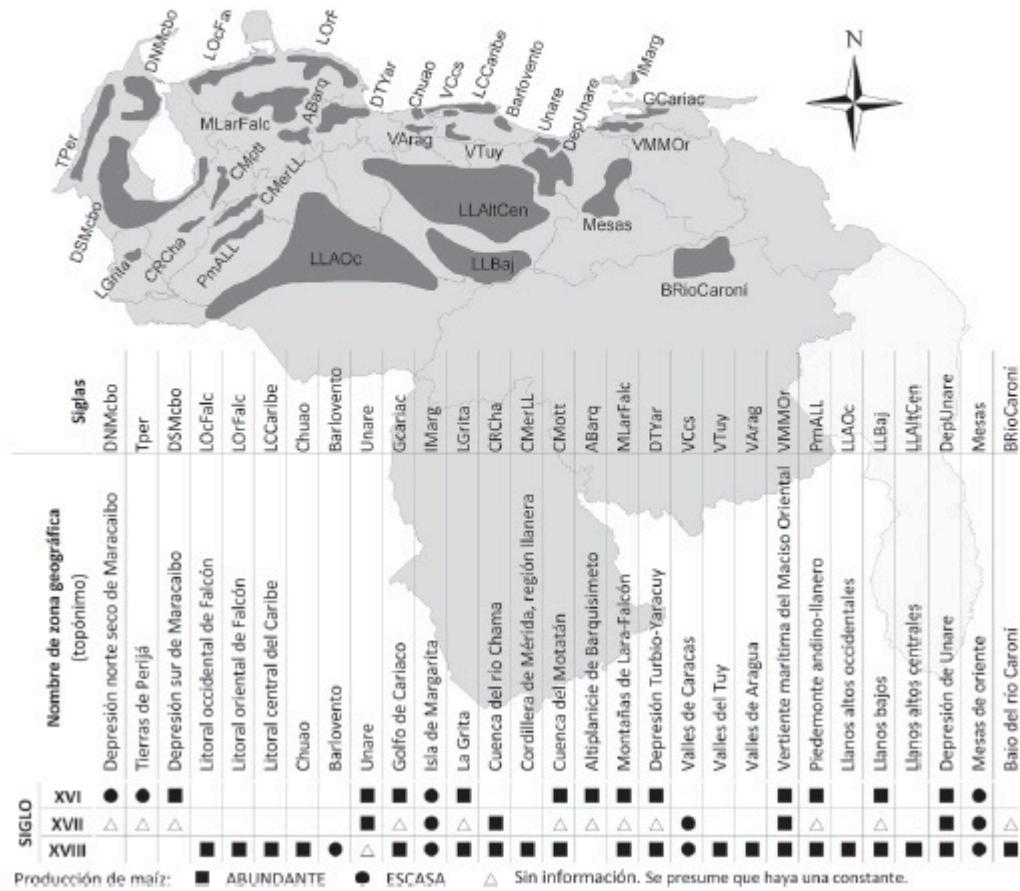
Tanto la arqueología como los registros de los cronistas que llegaron a Venezuela dibujan una geografía del maíz y de sus distintos usos por parte de los indios, durante el tiempo prehispánico y los siglos subsiguientes. Pero no solo se trata de las formas de procesar dicho cereal, sino también de los tipos de maíces que los primeros europeos –laicos y religiosos– vieron como alimento común de los aborígenes de nuestro país. La permanencia de los hábitos para el tratamiento del maíz en los primeros años de la Conquista garantizaba la dieta principal de los indígenas y, posteriormente, de los otros grupos étnicos que se encontraban en territorio venezolano. Para esto, consideramos que la mejor manera de representar el consumo del maíz en dicha época es hacerlo por áreas geográficas, ya que podríamos ver cuán importante era el maíz en la geoeconomía de entonces, tal y como lo afirmáramos anteriormente.

Teniendo en cuenta que el desarrollo de la conquista en Venezuela comenzó por el oriente del país y posteriormente por el occidente, podemos ver cómo en la zona oriental los indios caribes o cumanagotos contaban con diversos tipos de maíces, los cuales sembraban para su alimentación diaria. Tanto las *relaciones geográficas* como los libros de cronistas del seisientos y el setecientos reflejan la producción del maíz y el mantenimiento del grupo originario y del español con dicho cereal, lo que hace pensar que por los niveles de producción y los

altos índices de población indígena que se encontraba en el territorio venezolano para esa época, las herramientas iniciales (metate y aripo) para el tratamiento del maíz se continuaban usando.

Pero desde el siglo XVI hasta el XVIII la producción de maíz, en su mayoría, no se reporta en los escritos de los cronistas sino en los lugares donde se siembra la planta americana, lo cual hace que lo único que podríamos elaborar es una ruta de los lugares o de las zonas geográficas donde el europeo da fe de la existencia del cereal; indicando, además, el consumo de maíz y el sostenimiento de dicho grano para la manutención de los indios y de algunos blancos, sin olvidar que en buena parte de los siglos mencionados se desarrolló la siembra y la importación de trigo a tierras de la provincia de Venezuela[94].

**Mapa**  
**Zonas geográficas donde se registró la presencia del maíz  
en la época colonial (siglos XVI-XVIII)**



La siembra del maíz –tal como la observamos en el mapa anterior– en algunas zonas casi nunca fue abundante. Por otra parte, el consumo de maíz en Venezuela estuvo condicionado por la misma característica del consumo en el tiempo prehispánico: para oriente y Guayana predominó la yuca, y para occidente el maíz.

En los paisajes geográficos más áridos es escasa la producción del cereal americano, por lo cual se estableció una relación comercial entre las comunidades que gozaban de suelos

más fértiles para la siembra del maíz. Por dar un ejemplo, las comunidades indígenas que habitaban en la parte norte y seca de Maracaibo y las que se encontraban en la zona sur del lago, desarrollaron actividades económicas de varios tipos y al mismo tiempo introdujeron el maíz yucatán<sup>[95]</sup>. En cuanto a estas transacciones comerciales, Marco Aurelio Vila dice que a

«... estos factores de carácter geográfico se ha de añadir el humano: los pobladores de los paisajes circundantes al lago practicaban actividades económicas diversas: comercio de la sal; comercio de los artículos de oro; el tejido del algodón; el comercio del pescado a trueque del maíz y la yuca y otros productos agrícolas.<sup>[96]</sup>»

Esto explica cómo los indios motilones, pertenecientes a los actuales valles de Machiques, en las cercanías del río Catatumbo y de la sierra de Perijá, tenían conocimiento del maíz para la elaboración de sus bebidas. Para 1772 Juan Sebastián Guillén escribe que

«No acostumbran estos indios más bebidas que es la del agua, y no hay duda que a esta virtud debe dársele de justicia en atributo de singular y admirable, porque siendo todo indio inclinado a la embriaguez y teniendo estos a la mano todos los materiales de que se confeccionan y fabrican las fuertes, como son la palma que destila el vino, y el maíz y yuca de que forman la chicha y masato, a ninguna se aplica.<sup>[97]</sup>»

Donde también se observa una realidad semejante a la de la zona norte de Maracaibo es en la isla de Margarita, ya que la escasa producción de maíz no era suficientemente mayor para el

número de habitantes en ella; esto se evidencia en el *Cedulario* de 1587 con relación a la isla, cuando dice que sus indios intercambian con los de tierra firme «cosas de estos reinos (de la Península) en recompensa de maíz, casabe y otras cosas de comida y que por ser la dicha (isla) estéril de los dichos bastimentos, les es forzoso hacer el dicho rescate»[98].

«Isla estéril» se consideraba al paisaje seco de Margarita para finales del siglo XVI. Pero tras el progreso de la economía perlífera y la incorporación de indios y negros a las labores de búsqueda de perlas se comienzan a incentivar las actividades agrícolas, pero la producción de maíz solo es asignada a los negros esclavos. Tal lo atestigua la Real Cédula del 5 de febrero de 1596, donde reza que «las estancias que hay en esta isla [Margarita] son de muy poco valor y solo sirven de sembrar y coger algún maíz para sustentar la gente de ella, especialmente los negros que sacan las perlas y son muchos»[99]. Sin embargo, a falta de suficiente maíz en Margarita para mantener a toda su población, se comenzó la importación del grano americano desde el puerto de La Guaira, de donde salen productos del interior del país hacia la isla, aunque ya no se trate solamente del maíz para los negros esclavos que trabajan como buscadores de perlas, sino quizás de otros grupos étnicos. Esto lo expresa Diego Gabaja en 1606, cuando dice que los productos que son exportados desde La Guaira se dividen de la siguiente manera:

«... los frutos que se cogen en el distrito de estas catorce leguas [de La Guaira] son algodón del que se teje lienzo; trigo, maíz, caña de azúcar, tabaco, zarzaparrilla, ganado vacuno, mucha jarca para navíos; todo lo cual se gasta en la tierra y se embarca en dicho puerto de La Guaira y se traen los cueros, zarzaparrilla y tabaco a España y lo demás se lleva a las islas de Margarita, Puerto Rico, Santo Domingo y Cartagena[...][100]»

Pero esta no es la realidad del resto del país en la época colonial. La dependencia comercial que la isla de Margarita tuvo con tierra firme evidencia que los indígenas de la zona oriental del país siembran maíz (tal como se evidencia en el mapa de la página 73). Desde los primeros registros de las *relaciones geográficas* de la zona, se habla de la producción de maíz por parte de los indios, tal y como lo comenta Rodrigo Navarrete en 1570, cuando dice que en Píritu la comunidad de caribes que allí habitan son «buena gente y amigos de los cristianos, grandes labradores de maíz»[101]. Esta misma realidad la da en fe fray Matías Ruiz Blanco, a mediados del siglo XVII, cuando dice que los indios Guarinos de la costa venezolana –a quienes algunos autores los denominan también cumanagotos– tuvieron varias especies de maíz, entre ellos el maíz amapo, el cual era cosechado cuarenta días después de haber sido sembrado. Acerca de los distintos tipos de maíz, Ruiz Blanco escribe:

«Del maíz hay seis o siete especies, y es de diversos colores. Uno, que llaman amapo, da fruto a los cuarenta días. Es muy pequeña la mazorca, y así no hacen pan de él, sino muy poco, que lo más lo comen asado antes de que se endurezca. [102]»

Matías Ruiz, además, también explica cómo los indios de esta zona sembraban el maíz. Escribe que

«... no aran ni cavan la tierra, sino rozan el monte y lo queman y en lloviendo, que está blanda la tierra, siembran a golpes el maíz hoyando con unos palos de pie derecho, y después si sale alguna hierba la limpian y no hacen más diligencia. Cada tercer año hacen roza nueva para sembrar huyendo de la molestia de la hierba.[103]»

Pero los indios guarinos no solamente tenían conocimiento de la siembra del maíz, sino que tenían un maíz específico con el cual hacían pan. Matías Ruiz dice que tienen un maíz del cual «comúnmente hacen el pan [y que] es muy tierno y fácil de moler»[104]. A pesar de que Matías Ruiz no dice de qué tipo de maíz se trata sí comenta cómo ese maíz es utilizado para la preparación de arepas o cachapas, ya que hace el trabajo menos arduo por su facilidad de moler; por otra parte, el cronista dice que estos indios tenían una técnica para preservar este maíz del gorgojo mediante la práctica del ahumado fuertemente durante algunos meses, lo que indica que los guarinos cosechaban maíz en abundancia[105].

En toda la zona del oriente venezolano donde se encontraban ubicados los indios cumanagotos, las producciones de maíz se desarrollaban con dos finalidades evidentes: la primera, para el uso común de los indígenas que se encontraban en la zona; la segunda, para la colonización y fundación de los primeros pueblos, tanto los que sirvieron de irradiación para fundaciones posteriores como los que no; lo que sus fundadores buscaban era una zona que, si no tenía una actividad económica perlífera (como Margarita y Cubagua) u otra, procuraban de ellas la obtención de productos básicos para su manutención y la de los indios encomendados, lo cual hace que en todo el oriente del país se produzca con mayor intensidad maíz.

La necesidad del maíz como alimento de manutención en todo el territorio venezolano en los siglos XVI y XVII, fue relevante para los tres grupos étnico-sociales; sin embargo, la dieta del maíz reposaba primordialmente en los indios y los negros, aunque los blancos europeos, con menos participación,

no dejaron de alimentarse con los derivados del maíz durante los primeros años de conquista del territorio. Esto se evidencia, por comentar un caso, en la osadía de Diego Fernández de Serpa, quien llega a Margarita el 4 de octubre de 1569, y tras la búsqueda infructuosa de provisiones decide dirigirse al puerto de Cumaná con la finalidad de establecer contactos con los habitantes de tierra firme donde consigue por parte de los indios y los cristianos «mucho maíz y otras provisiones»[\[106\]](#), y en su descripción de la zona apunta que es «buena tierra, muy cultivada de grandes labranzas de maíz, yuca, batatas, auyamas, aunque no en sazón de cosecha»[\[107\]](#).

En la ciudad de El Tocuyo, ante la escasez de trigo –en comparación con el maíz– los europeos tuvieron que convivir con los hábitos alimentarios de los indios de la zona, a pesar de que deseaban que las indias cocineras implementaran los instrumentos propios de la cocina del europeo. En 1545, según la «Relación geográfica de El Tocuyo», los vecinos (blancos europeos) y los indios de esta ciudad mayormente lo que consumían era maíz, y el restante lo utilizaban para intercambiarlo por productos de su dieta con la ciudad de Barquisimeto. Esta relación dice que

«Generalmente en todo el distrito se coge abundantemente el Maíz de que se hace el pan que llaman arepas que es el que comen, y universal de que diariamente se alimentan todos. Y sacado el necesario para el abasto de la Ciudad y familias, que por las Justicias se regula, el demás se conduce á las Ciudades de Carora y de Coro, y algunas veces á la de Barquisimeto y respectivamente se dan los granos de Arroz, Alverja, Chicharos, habas, Garbanzos, Caraotas, de hortalizas como repollos, lechugas, rábanos, Mostaza, cebollas, Ajos y raíces como papa, Apios, Yucas y otros.[\[108\]](#)»

Los indios que se localizaban en el valle de Barquisimeto tenían maíz en abundancia, el cual se obtenía a través de la «siembra de riego»[\[109\]](#). Entre los granos de maíz que los indígenas de las cercanías del río Turbio logran cosechar se encuentran el *cariaco* y el *yucatán*, que según la «Relación geográfica de la Nueva Segovia de Barquisimeto», de 1579:

«cógese desde que se siembra [el maíz cariaco y el maíz yucatán] El cariaco viene a tres meses, por ser maíz doncel y natural de esta tierra. El yucatán tarda cinco meses, y es maíz venido fuera de esta tierra [...]»[\[110\]](#)»

### **Consumo, control de la distribución y los precios, y abastecimiento de maíz en la provincia de Caracas durante la época colonial**

En la actualidad observamos que Caracas es una ciudad como el resto de las *megalópolis* del mundo, donde no se produce prácticamente nada en materia agrícola. Aunque esta afirmación suene contundente y trillada a muchos, no podemos negarla. Esta misma realidad no estaba alejada de la Caracas de mediados del siglo XVII y la siguiente centuria. La economía doméstica se mantenía entre la escasez del maíz y la usura de los precios. Las autoridades civiles del Cabildo caraqueño durante años trataron de controlar el abastecimiento de maíz, los precios y en algunos casos, otorgaron terrenos a los más pobres de la ciudad para que mantuvieran su dieta.

La Caracas de finales del siglo XVI se estimaba que contaba con unas 2.000 almas y para finales del XVII ya ascendía a unas 6.000, de las cuales una minoría gozaba del uso de la tierra «urbanizada», que solo correspondía a las calles (y esquinas)

más cercanas a la plaza mayor, el lugar ideal donde los habitantes con mayores y mejores condiciones y *calidades* veían transcurrir sus vidas interrelacionándose con sus semejantes; mientras que en las zonas aledañas a las quebradas, a las orillas del río Guaire o en el piedemonte avileño se encontraban los solares que progresivamente fueron repartidos a personas de más escasos recursos, y en los cuales reposarían las siembras de subsistencia o de conuco. Acerca del crecimiento de la ciudad, Eduardo Arcila Fariñas y otros, en el *Estudio de Caracas*, dicen que

«... se hace continuo desde fines del siglo XVI. Peticiones y concesiones otorgadas por el Cabildo en solares para la construcción de casas son numerosas en comparación con las de cultivos y ganado. De las 103 informaciones acumuladas [a través de las actas de Cabildo caraqueño desde 1600 hasta 1625] referentes al siglo XVII, 84, es decir, el 81,55 por ciento corresponden a solares (casas) que se concentran entre los ríos o quebradas de Catuche y Caroata; de ahí que, a Caracas (núcleo del siglo XVI), corresponde el 42,85 por ciento; hacia Catuche, se localiza el 19 por ciento y hacia Caroata, el 10,71 por ciento; lo que hace un total de solares asentados en lo que va a ser la Caracas del siglo XVII del 72,56 por ciento, es decir, más de las 7/10 del total de los considerados.[\[111\]](#)»

La realidad de los solares en la Caracas del seiscientos es que por un lado eran los lugares donde los clérigos, civiles y militares tenían sus haciendas o granjerías, debido a las reparticiones territoriales de la centuria pasada; pero, por el otro, lo que arrojan las actas de Cabildo es que se trató de grandes lotes de terreno de aquellos que fueron entregados durante el siglo XVII a las personas más necesitadas para la siembra en conuco del trigo y del maíz, los cuales eran esenciales en la dieta de subsistencia de todos los habitantes, teniendo en cuenta que el cultivo del trigo, reservado para el

*grupo dominante* (peninsulares y criollos) era menor, mientras que el del maíz estaba dirigido al consumo de la *masa popular mestiza* (indios, pardos, mulatos, negros, es decir, el grupo de menores condiciones y calidades). Pero no solo la división que existe entre aquellos alimentos es lo que sucede en la ciudad de Caracas, sino también que los solares fueron razón de quimeras entre los grupos sociales, ya que en 1625 el Ayuntamiento ordena que los negros y mulatos libres que se encontraban en dichos terrenos los desocuparan, lo cual hace que se produzca una discriminación hacia el sector de menores calidades[112].

Esto hizo que en ese momento en las tierras bajo el dominio de los grupos de poder, se comenzara a cultivar el trigo en forma masiva, lo que trajo consigo que, considerando el trigo como el grano dominante, se crearan molinos para procesarlo en el piedemonte avileño y en las quebradas de Catuche y Anauco, desplazando así a la siembra de maíz en los conucos. Acerca del cultivo de trigo en Caracas, Polanco Martínez comenta que

«La harina de trigo tenía para entonces [1620-1621] primacía sobre todos los demás artículos, pudiéndose decir que constituyó este período la edad de oro del comercio harinero venezolano. Los trigales de Caracas y de los Andes fueron por varios años los proveedores del pan y la galleta para las tripulaciones de las flotas de Porto Belo, que recibían vía las Antillas y Cartagena de Indias estos mantenimientos enviados desde La Guaira y San Antonio de Gibraltar.[113]»

Pero en la realidad, la rentabilidad del cultivo intensivo del trigo no fue por siempre, ya que a partir de 1626 lo comenzó a ser el del cacao, lo cual hizo que los alimentos de subsistencia pasaran a un segundo plano. Ante esta situación, el Cabildo caraqueño alerta sobre los peligros de abandonar los cultivos de

trigo, porque al parecer «los cultivadores de trigo y de maíz han dejado las dichas labranzas e ídose a labrar cacao»[114]. Dos años más tarde, es una afirmación que los dos cultivos de la dieta de la ciudad fueron echados a la fortuna de Dios, porque en otra acta se asegura que ocho vecinos de Caracas ya «tienen [un] caudal considerable de hacienda de cacao»[115]. Ya sin cultivo de trigo en la región, se comenzó a importar de otras partes de América y Europa, lo que hizo que el costo de la harina fuese notable, hasta el punto de que solamente la élite era la beneficiada. Ante esto, es necesario decir que el más desamparado de ambos cultivos fue el maíz, ya que había sido primero desplazado por la producción masiva de trigo, y posteriormente por la del cacao, dejándose a la *masa popular* sin abastecimiento de su cereal de subsistencia tradicional.

Esta situación se transformó en un triple problema para las autoridades del Cabildo: primero, que los solares comenzaron a ser ocupados para la producción trigal y después cacaotera, lo que trajo consigo una ola de peticiones para ocupar algunos terrenos en el piedemonte avileño; segundo, que en la época de sequía se tuvo que comenzar a importar maíz de otras partes, lo que se tradujo en el alza de los precios, que cada vez se hacía más notoria; y tercero, que los agricultores comenzaron a acaparar el cereal americano.

Desde mediados del siglo XVII, ante la escasez del maíz sembrado en la ciudad de Caracas, los vecinos con menores *calidades* se dirigían a las autoridades civiles para que les solucionaran sus problemas económicos por medio de la petición de solares, lo cual era rentable para el Cabildo, ya que con dichas concesiones esta instancia lograba obtener un ingreso económico anualmente. Tal es el caso de la petición que

hace Pedro Hernández de Cerpa, el 19 de enero de 1657, cuando se dirige a las autoridades del Cabildo con la finalidad de «Poder tener un pedazo de tierras en que sembrar maíz y otras legumbres para el sustento de mi persona, mujer y cinco hijos tengo necesidad de un pedazo de tierra, que será de dos almudes de sembradura, que está en los ejidos de esta dicha ciudad»[116], bajo su condición de vecino de la ciudad y alegando: «soy un hombre pobre y con la familia referida, sin tener que sustentarla»[117], y que está dispuesto a pagar la pensión moderada que exige el Cabildo anualmente, con la condición de que le otorgue un pedazo de tierra que se encuentra en «un recodo de vega que linda, el río Guaire de por medio, con una estancita de los alrededores del contador Francisco Manso de Contreras»[118].

Otro caso se presenta en la sesión del Cabildo el día 20 de noviembre de 1656, en la que Augustín, en su calidad de «moreno libre, vecino de esta ciudad»[119], le pide a las autoridades que «como vecino tengo necesidad de hacer un conuquillo de maíz y yuca para poderme sustentar, y porque de la otra parte de Arauco, hacia el río Guaire, debajo de la estancia que tiene poblado Sebastián Romero, está un pedazo de tierra baldía en la cual podré hacer dicha labor y no es de ningún perjuicio»[120]. Sin embargo, Augustín, consciente de las reglas del juego que pone el Cabildo para la concesión de los solares, les pide y suplica que le

«... conceda licencia para poder labrar en el dicho pedazo de tierra por el tiempo que por vuestra señoría se me señalase y sea con una moderada pensión atento a mi pobreza[...][121]»

Ambos casos fueron estudiados y analizados por las autoridades del Cabildo. En el primero, el de Pedro Hernández de Cerpa, el Cabildo sentenció ese mismo día que «no ha lugar lo que pide por ser ejidos de esta ciudad»[122], mientras que en la petición que hizo Augustín se dictaminó que «se comete el ver lo que pide a los señores capitán Juan Díez»[123]. Esto explica cómo las autoridades civiles mantenían un control de los terrenos otorgados a los *grandes cacaos* de la ciudad de Caracas a través de la concesión y del cobro de una *pensión* (o un impuesto) por el uso de dichas tierras[124].

Cabe decir que ambos casos (y quizás otros) lo que exponen es cuán necesario era el maíz en el valle de Caracas, ya que considerándolo como el *sustento de los pobres* se observa cómo escaseaba el grano en este grupo social que hace que se produzca este tipo de peticiones para la creación de conucos, los cuales eran el sistema de siembra que estaba al alcance de las clases populares.

Con la falta de siembra abundante de maíz en Caracas, las autoridades del Cabildo comenzaron a percibir la ausencia del grano como un problema de interés y, aunado a la crisis que representó dicha ausencia, se sumaron las constantes epidemias que atacaron a la población y, en menor escala, las invasiones de langostas y ratones que se produjeron durante varios años del siglo XVII[125]. Esto trajo como consecuencia dos factores naturales y entrelazados que las autoridades civiles tuvieron que atender: en primer lugar, la importación de maíz desde otras zonas de Venezuela; y segundo, un control en cuanto al acaparamiento y la usura de los precios del grano.

Buena parte del maíz que era introducido a Caracas provenía de los valles de los actuales estados Aragua y Miranda

o del oriente del país, especialmente de Cumaná. Sin embargo, el mayor problema de las autoridades era el del acaparamiento del grano por los labradores de los campos cercanos a Caracas en época de verano. Tal es el caso de la petición que hace don Favián de Aguirre al Cabildo el 2 de mayo de 1650, que en su condición de procurador general dice:

«... que vistas y consideradas por *vuestra señoría* las causas de mi pedimento se servirá de poner remedio con efecto, que piden: lo primero, como es notorio y que ya lo experimentan los pobres, hay falta de maíz, o por la corta cosecha o por la codicia de los labradores, para venderlo a tres reales el almud, como se ve; lo cual conviene, para que lo haya y no se venda tan caro, que se busque y saque de los que lo tienen y se reparta entre los pobres dejándoles a los dueños lo que han menester para su año.[\[126\]](#)»

Ante esa codicia de los labradores por aumentar los precios del maíz de 2 a 3 reales el almud, y aprovechándose de los tiempos de sequía para acapararlo, el Ayuntamiento tiene que fomentar una política muy severa contra esta práctica, ya que no quiere ningún problema con los beneficiados del grano americano, tal como lo asoma el procurador general y ese mismo día, el Cabildo decreta:

«Que los dos alcaldes ordinarios, con asistencia del procurador general, salgan luego por toda esta ciudad y busquen en ella todo el maíz que hubiera y lo saquen y pongan en un pósito, donde se venda a dos *reales* el almud y no más, y hagan todas las demás diligencias necesarias en esta razón.[\[127\]](#)»

Sin embargo, el auto que tomó el Cabildo no dio con el problema de raíz. Durante toda la segunda mitad del siglo XVII continuaron tanto las quejas como las peticiones por miembros de dicha instancia para poder controlar el problema del maíz. Tal es el caso del alférez Juan Blanco de Villegas, quien en su condición de procurador general el 12 de mayo de 1657 hace una descripción al Cabildo de cómo es que los acaparadores ocultan el maíz para venderlo a un precio mayor que el estipulado por las autoridades. Dice que

«... generalmente padecen los vecinos la falta de maíz, que es el principal sustento de la tierra toda, y aunque parece que ocasiona esta necesidad la cortedad [pérdida] de las cosechas del año pasado, lo cierto es que, atendiendo a ella, algunas personas han estancado y encubierto el poco que hubo por venderlo, como lo hacen, en sus casas, a tres reales y a más el almud, vendiendo el tiempo contra conciencia y buena política y contra lo ordenado por *vuestra señoría* tantas veces[...][128]»

Y recomienda a *vuestra señoría* cómo hacer para controlar el problema del acaparamiento y la usura de los precios del maíz que los labradores les piden a los más pobres. Blanco de Villegas expresa que

«... fundados en que la necesidad que lo busca no a de reparar en la falta, todo [lo] cual es en perjuicio común; para cuyo remedio se a de servir *vuestra señoría* de nombrar dos comisarios que visiten las trojas [y] despensas sin reservación de personas, a quienes obliguen, con todo rigor, que hagan manifestación del maíz y lo vendan en la plaza al precio que está dispuesto, y cuando por necesidad se les permita que sea algo más, se les señale cuánto a de ser, sin que quede a su elección la alteración del precio[...][129]»

Bajo este tipo de determinación, el Ayuntamiento caraqueño lograba establecer un control sobre los acaparadores de maíz visitando las trojas (que son los lugares donde se deposita el grano) y tratando así de mantener reglamentados los precios. Sin embargo, existían también otros hombres astutos que vendían el maíz más caro de lo que las autoridades establecían. Por nombrar un caso, el procurador general, capitán Miguel Barón, el 12 de enero de 1658 le notifica al Cabildo las irregularidades de algunos productos alimenticios en la ciudad y con respecto al maíz, dice lo siguiente:

«... muchas personas tienen por granjería comprar maíz a las cosechas por precio de ocho reales y lo más por doce la fanega, para venderlo cuando reconocen el tiempo en que falta por precio de cuatro y seis pesos, como sucedió el año pasado, sin atender a la postura que en él está hecha por *vuestra señoría* y a que no se puede alterar en ningún tiempo siendo fruto de la tierra, por cuya causa padecieron los pobres y las familias de los vecinos, de quien es el pan con que se sustentan[...][130]»

Ante esta causa, el procurador Barón recomienda a las autoridades que para que ni los pobres ni los vecinos sigan siendo estafados por los que pretenden cometer usura en el precio del maíz, se debe hacer que

«... para el cuyo remedio se a de mandar por *vuestra señoría* pregonar por las calles públicas, para que ninguno pretenda ignorancia, que *ninguna* persona de cualquier estado y condición que sea venda maíz en ningún tiempo del año por más precio del que se tiene hecha postura.[131]»

Pero a pesar de las recomendaciones que se hacían en el Cabildo caraqueño para controlar el acaparamiento y la usura de los precios del maíz, la falta de abastecimiento continuaba siendo un dolor de cabeza para las autoridades. De esta manera se redacta el 27 de enero de 1659 la relación de los precios de los alimentos en la «ciudad de Santiago de León de Caracas, puerto de La Guaira, sus términos y jurisdicción», aprobado por el gobernador y capitán general de la provincia de Venezuela Pedro de Porres y Toledo y por todos los personeros del Cabildo caraqueño, con la intención de que «dichas cosas se vendan por los precios y pesos referidos»[\[132\]](#), para que los consumidores y los comerciantes menores no sean estafados por los que pretenden aumentar el precio de los alimentos. Y de la misma manera se advierte a los que pretendan violar la ley, cuando se sentencia que:

«... todo lo cual se guarde y cumpla, pena [...] y ninguna persona negra, mulata ni mestiza o de otro cualquier estado, calidad o condición que sean, venda cosa alguna si no fuere en la plaza pública de esta ciudad cumpliendo el tenor y forma de este arancel, quedando así los precios de los siguientes productos: Cuatro libras de Pan de maíz [1 peso] [...] El almud de maíz [2 pesos] [...] Dos libras de gofio [1 peso].[\[133\]](#)»

Otra función que tiene el gobierno local caraqueño es la creación del pósito o lugar que abastece a los habitantes de la ciudad en épocas de sequía o en las de tardanzas de la llegada de alimentos a dicha ciudad[\[134\]](#). El pósito, lugar donde se guarda el maíz, tiene como finalidad mantener y distribuir los alimentos (maíz, sal, pescado, entre otros) que, estrictamente, son para los más pobres y que, a su vez, dicho depósito es

administrado por las autoridades del Cabildo, lo que hace que se trate de una política social para mantener a los pobres abastecidos y que no se llegue a desatar una crisis con ese mencionado sector social[135] por la falta del principal cereal de su dieta diaria.

En el funcionamiento y la labor del pósito, la administración fiscalizada es ejercida por el propio Cabildo[136], ya que este es el único órgano gubernamental autorizado para traer maíz a la ciudad, manteniendo así –o estableciendo, quizás– un monopolio del negocio de los alimentos y, por otra parte, porque así obtiene ganancias para continuar adquiriendo alimentos que hacen falta en la ciudad, especialmente en la época de sequía o cuaresma. Es esta instancia administrativa, entonces, la que tiene controlada la escasez de los alimentos. Al mismo tiempo, el pósito tiene una función social: evitar que el habitante consumidor no caiga en los brazos de la usura de algunos comerciantes que buscan enriquecerse con el dinero de aquél por la escasez de los productos. También tiene una función administrativa real, ya que por la falta de traslado inmediato de los alimentos, especialmente de Cumaná, Barcelona (como lugares agrícolas) y Margarita (como puerto), y el asecho constante de los piratas que se encuentran en el litoral central o que en las provincias mencionadas saquean los barcos cargados de alimentos y contrabandean dichos productos con algunos comerciantes, dejando así, parcialmente, a la ciudad desabastecida[137].

Teniendo en cuenta el abastecimiento del pósito, no solo se trata de mantener a la sociedad, especialmente a los pobres, que consume maíz bien dotada sino que, también, está destinado a aquellas personas que trabajan con dicho grano en la confección

del pan consumido diariamente en la ciudad de Caracas. Esto se observa el 2 de junio de 1661, cuando el Cabildo decreta que se otorgue una fanega (50 kilogramos) de maíz a las negras hacedoras de pan o panaderas de maíz. En el documento se lee que:

«Decretase por este cabildo, a petición del dicho procurador general [Pedro de Paredes], que se reparta entre las negras, panaderas, todos los días, una fanega de maíz, del pósito, para que se haga pan [arepas o hallaquitas de maíz]; que se saque a la plaza de dicha ciudad [de Caracas], a la esquina de las casas capitulares, para que, el que saliere de cada almud [25 kilogramos], se venda a los pobres, dando tres libras [1,360 kg.] por un real. Y que todo se haga con asistencia del diputado del mes y del fiel ejecutor. Y que este decreto se haga saber al mayordomo del pósito, el cual entregue, con cuenta y razón [razón], el dicho maíz a las dichas negras panaderas.[\[138\]](#)»

El negocio del pósito no solamente se manifiesta en la preocupación de los funcionarios por el abastecimiento del maíz en Caracas para sus pobres, sino que también queda de manifiesto que el maíz representa un rubro necesario para mantener económicamente a algunas personas dedicadas a la elaboración de panes a base del cereal. Del mismo modo la comercialización del maíz al pósito representa uno de los negocios importantes de la época colonial, ya que los administradores de los mismos son miembros principales de la ciudad, generalmente blancos con cargos públicos o militares[\[139\]](#).

Por otra parte, tras la escasez de maíz durante los meses de sequía, las autoridades del Cabildo dedicadas al funcionamiento del pósito caraqueño aumentan el control del acaparamiento y

establecen que se busque a aquellos que tienen el cereal guardado y lo trasladen al pósito para colocarlo a la disposición de los pobres. Esta práctica se lleva constantemente durante los períodos críticos de escasez; prueba de ello es el caso del 17 de marzo de 1664. Ese día, en el Cabildo caraqueño, se reunieron como era de «*uso y costumbre*» los alcaldes ordinarios, capitán Lorenzo de Ponte Villela y el licenciado don Domingo de Gusmán; el depositario general, alférez don Gabriel de Ybarra y el regidor capitán Juan Rodrigues Agras como el ejecutor de la ciudad. Todos comenzaron a escuchar la diligencia que el capitán Luis Domingo Hurtado hizo «el pasado 15 de enero», en que bajo su condición de «comisario nombrado por el cabildo, justicia y regimiento de ella para saber los labradores que tienen maíz en sus haciendas y casas»[140], abordó a Francisco de Arocha, vecino de la ciudad que «tenía cantidad de maíz guardado, con pretexto con la falta de venderlo a muy alto precio». En la diligencia de Domingo Hurtado también se encontraba el escribano real de la ciudad, Joseph de Andrade, quienes llegaron a la morada de De Arocha donde no se hallaba y le preguntaron a los criados y «*fue respondido por sus criados estar con su mujer en su estancia de Mamera*».

De esta forma, ambos personeros del Ayuntamiento se dirigieron a caballo al pueblo de Mamera, donde está la estancia de Arocha, y al llegar al camino de la Vega «encontramos al dicho Francisco de Arocha y su *merced* le mandó fuese con nosotros, como lo hiso»[141]. De esta forma, las autoridades que custodian a Francisco de Arocha hacen que reciba el juramento y que por haberlo cumplido en «forma de derecho», se le obliga a que «manifieste todo el maíz que tiene». Ante el juramento exigido por las autoridades, De Arocha accede a revelar que

tiene guardado maíz ya que él había prometido hacerlo cumplir, y se logró que dijera dónde lo tenía y él

«... hizo manifestación de la troja (donde lo tenía, que se halló a granel en mazorca), en una alta, un montón (sin hoja) y abajo, otro con hoja, que regulado por su merced y Francisco Martínes, dijeron había en ambas partes sesenta fanegas poco más o menos; y que estaban alrededor, se visitaron y esculcaron y no se halló maíz ninguno, con lo cual se notificó al dicho señor regidor o cabildo otra cosa se le mande y con apercibimiento; y luego volvimos a esta ciudad [Caracas] con el susodicho, y llegamos a su casa, el dicho Francisco Derrocha abrió todos los aposentos, despensas y bodegas que tiene la dicha su casa en esta ciudad y la hiso franca, y entrando su merced [el capitán Luis Domingo Hurtado] e yo [Joseph de Andrade] el escribano, en todos mirando cada uno por sí con mucho cuidado, se halló solo en la sala alta cosa de poco más de dos fanegas de maíz en mazorca y desgranado.[\[142\]](#)»

Pese a las 62 fanegas de maíz (que equivalen a 3.100 kilogramos) que las autoridades embargaron a Francisco de Arocha, no contaban con que algunas personas de Caracas, sin importar los cargos morales o el estatus social, tenían negocios oscuros e ilícitos con los acaparadores de maíz sin darle importancia al recargo del precio en que se vendía, pero sí considerando su preocupante escasez. Tratando de hacer una interpretación social de la época colonial, las autoridades locales dejan en evidencia que cuando la escasez del maíz era más tormentosa tenían que dejar que los acaparadores sacaran sus ases debajo de la manga y mantuvieran algunos negocios con otras personas de la sociedad, dejándose ver claramente, tanto en las autoridades como en el resto de la sociedad el cumplimiento del viejo refrán popular «se acata, pero no se cumple», o quizás la poca importancia de algunos asuntos para

una sociedad desnuda ante el disimulo con algún sector de la sociedad, tal como lo demuestra de Arocha en su declaración a las autoridades del Cabildo:

«...el dicho Francisco de Arocha, dijo: que su cargo del juramento que tiene hecho, no tener más que el manifestado porque, el que cogió, y vendido en esta ciudad a diferentes personas, y por almudes, más de ciento y setenta fanegas [es decir, 8.500 kilogramos], y que si lo tuviera no tenía que ocultarlo, pues era para vender, y que el que tenía en la estancia lo avía reservado para el uso de casa y familia, y doce fanegas [es decir, 600 kilogramos] que había ofrecido al padre superior de San Jacinto[...][143]»

Ya para entonces parece estarse consumiendo maíz en varios sitios y por muchas personas de Caracas, lo que devela el gusto por este grano. Sin embargo, con todo el maíz embargado a Francisco de Arocha, las autoridades toman una decisión en el Cabildo en cuanto a la labor realizada, donde lo que prevalece es demostrar un interés social para mantener el pan, especialmente entre los pobres de Caracas, que está desposeída de su principal cereal alimenticio para la elaboración de sus panes: la arepa y la hallaquita de maíz, los cuales eran los más comunes de la dieta alimenticia. Así que decretan que

«... daban las gracias al dicho señor regidor por el cuidado que pone en el bien público de esta ciudad y buscar sustento para los pobres de ella, y le piden lo continúe como se espera de su buen celo y cristiandad y use de su comisión; y que en cuanto al maíz embargado, que atento a que el dicho Francisco de Arocha tiene mucha familia, se le notifique dé veinte fanegas de maíz para el pósito pagándosele, las cuales se repartan en las negras moledoras, las que pareciere a dicho señor comisario para que, hecho pan, todos los días se reparta entre los pobres como se acostumbra.[144]»

Ante el acaparamiento y la escasez de maíz las autoridades del Cabildo se ven en la necesidad de buscar una salida a la crisis que representa la falta del cereal. De esta manera los funcionarios caraqueños comenzaron a importar maíz de otras provincias; sin embargo, en algunos casos, la importación no fue tan positiva como los miembros del mantenimiento del orden pensaban que sería. Tal como lo asientan las autoridades en su legislación el 21 de marzo de 1664; pese al decomiso que habían efectuado cuatro días antes a Francisco de Arocha la escasez continuaba en la ciudad, y una situación que desde hace unos seis meses atrás se viene presentando sale a relucir en la sesión de ese día, y es que las importaciones de maíz provenientes de la provincia de Cumaná no están dando los mejores frutos para interrumpir la terrible escasez del grano, según se notifica en la carta de don Pedro de Porres y Toledo, vecino de Caracas, y que fue abierta y leída por Joseph de Andrade, bajo su condición de escribano real ante las autoridades del Cabildo[145]. Se trata de que las negociaciones no se están siguiendo al pie de la letra porque el gobernador de Cumaná no está considerando la situación de escasez y urgencia por el maíz en Caracas. De esta manera, Porres y Toledo escribe:

«Luego que bajé a este puerto [de La Guaira] escribí al señor gobernador de la Margarita [que] se sirviese de socórrenos con maíz, asegurándole se lo haría todo buen pasaje al que lo trajese, y espero nos socorrerá. Al señor gobernador de Cumaná no se lo he escrito por que, habiéndolo hecho más ha de seis meses, no solo no ha querido hacerlo, sino que sin contentarse con haber echado un bando [mandato], so graves penas, que nadie sacase maíz de aquella provincia para ésta, viniendo dos piraguas que a mi instancia enviaba el tesorero Juan de Ybarreta cargadas de maíz, las hizo que no viniesen[...][146]»

Redactada así la carta a las autoridades de Caracas, pareciera que se trata de una arbitrariedad o abuso de poder por parte del gobernador de Cumaná. Pero Porres y Toledo cree tener conocimiento de la actitud de dicho gobernador con la exportación de maíz a la ciudad de Caracas, ya que afirma que «me han dicho que [ha de] estar sentido de que a las liñas [¿lisas?] que trajeron el año pasado se puso tasa y no se vendieron a todo lo que juzgaron habían de venderlas»[\[147\]](#). Ante esta razón de peso, lo que busca Porres y Toledo es una salida donde ninguna de las dos partes queden lastimadas; tanto él, como comprador particular, como las autoridades cumanenses, es decir, que se pueda solucionar el problema de la venta del maíz para que Porres pueda despacharlo y así abastecer a los pobres que tan necesitados están del cereal y, por otra parte, que el gobierno de Cumaná llegue a un buen entendimiento y no salga perjudicado como pasó en un momento dado. Pero ya que él solo no puede, busca ayuda ante una instancia de poder (el cabildo caraqueño) para que interceda y negocie con la otra élite (el gobernador de Cumaná). De esta forma, el redactor de la carta expresa:

«Y me parece que *vuestra señoría*, por *cabildo*, será bien que lo hagan y a las ciudades y no me parecerá muy fuera de propósito que, con toda cortesía, digan al *gobernador* de Cumaná que si tiene algún sentimiento de los oficiales reales o mío no es justicia lo padezca esta *provincia* [Caracas] habiendo siempre corrido en buena hermandad con aquella [Cumaná] y asistiéndole ésta en todas ocasiones. Y que del maíz que trajeren, como le den a precio convenible, sacando la ganancia justa, el que comprare pagará los derechos reales, que es lo que podemos hacer, que *vuestra señoría* ni yo no podemos hacer gracia de los reales derechos y mucho menos darlo a entender.[\[148\]](#)»

Ante la sugerencia de Porres y Toledo y la urgencia que se tiene en la ciudad por el ausente grano de maíz, las autoridades del Cabildo caraqueño deciden «unánimes y conformes» que «se escriba a los dichos gobernadores de Cumaná y Margarita y se les insinúo la falta de bastimentos que hay en esta ciudad, sin tratar de otra cosa, y asimismo se responda a esta carta; y para ello nombran por comisarios al dicho señor alcalde don Domingo de Gusmán y [al] depositario general, alférez don Gabriel de Ybarra»[\[149\]](#). En esta decisión podemos ver cómo ante la ausencia del maíz, las autoridades del Cabildo intervienen en las negociaciones de un comerciante particular – a pesar de que no notifica cuántas son las fanegas de maíz que pide– con una instancia del poder civil, como lo es el gobernador de Cumaná, con la finalidad de abastecer la ciudad de Caracas que se encuentra ante una carencia significativa de maíz.

Sin embargo, podría decirse que así como en el siglo XVII y durante los últimos años del siglo XVIII, si bien las autoridades del Cabildo hicieron todo lo posible por mantener el maíz para los sectores más pobres de Caracas, la escasez y las irregularidades del pósito fueron una constante mientras duró la sociedad colonial caraqueña, al igual que la importación de maíz de otras partes de la Capitanía General de Venezuela para la ciudad de Caracas[\[150\]](#).

### **Técnica de procesamiento de la harina de maíz y herramientas implementadas durante la sociedad del antiguo régimen**

La tecnificación de la harina de maíz para la elaboración de las arepas y de su cocción, se basa en un proceso largo en el que algunas operaciones se mantuvieron hasta la llegada de la

industrialización de la harina precocida de maíz. Las operaciones heredadas por la industria moderna se efectuaron de maneras similares, tal como lo podemos ver en las crónicas de Indias y otros documentos relativos a la época colonial: desde el secado del grano hasta la cocción de la arepa sobre el aripo o budare de arcilla, son técnicas propias de un tiempo pasado indígena que paulatinamente va cediendo terreno a la introducción de otras herramientas para su elaboración.

Durante el período prehispánico se crearon los aripos y los metates para poder triturar el grano de maíz. El metate es una de las herramientas básicas del hombre americano y consiste en una piedra de mano, con la cual se golpean los granos que reposan sobre otra piedra semiplana o semicóncava. El aripo es una losa plana y circular, elaborada de arcilla o barro cocido que puede soportar altas temperaturas. Según la arqueología venezolana, las primeras evidencias de metates y aripos en forma circular y plana datan desde el primer milenio d.C. (1000-1300 d.C. aproximadamente), tiempo en el que se presume que los indígenas de la región de los Andes y del piedemonte oriental los utilizaron para la elaboración de arepas, y que posteriormente se fueron expandiendo por todo el territorio venezolano[151].

Si bien como hemos descrito en líneas anteriores, tanto la arqueología como los relatos de cronistas, dan muestra de un consumo del maíz que operó en las sociedades indígenas tanto en el tiempo prehispánico como en la Colonia, determinando así una geografía del grano americano; sin embargo, tanto en consumo como las operaciones para obtener la harina de maíz y las arepas las observamos dentro de un proceso de lenta

gestación y que poco a poco van incorporando nuevas herramientas para su obtención.

En el caso de las actividades alimentarias de los indios del oriente venezolano, fray Antonio Caulín, a mediados del siglo XVIII, al referir las formas de prepararlo, dice que «De ordinario se le comen tierno, que aquí llaman jojoto, asadas o cocidas las mazorcas»[\[152\]](#). Y escribe además, que estos indígenas tienen dos tipos de maíces:

«... el uno es del todo blanco, el otro matizado de blanco, rosado y amarillo; y a éstos llaman los españoles cariaco y granadilla, y los indios erépa [...] [Ambas especies de maíz] son las más comunes entre los indios, por ser muy tierno, y fácil de moler; y también lo conservan con humo hasta un año, y más tiempo, encerrado en sus trojes, que llaman barbacoas.[\[153\]](#)»

Esta información de Caulín acerca del vocablo indígena *erépa*, como una de las variedades del maíz entre los cumanagotos, nos conduce a lo que el misionero jesuita Felipe Salvatore Gilij (1780) informa sobre la gastronomía de los tamanacos. Luego de destacar algunas comidas de la dieta de esa comunidad del sur de Venezuela, se refiere a la arepa –o pan de maíz– que «es comunísima entre los indios».

Pero Gilij no solamente habla de cómo la arepa es común en el sur del país, como lo apunta Caulín para el oriente, sino que para aquél, su descripción sirve para apreciar la forma tradicional indígena de elaborar la arepa en la Venezuela del siglo XVIII, la cual es la misma que apunta Girolamo Benzoni en sus grabados a finales del siglo XVI. Ante esto consideramos que se trata de una *técnica inicial o primitiva* para obtener la harina de maíz, la redondez de la arepa y la manera de dorar, la que no

tuvo alteraciones, y si las tuvo fueron muy pocas, ya que se mantuvo en las comunidades indígenas a lo largo del período neoindio del tiempo prehispánico (1000 d.C.) y durante todo el período colonial venezolano (siglos XVI-XVIII). Felipe Salvatore Gilij, acerca de dicha técnica, dice que se trata de

«... coger la harina de maíz, ponerla en una tutuma, y allí mismo, echando agua, convertirla en pasta. Pero después de haberla hecho pasta dentro, la sacan de la tutuma, y con las manos la aplanaan a modo de hogazas redondas, que de ordinario son del grueso del dedo pulgar, y como de medio palmo de diámetro. Así se hacen las arepas de maíz cariaco. El yucatán, como es más duro, se cuece ligeramente para hacer arepa, y se muele [en un metate] a modo de cacao. La una y la otra arepa se cuece como el casabe, ni más ni menos. Pero entre la una y la otra hay notabilísima diferencia.[\[154\]](#)»

La elaboración de las arepas según Girolamo Benzoni (1572)



La utilización de herramientas primitivas se evidencia en otras comunidades indígenas, por ejemplo, los otomacos, importante sociedad de nuestro tiempo prehispánico, sembraban un tipo de maíz que llamaron onóna o maíz de dos meses, una variedad que la arqueología ha reportado también en Popayán (Colombia), y que no se ha encontrado en otros lugares de Venezuela. Este onóna aparece asociado a otra característica otomaca y de otros pueblos del área del Orinoco, la *geofagia* o consumo de tierra. José Gumilla (1749) lo explica diciendo que estas gentes «comen tierra amasada y cocida [...] el que despacio ve y observa la referida fábrica de pan reconoce que lleva el barro consigo toda la sustancia del grano [de maíz], y de ordinario mucho jugo de la manteca con que se mezcla»[\[155\]](#). Hacer este tipo de pan, que posiblemente se trate de la arepa u otros alimentos a base de maíz, según Gumilla, era trabajo de las mujeres.

«... quienes en los hoyos que cada una tenía cerca del río, había greda fina o barro escogido, y en el centro entierran el maíz, las frutas o los otros granos, cuya sustancia han de sacar, y dentro de días determinados viene a sazón el [...] amasijo [...] Llegada la hora, sacan aquel barro ya amasado, y bien incorporado con el almidón a unas cazuelas [...], y amasado allí segunda vez con más cantidad de agua, la pasan por un cedazo [...], y cae aquella masa muy líquida [...]; entonces echan manteca de tortuga o de caimán [...], y van formando sus panes, de hechura de bola bien redonda, para meterlos en sus hornillos.[\[156\]](#)»

En la primera parte destacamos que uno de los puntos geográficos de irradiación en el tiempo prehispánico más importante para la siembra y difusión del maíz era la región de los actuales estados Lara y Falcón. Más allá de las pequeñas

observaciones que las relaciones geográficas exponen y los insumos que la arqueología señala, podría decirse que en el tiempo colonial las condiciones agrícolas de los indios jirajaras se mantuvieron en los primeros años de expansión territorial de los europeos. Una muy buena descripción del uso del maíz por los indios de la región del actual estado Lara, es la que nos propicia el comerciante florentino Galeotto Cey, quien escribe que

«El pan de dicho grano, o maíz [...] primero las indias ponían en remojo un poco de dicho grano, después lo ponían, mezclándolo con arena, en una de aquellas piedras para molerlo y con las manos estrujaban en ellas hasta que lograban quitarle la concha y dicen, cuando hacen esto, que hacen «ororo», de bodoque después al molerlo no produce afrecho. luego, con los dientes, le quitan esa punta de donde se produce el tallo, con que está el grano pegado a la mazorca, después lo ponen a secar y cuando es hora de comer se ponen a molerlo [...] Hecha la masa, le dan en agua un hervor, después tornan a moldearla un poco y hacen pan de diversas clases en la tortera [aripo] apoyada en tres piedras en lugar de trébedes. Allí hacen esas tortillas que llaman arepas, o hacen pan cocido bajo las brasas, o en el horno, como desee el patrón. De cualquier manera, es necesario comer y aquí viene que enfriándose se vuelve tan duro que no se puede comer y de aquí viene que pocos tienen buenos dientes, por comer pan caliente [arepas] y toman agua fría. Es pan que fresco o duro no se ablanda, ni crece, porque no usan fermento; es pesado en el estómago y en la digestión y una india hacen mejor pan que otra, según la mano, y hay muchos que tienen una india para hacer pan solo para dos o tres cristianos.[\[157\]](#)»

Es importante destacar que entre las herramientas iniciales o primitivas para la molienda del maíz, son pocos los datos que las fuentes principales arrojan acerca de la existencia del aripo y del metate, los cuales fueron los que se mantuvieron durante esta fase inicial de la técnica de elaboración de la harina de

maíz. El metate permaneció durante buena parte de la primera etapa de la época colonial por parte de las sociedades indígenas venezolanas y americanas y, al mismo tiempo, no pudo ser desplazado por el pilón que, posteriormente, será la herramienta más común para la molienda del maíz. El metate, conocido también como *manos de moler* o *piedras de moler*, lo observamos en la descripción de Cobo (1652), en la elaboración de las arepas en la iconografía de Benzoni, y en la descripción de Cey, lo que indica que se mantuvo durante todo el resto del período colonial como una de las herramientas más importantes para la molienda del maíz para el consumo de indios y europeos.

En algunos documentos de testamentaría colonial venezolana, también observamos al metate bajo los nombres de mano o piedras de moler, como uno de los objetos que entran en los inventarios de las haciendas o casas de los acaudalados de la época. Buena parte de la responsabilidad de que este instrumento se encuentre en las casas de los blancos europeos, se debe a que las indias fueron las primeras cocineras de los hogares de aquéllos. En el testamento de Alonso Pérez de Pereza, vecino y uno de los fundadores de El Tocuyo, quien testó en Nueva Segovia de Barquisimeto el 4 de enero de 1562 y que murió tiempo después, dejó, entre otras cosas: «una piedra de moler se remató en el vicario en un tomín y medio. 1 t. 6»[158]. Esta misma situación la observamos en 1719 en los valles del Tuy, en el testamento de doña Felisiana María Castro, vecina de la ciudad de Caracas y viuda de Nicolás Tachon, quien deja una «arboleda de cacao de ella, esclavos y demás bienes que se hallares en las casas que en dicha hacienda hay»[159]; entre los

enseres de la casa se censa «Una piedra de moler [maíz] con la mano»[160].

Ambos testamentos hacen referencia al metate, *manos o piedras de moler* en la cotidianidad de la época colonial, sobre todo en la cocina de los hogares españoles o europeos, lugar ideal donde se desarrolló el *mestizaje técnico-culinario* de las cocineras indias y, posteriormente, de las negras. El metate, como venimos diciendo desde páginas anteriores, comenzó a ser una herramienta utilizada por el indio inicialmente, pero progresivamente, mientras la cultura gastronómica se iba fusionando cada vez más, se fue haciendo cotidiano en todas las cocinas, tanto de blancos como quizás de los mestizos[161], hasta que fue desplazado por la comodidad del pilón, que tal vez con otros alimentos funcionó como mortero o simplemente mantuvo su uso en la molienda de la harina de maíz.

Por otra parte, una vez entra en funcionamiento la estructura colonial europea, las autoridades del Cabildo para controlar la abundancia de maíz en el pósito, lo cual significaba un problema pues debían parar las importaciones porque podía perderse parte del maíz acumulado a causa de insectos como el gorgojo, implementaron algunas soluciones técnicas con el afán de mantener molido el grano. Tal es el caso del 2 de mayo de 1662, cuando el mayordomo del pósito Juan Flores de Rivera, le notifica al Cabildo que

«... la abundancia del maíz que ha habido y hay es mucha, por cuya causa hasta ahora no se ha vendido ninguno del que ha entrado en mi poder de dicho pósito aunque he hecho muchas diligencias, ni se espera tenga venta por dicha razón, pues vale comúnmente a dieciocho reales fanega y se va maltratando mucho y llenando de gorgojo, y se habrán recibido hasta hoy ciento sesenta fanegas, y ha visto el daño que tiene [...]»[162]

Para estos meses en que abunda el maíz en la ciudad de Caracas, las autoridades del Cabildo a fin de continuar manteniendo el pan de maíz en la plaza mayor y para que el grano no continúe maltratándose por el gorgojo, deciden utilizar los molinos de piedra que son empleados para obtener la harina de trigo para obtener la harina de maíz. El 28 de julio de 1662, el Cabildo caraqueño manda que

«En los molinos de trigo que se decrete que siendo usados para moler el maíz los que lo quieran moler y que lo lleven al molinero de confianza y se muela por tres reales la fanega, para mantener pan cocido en la plaza para mantener el sustento de los vecinos, en especial a los pobres[...][\[163\]](#)»

Este dato de la utilización de los molinos de piedra empleados para la molienda del trigo, es un caso aislado en las *Actas de Cabildo*, y seguramente en la historia de la molienda de la harina de maíz, ya que en las que se consultaron no se logró dar con un caso parecido ni similar, por lo que suponemos que solo se trata de un uso que se prestaba cotidianamente en los años de vida colonial en la ciudad de Caracas. Caso semejante solamente lo constatamos en una ordenanza municipal de 1607[\[164\]](#), en la cual se manifiesta el mismo interés por parte de las autoridades del gobierno local en ofrecer a sus habitantes el uso de los molinos de piedra para la obtención de harina de maíz; pero lo importante de esto no es que el Cabildo caraqueño pone en disposición los molinos de piedra sino que a través de esta máquina se producía harina de maíz, aunque no sabemos cómo era empleada, si para la molienda, o simplemente la trituración del grano, por lo que consideramos que se trató de

una *herramienta experimental* durante los años del Antiguo Régimen.

Dentro de la misma evolución del período de la Colonia, otro importante aporte a la técnica de preparación de la harina de maíz fue el africano con la puesta a disposición y uso del pilón. Si observamos las *Actas de Cabildo*, las negras que se encargan de la elaboración de panes de maíz (hallaquitas y arepas, principalmente) son conocidas bajo el nombre de *pilanderas*, *panaderas* y *amasadoras*, lo cual confirma, aunado a las fuentes antropológicas, que el pilón tiene un origen africano y se usa para triturar los granos, y que fue incorporado a la vida cotidiana en la época colonial americana una vez instaurada la esclavitud. En estos pesados troncos huecos, con unas dimensiones que varían entre 30 a 70 cm de altura y un mazo de madera de unos 4 kg, los negros trituraban sus granos de sorgo o del mismo maíz que los portugueses habían introducido en el siglo XVI en tierras africanas[165]. Sin embargo, no se localiza en ningún *Acta de Cabildo* o en los testimonios de los cronistas alguna alusión a este instrumento, pero sí en los cantos de pilón, de los cuales se hablará más adelante y que seguramente son otra reminiscencia de la importación de este instrumento y de su utilización por la mano esclava.

### Imágenes de Negros africanos moliendo sorgo



No obstante la falta de información, podríamos decir que en efecto, el pilón fue el instrumento más importante de una *técnica popular* que se gestó desde los primeros momentos del mestizaje cultural e ideológico venezolano y cuyo uso, posteriormente, se extendió durante el siglo XIX y buena parte del XX, como referente *técnico-popular*. El principio del uso del pilón se debe a que las negras comenzaron a manipular la técnica de la pilada y molienda del maíz para la obtención de los alimentos que requería la dieta de la *masa popular* y, en algunos casos los mismos blancos acaudalados que, pese a sus hábitos alimentarios netamente europeos, comenzaron a consumir arepas o hallaquitas de maíz.

Tal como se evidencia en el mestizaje de los alimentos americanos y europeos la formación del gusto criollo, esta misma connotación la tuvieron los instrumentos para la elaboración de los platos o panes. En el caso del pilón, lo que tiene su significación como un instrumento *técnico-popular* es

en la pilada del grano para sacar la cáscara del maíz, lo que representa el primer paso para la elaboración de la arepa y otros alimentos a base de harina de maíz. Teniendo en cuenta esta labor, el pilón fue desplazando al metate, que forma parte de las herramientas de la *técnica primitiva o inicial*, ya que las indias, negras y mestizas no continuaron deshollejando y triturando los granos de maíz agachadas en el suelo, sino que podían realizar dicha tarea de pie y, a su vez, este instrumento de madera también relegó a los molinos de piedra, que se establecieron como una *técnica experimental* en la molienda del maíz, por su poca practicidad; sin embargo, en lo que el pilón no pudo desplazar al metate (que luego se transformó en una especie de mortero) fue en la molienda de algunos alimentos de poca dureza, e incluso en la molienda de la masa de maíz después de que era sancochado, entre otras razones porque el metate podía ser subido a las grandes mesas que caracterizan la cocina colonial. De esta forma, el pilón comenzó a ser el instrumento por excelencia de piladera del ámbito rural y criollo, ya que su trabajo, realizado entre dos personas, era más efectivo que el realizado por una, como lo era descascarar el grano de maíz en un metate.

Al igual que el metate, el pilón se convirtió en un instrumento para la molienda (o piladera) del maíz, lo cual hizo que comenzara a tenerse en las casas de mestizos venezolanos durante la época colonial como un utensilio más, incluido en el utilaje de la cocina colonial (y posteriormente republicana). Claro está, que por su misma condición de instrumento grande y pesado, no estaba propiamente en el interior de la cocina sino en alguno de los corredores o en alguna parte cerca de la casa, generalmente entre el patio y la cocina.

El pilón también servía para la concepción y el condicionamiento del tiempo para los habitantes de Caracas y del resto del país, ya que al despuntar el alba en las casas y haciendas se comenzaban a escuchar los sonidos secos producidos por las negras y mestizas golpeando con las pesadas manos de pilar el tronco hueco. Estos sonidos generados en buena parte de la ciudad, representaban un «reloj imaginario» para considerar que entre las 7 y 8 de la mañana ya se tenían listos los platos de la primera comida del día, en los cuales las arepas eran las principales damas de las mesas de las casas. A propósito de este «tiempo de las arepas» en la época colonial, la historiadora Katty Solórzano comenta:

«Preparar el principal pan caraqueño [la arepa] requería volcarse a los pilones desde tempranas horas de la mañana, para luego amasar y poner a cocer en el budare a la protagonista de los desayunos. Si se comenzaba a remojar el maíz al comenzar la seña de Prima, a las seis de la mañana, ya para el comienzo de la seña a Tercia se mordían los primeros bocados.[\[166\]](#)»

Un caso interesante en la introducción de los «nuevos» instrumentos en la vida venezolana, es que a finales de la época colonial se comienzan a incorporar algunos objetos que van a ser utilizados al principio para dorar los alimentos pero después, con el tiempo, será el utensilio ideal para la elaboración de las arepas como lo es el budare. En la lista de precios que propone la Compañía Guipuzcoana al gobernador Unzaga y Amezaga en 1799, sobresalen los «budares de fierro colado según su tamaño, sartenes de fierro regulares»[\[167\]](#). Pese a que desde hace tiempo ya había comenzado a usarse en Europa estos utensilios, el dato concuerda con los primeros años que

comenzó a suceder en Venezuela. Al mismo tiempo, los budares comenzaron a ser tan importantes en la vida doméstica venezolana, que fueron desplazando a los aripos, para dar origen al nuevo instrumento donde se doran las arepas, ya que los de barro eran muy frágiles para los ardientes fogones de las casas de la sociedad criolla. Por otra parte, en el siglo XIX los budares comenzaron a masificarse en buena parte de la sociedad venezolana<sup>[168]</sup>, pese a que en algunos lugares ha prevalecido el uso del budare indígena como constante cultura<sup>[169]</sup>.

### **«El pilón de hierro». La búsqueda de la industrialización de la harina de maíz y el auge de las industrias mecanizadas (1830-1930)**

Bajo el inquietante contexto de los países europeos que consistía en contundentes transformaciones político-económicas en todos los ámbitos de la sociedad, se inaugura el siglo XIX. Esta centuria en Venezuela, más allá de la etiqueta de la historiografía positivista del «siglo de la guerra» como ha sido considerado, fue también, entre otras cosas, el siglo de la técnica, de las revoluciones tecnológicas, de las innovaciones en el país y el primer paso hacia la modernización industrial, todo esto como respuestas directas a los cambios que se estaban gestando en el ámbito mundial.

Recién establecido el orden republicano de Venezuela en 1830 y concretada la separación departamental de Bogotá, los gobernantes del momento, los hombres ilustrados y propietarios comenzaron a pensar en sacar adelante a ese país que había quedado con una sociedad casi exterrinada, un comercio prácticamente inexistente y la falta de unidad de la

«nueva» nación (por la falta de caminos) después de la guerra de independencia. Con un panorama tan precario, se intenta erradicar esos problemas bajo el nuevo esquema mundial: la industrialización del país y la tecnificación de una mano de obra más capacitada y especializada para sacar a Venezuela del atolladero en qué había quedado[170].

¿Pero cómo tratar de sacar al país de la miseria y la ruina que ha quedado después de la gesta independentista? ¿Quiénes tomarán las riendas de este gran problema? Ante el nacimiento de la República, se piensa también en un grupo de profesionales, letrados y propietarios que lleven a cabo la tarea de modernización del país, enfrentando al sector de la producción más abandonado y devastado para ese entonces: la agricultura. Para 1831 el ministro de Interior y Justicia, Antonio Leocadio Guzmán, expresa en su diagnóstico sobre el estado del país, que «no tenemos caminos por la falta de hombres; no tenemos navegación interior por esta misma falta, y por ella pobre nuestra agricultura, corto el comercio, poca la industria, escasa la ilustración, débil la moral y pequeña Venezuela»[171].

La agricultura del país para ese momento se basaba, estrictamente, en los productos que se cotizaban en el mercado internacional: café, algodón y añil, los que formaban parte del ingreso per cápita del aparato productivo de Venezuela; así que el maíz era un producto solo para el consumo interno y para el mantenimiento de la dieta típica de la población, lo que indicaba que la atención de una siembra extensiva de maíz por parte de los burócratas de la naciente vida política venezolana no fuese materia de atención.

Una manera de describir la producción maicera del país en el siglo XIX es a través de la descripción que hace el consejero

Miguel María Lisboa, en 1843, cuando llegando a Caracas por el camino de La Guaira: «Dejando pues los cactus y la cochinilla y el descuido de los americanos, subimos a una región más fértil donde crecen algunos árboles elevados y donde se encuentran, al borde del tortuoso camino, algunos conucos (ranchos) [sic] con sus plantaciones de caña y maíz al lado, y de donde se oye salir el grato cacareo de las gallinas, indicador de la presencia del hombre»<sup>[172]</sup>. Y a su arribo a Caracas observó que las orillas del río Guaire eran «muy fértiles y rodeadas de florecientes haciendas de café y de caña, y de plantaciones de maíz, arroz y legumbres»<sup>[173]</sup>. Años más tarde, Karl Ferdinand Appun confirma el testimonio del consejero Lisboa, cuando en 1849, al llegar a Puerto Cabello, divisa que en el paisaje de los alrededores del río San Esteban se «alternan la selva virgen y los campos de maíz y yuca»<sup>[174]</sup>. También lo hace, el viajero Carl Sachs en su visita a los llanos venezolanos en 1876 y, en especial, a los valles de Aragua, a los que considera el jardín de América, observa: «de unas 26 millas cuadradas se encuentran alternativamente cultivos de café, cacao, añil, tabaco, maíz, caña, algodón»<sup>[175]</sup>

**Cuadro 5**  
**Área cultivada y volumen del producción de maíz en Venezuela**  
**durante la segunda mitad del siglo XIX**

Años	Área cultivada total de maíz en Venezuela (en hectáreas)	Volumen de la producción del maíz destinado para el consumo interno (en toneladas)
1872-1873	15.183	—
1875	15.200	102.000
1884	27.500	251.670
1888	—	—
1894	—	102.497
1924	97.107	153.722
1937	228.937	361.330

En el país la producción agrícola maicera del siglo XIX estuvo determinada por la existencia de la agricultura conuquera, la cual, en buenas palabras, constituyó el sostén de la economía interna para el mantenimiento del «pan a la venezolana» y otros productos. Lo que se representa en una siembra disconforme en diversos estados, el historiador Rafael Cartay, en una explicación del cultivo del maíz en el siglo XIX, corrobora nuestra observación sobre la siembra conuquera:

«Con los cultivos destinados a la satisfacción de la demanda interna [como el caso del maíz], es difícil establecer una zonificación precisa, puesto que la mayor parte de ellos se cultivaba en pequeñas unidades de producción familiar o conucos. El cultivo de maíz [entre 1830-1900] se encontraba extendido por todo el territorio nacional, y no se observaba ninguna entidad federal con un claro predominio en su producción.[\[176\]](#)»

Pese a la poca información que podamos suministrar de la producción de maíz en el siglo XIX, estamos de acuerdo con la observación de Cartay. Sin embargo, en cuanto a la industrialización, podemos decir que en muchos hogares venezolanos los instrumentos de la molienda continuaron siendo los mismos de la época colonial pero, tras la agitada situación que había con el auge de las máquinas, dicha molienda no estuvo alejada de tal proceso de sustitución, lo que se determinó por la introducción de maquinarias desde otros países.

El uso de maquinarias en el siglo XIX venezolano estuvo signado por la intención del Estado de modernizar el país o, como diría el historiador José Luis Bifano, «la primera premisa del Proyecto Nacional vinculada con el desarrollo de la técnica en Venezuela consistió en el fomento de la transferencia tecnológica»<sup>[177]</sup>. Bajo esta idea se comenzaron a importar máquinas y, al mismo tiempo, a capacitar a la población para el uso de los nuevos instrumentos de trabajo o, simplemente, abrir las puertas a una inmigración preparada. Es por esto que observamos a lo largo de la primera parte del siglo XIX que la mayoría de las industrias y los inventos patentados en el país provinieron de manos europeas o estadounidenses, estas últimas con más protagonismo, que estaban en el territorio. Pero estos hombres trajeron consigo no solo sus inventos y maquinarias a un país que estaba sediento de industrialización, sino también el conocimiento tecnológico<sup>[178]</sup>. Sin embargo, no siempre las innovaciones estadounidenses que llegaron a Venezuela fueron hechas por industriales que se encontraban en el país, sino que se comenzó a importar diversos productos del país del norte de América bajo dos importantes razones: la

primera, que la joven nación era inspiración tecnológica de la mayoría de los países latinoamericanos y, la segunda –y quizás la más importante–, que Estados Unidos comenzó a revolucionar la tecnología decimonónica como el uso de la energía a vapor[179] y, amén a esto, las primeras máquinas a vapor.

Entre lo que parecen ser los primeros registros de introducción de máquinas desgranadoras y moledoras de maíz en la ciudad de Caracas destaca el hecho de que comenzaron a llegar en 1837, ya que por primera vez en el diario *El Liberal* se publica un aviso para la venta de dicha maquinaria. En él «*Se ofrece de venta en casa número 18, calle del Comercio, Máquinas de desgranar y moler maíz*»[180]. Otra noticia semejante aparece en 1854, en el *Diario de Avisos*, informando que se comercializan «licores de varias clases [...] máquinas para hacer mantequilla, desgranadores de maíz, molinos para id&c. [los cuales son usados para el maíz], &c. id., &c. Se realizan dichos efectos y otros más a precio e costo, en el almacén de máquinas, esquina de Carmelitas»[181].

Otra comunicación referida a maquinarias para procesar el maíz aparece en un anuncio del diario *La Opinión Nacional*, de 1869, en el que se ofertan desgranadoras de maíz, pero un poco más específicas en cuanto a la producción de harina que espera el comprador de estas:

«A San Rafael. Esquina de las Gradillas. Almacén de Ferretería, Quincalla y armas. El establecimiento está surtido de mercancías provenientes de Inglaterra, Francia, Bélgica y los Estados Unidos del Norte, recomienda: Máquinas para desgranar maíz de 1 y 2 ruedas./ Romanas de plataforma desde 400 libras hasta 2.000.[182]»

Un testimonio del uso de estas maquinarias y el uso tradicional de la elaboración de las arepas y todo el procedimiento para conseguir la harina de maíz, es el que ofrece Karl Ferdinand Appun en 1849:

«Primero [según el método tradicional] trituran en la pila, un tronco excavado [el pilón], los granos de maíz con un mazo de madera para quitar la concha cónica que los envuelve; después, los enjuagan durante medio día, los trituran en trozos todavía gruesos y sacan los gérmenes que perjudican el buen sabor; por último, después de enjuagarlos una vez más, los muelen mediante una piedra redonda y plana en una piedra chata y granosa [el metate], haciendo una especie de masa espesa, de la cual forman pequeñas y redondas torticas del grueso de una pulgada; las tuestan sobre un tiesto [el aripo] de arcilla. Estas torticas, llamadas arepas, son muy sabrosas si se comen calientes y, además, muy nutritivas [En cuanto al método industrial] Las arepas hechas de la harina de maíz molido en el molino, están muy lejos de tener el mismo sabor que aquellas preparadas del modo descrito; forman una masa tiesa y sólida que pesa mucho en el estómago, mientras las otras, que consisten en una mezcla de masa muy liviana y hongosa se pueden comparar con los mejores pasteles.[\[183\]](#)»

Ante el indetenible torbellino de las importaciones de maquinarias en la Venezuela decimonónica, el país también recibió una importante inmigración de extranjeros dispuestos, por intereses financieros o no, a ayudar a dar un paso a la industrialización del país. Una lista bastante extensa confirma el aporte de europeos y estadounidenses a la Venezuela de ese momento; sin embargo, uno de los inventores que destaca en esa lista del siglo XIX, es Alberto Lutowski, cuyo biógrafo, el arquitecto Leszek Zawisza, destaca su interés por la inventiva en Venezuela, y dice que los inventos desarrollados por Lutowski

«derivaban del deseo de dar una directa respuesta a las necesidades de Venezuela en aquel entonces»[184].

Este ingeniero civil de origen polaco llega a Venezuela en 1841, y en poco tiempo publica un péñsum de estudios de ingeniería en el periódico *El Venezolano*, con el fin de enseñar los aspectos pragmáticos de dicha profesión y las adaptaciones tecnológicas al medio venezolano[185]. Tomando en cuenta esta necesidad, sus aportes al país serán como inventor, realizados solo, lejos de centros científicos y sin respaldo industrial. Entre los inventos de Lutowski cabe mencionar: un horno para fundir hierro con la utilización de leña, un motor que funcionaría con la expansión de aire bajo la influencia del calor en lugar del vapor de agua y un sinfín de proyectos para la modernización del país, los cuales nunca fueron aprobados[186].

Sin embargo, en el marco de nuestro discurso, hablaremos de uno los datos más curiosos con que nos tropezamos a lo largo de la investigación y que se refiere al interés de Lutowski por la industria de alimentos. En 1857, patenta una máquina que está desarrollando con la finalidad de producir masa y pan de maíz. Esta información la corrobora José Tadeo Monagas, presidente de Venezuela, quien escribe:

«Hago saber que el señor Alberto Lutowski se ha presentado ser el inventor de unas máquinas para producir la masa y pan de maíz, según el uso del país, y cuyos diseños, descripciones y procedimiento corren en el expediente respectivo.[187]»

Con la patente aprobada, lo que más necesita Alberto Lutowski para llevar a cabo su proyecto es el financiamiento de

los industriales criollos, por lo cual se dirige a Manuel Felipe Tovar, quien para ese momento era uno de los más importantes capitalistas y propietarios, un hombre de larga trayectoria filantrópica y una temprana carrera política (en un futuro sería Presidente de Venezuela). De esta forma, el 14 de septiembre de 1857[188], le hace llegar la siguiente comunicación:

«Confiando en los filantrópicos sentimientos de v y en su ilustrada inteligencia en los negocios, me remito a dirigirle estas breves indicaciones para que se sirva meditarlas, y obrar según le dicte su razón. [...] En vano algunos industriales inteligentes, se propusieron sustituir en Venezuela el pan de maíz, usado en ella por muchos siglos, por razón de que su confección era, como efectivamente es, sumamente cara y penosa para el mismo estado del país, con otro pan del mismo grano, pero cuya preparación había de efectuarse por medio de molinos mecánicos, semejantes a los que en el extranjero se usan para producir harina de trigo y de otros cereales.»

Ante esta razón, Lutowski afirma que los pueblos aman sus tradiciones y costumbres, y escribe:

«Es muy natural, y así se ha visto en todos los tiempos, que los pueblos aman en tal extremo sus rezos y costumbres, sus idiomas y todos lo que es del país que habitan, que ni aun [roto] fuerza de persecuciones, durante muchos siglos, se les hayan abandonarlas, principalmente, cuando a esta circunstancia, se agrega también el recuerdo de algunos hechos gloriosos, de que ellos fueron autores o participantes [En cuanto a la intención de los industriales en cambiar la arepa por otro pan] El pueblo Venezolano desecho esta innovación, porque no le proporcionaba La Arepa tal como la conoció cuando empezó a alimentarse en su tierna edad, como la, con que vio alimentarse a los autores de sus días a sus compañeros, y porque este alimento, a más de ser agradable vano y nutritivo, es también de las peculiaridades del suelo, cuya conservación habiéndole causado tamaños sacrificios, la ha dejado gloriosos recuerdos, enorgullecerían a

cualquiera nación de rango. Muy distinta suerte había tenido la invención, si, respetando los usos y las costumbre se hubiese limitado, a proporcionar los medios mecánicos y económicos, para confeccionar este alimento tal como se ha usado siempre en el país, pero con el indispensable ahorro de tiempo y y [sic] de brazos. Movido por estas consideraciones, me propuse, hace ya algunos meses, estudiar y dedicar maquinas adecuadas a este ultimo caso, y habiendo alcanzado del Supremo Gobierno de Venezuela, con la fecha de 26 de Marzo ultimo, un privilegio por 12 años para la fabricación y uso de maquinas para hacer masa y arepa comience a ponerlas en ejecución.»

Es por esta razón que Lutowski propone desarrollar algunas máquinas para la elaboración de harina de maíz y arepas al estilo venezolano, tomando en consideración que las labores más penosas y difíciles son pilar y moler el grano, las cuales ocupan el tiempo de los que ejecutan esta tarea. Ante el engoroso trabajo que significan ambas operaciones, Lutowski propone sustituir «los brazos del hombre con máquinas movidas por motores más fuertes, sea animados o inánimes».

Los primeros pasos para el invento de la máquina de procesar harina de maíz de Lutowski son solo ensayos, y están siendo dados en la hacienda de café del señor José Salva, quien le facilitó el uso de su máquina de vapor cuando no está siendo utilizada para moler caña; dice que las máquinas «es tán casi concluidas, no fallando más que complementarlas, montándolas, y ensayar las máquinas». También asegura que su invento consta de unas piedras especiales para la molienda que ha encargado a las Islas Canarias y a Francia, las cuales está esperando. En cuanto a los otros procedimientos para la elaboración de la harina de maíz como «la de soplar o ventear, de lavar, estregar y calentar el maíz; las maquinas y aparatos

que la ejecutaran, a más de ser sencillos, son de tanto de poca importancia, que no permite dudas del buen resultado».

Este inventor polaco considera que con el producto que él está ofreciendo, la elaboración de las arepas será una de las cosas más fáciles para los habitantes de Caracas, ya que «hasta los muchachos, y las manos más delicadas pueden ocuparse en él como por diversión». Sin embargo, considera que su máquina será «un aparato económico de espacio y de combustible», tal como lo revela el plano (que no está en dicho Archivo Histórico), y que su intención no es precisamente la de lucrarse con este invento, sino «poder proporcionar el pan a un precio bajo que todos los demás, a los establecimientos pobres, como cuarteles, cárceles, hospitales, &.>, los cuales son los lugares donde más se consumen arepas.

Para emprender su proyecto, Lutowski calcula que los gastos de entre 1.500 y 2.000 pesos, fuera de los que ya ha gastado. Teniendo la cantidad de dinero acumulado para su máquina, piensa establecer una fábrica, la que proyecta debe ir en un establecimiento que sea «grande para el consumo de Caracas, es decir; las Máquinas y el Edificio», lo que se traduce en una inversión de 25 a 30 mil pesos y estima que si la «población de Caracas, que es de 60 mil almas, entre habitando y transeúntes, puede contener por lo menos 35 mil personas que usan Pan de Maíz. Entre el pan y los demás productos de masa de Maíz que se consumen puede calcularse, en término medio, 1/2 real por individuo y por día». Tomando en cuenta estos cálculos se puede percibir una inversión de «17.500 reales de masa o muy cerca de 2.200 pesos diarios». Acerca de los costos de la materia prima, calcula que «se halla generalmente en proporción de 3 a 5 con la mano de obra y ganancia». Esto,

considerando que el almud de maíz para ese año era de tres reales, y según sus cálculos, «el maíz costaría 825 pesos diarios y el producto bruto seria 1.375 pesos». En cuanto a los gastos diarios por mano de obra, considera que «no puede exceder, ni aun alcanzará a 375 pesos», y aunque aparezca otro gasto imprevisto, no pasaría de los 500 pesos diarios de regalía.

Tratándose de una nueva empresa, Lutowski considera que como ganancia neta le quedarán 500 pesos diarios, y en cuanto al dinero suministrado para el local, considera que «en poco más de dos meses se devolvería el Capital invertido en dicho Establecimiento».

No estamos seguros de cuál fue la respuesta que le diera Manuel Felipe Tovar u otro capitalista que quisiera invertir en la máquina de Lutowski; sin embargo, lo que llama la atención de este documento es que por un momento se busca la manera de acabar con el trabajo engorroso que significan las operaciones de pilar, ventilar, sancochar y procesar la harina de maíz, de la que se obtienen la arepa y otros productos y, asimismo, concordamos con la acertada observación del historiador José Luis Bifano, cuando dice que en el invento de Lutowski «encontramos un intento de desarrollo de la empresa privada a partir de la industrialización del plato principal de la dieta de los venezolanos»[\[189\]](#). Sin embargo, tres años después de la carta de Lutowski, y sin ánimos de elucubrar sobre el invento del polaco, aparece en el Diario de Avisos una noticia ofreciendo una máquina para hacer arepas «en solo tres minutos»[\[190\]](#), de la que, lamentablemente, no se consiguieron más detalles.

Habíamos dicho que el siglo XIX venezolano estuvo signado por la participación de extranjeros que introducen, maquinan e inventan en el país. Sin embargo, en muy poco tiempo se

comenzó a percibir el interés de los venezolanos por tomar las riendas de la inventiva criolla, teniendo en cuenta que era una iniciativa para solucionar o mejorar los problemas del país en materia tecnológica. En este sentido, con relación a los inventos que desarrollaron manos criollas, podemos decir que no será hasta la época del modernizador de Venezuela, Antonio Guzmán Blanco, que los inventos comenzarán a tener un enorme auge[191].

Pese a que la mayoría de los inventos estaba destinada a los productos de exportación (café, añil, cacao, tabaco), o a la minería, la búsqueda de la harina de maíz no hizo esperar mucho para que ardiera en las cabezas de los inventores. Un dato curioso es que en 1874, en Caracas, un cronista de *La Opinión Nacional*, otro impreso importante en la prensa decimonónica, comenta sobre la cotidianidad de los habitantes con una máquina de moler maíz que lanza sonidos como el de los temblores. En ese periódico se lee que

«Con mucha frecuencia, y hace algún tiempo, se oyeron en esta ciudad, a prima noche, hacia la parte norte particularmente, fuertes ruidos como los subterráneos de los terremotos, de manera que no pocas veces se han alarmado las familias y posternándose pidiendo misericordia al Dios omnipotente en la creencia que son temblores de tierra. Anoche, entre 7 y 8, nos hallábamos de visita en una casa central cuando la triste exclamación de ¡Misericordia! lanzada por una señora, las señoritas que conversaban con nosotros y el silencio terrorífico que a ella siguió, sin que nadie se atreviese a moverse de su asiento, nos hizo creer que la tierra se había sacudido. Nosotros no sentimos el remezón, pero sí el ruido nos hizo espeluznar el cuerpo. Pocos instantes después, otro ruido nos hizo correr a la calle, y al preguntar al primero que pasaba si había sentido los temblores, nos contestó: «Son los zumbidos de la máquina de moler maíz para arepa». No bien acabábamos de oír esas palabras, nos volvió el alma al cuerpo.[192]»

Además de esta máquina de moler maíz para arepas, con sonidos peculiares, localizamos otros inventos correspondientes al período guzmancismo. En 1880 el señor José Antonio Villavicencio, vecino del estado Bolívar y que José Luis Bifano considera «prolífico inventor [...] se presentó ante las autoridades de Fomento como autor de varias máquinas agrícolas»[193], y entre cuyas invenciones destaca el conocimiento de la ingeniería de los aparatos.

La primera máquina que presentó Villavicencio para descascarar el arroz y el maíz; la segunda para secar y limpiar el maíz después de pilarlo, sacarle el polvo, pajas o cualquiera otra basura; y la tercera, una máquina para moler maíz y poder usarlo en la elaboración de arepas. Sin embargo, lo que buscaba Villavicencio era que el Estado protegiese sus invenciones, objetivo que no logró, por lo que sus inventos no dieron muchos frutos[194].

Mejor suerte tuvo el invento de Juan Bautista Carreño, vecino de El Tocuyo, a quien el 26 de junio de 1885 le concedieron la patente de su *máquina para pelar o deshollejar toda especie de granos*, incluyendo maíz[195]. Distinta suerte, sin embargo, corrió la propuesta de los señores José Domingo Restrepo y M. Pimentel, introducida el 8 de agosto de 1894, sobre una máquina de moler maíz que llamaron *Máquina de moler mais para familias*, a la cual le negaron la patente. Tenía la siguiente estructura:

«Un cuadrilátero A de granito en cuya pared lateral B encaja y gira movido por un volante C un cilindro E también de granito y tallado de modo especial. El referido cuadrilátero A tiene en su parte superior una abertura F por donde se introducen los granos de maíz que descienden y salen convertidos en *masa*, por la abertura G colocada en la parte inferior de este cuadrilátero.[196]»

Ahora bien, así como el Guzmanato (1870-1888) fue la *época dorada* de los inventos en Venezuela, también fue el momento de auge para las nacientes industrias urbanas que crecieron alrededor del sector agroindustrial, especialmente de la harina de maíz.

Sin embargo, una nueva técnica para obtener harina de maíz surgió a mediados del siglo XIX con un éxito rotundo: la *maicena*. Se trataba –y se trata– de extraer el almidón del maíz para preparar alimentos de los niños en sus primeras edades y para los ancianos. Se intentaba con ello evitar las constantes anemias que sufría la población, además de que también fue utilizado como un ingrediente muy efectivo para la elaboración de dulces y pastas. La maicena se usó, además, para el planchado de algunas prendas de vestir. Técnicamente hablando, la maicena se obtiene de la molienda del grano, macerado en agua con la finalidad de ablandarlo y separar los polímeros de glucosas (amilasa y amilopectina) mediante el tamizado, centrifugación y lavado.

El auge que tuvieron la maicena y las fábricas que se encargaron del procesamiento del maíz para su panificación a finales del siglo XIX y en las primeras tres décadas de la centuria siguiente en Venezuela (véase el cuadro 6), nutrieron la industrialización de los alimentos, sobre todo en aquellas ciudades donde el progreso había dado frutos (Caracas, Maracaibo y Valencia). Entre las primeras industrias dedicadas a la elaboración de la harina de maíz se encuentra la de Emilio Conde, vecino de Caracas que llegará a ser uno de los más grandes empresarios en el ramo de la harina de maíz. En 1864 introduce en Caracas una máquina a vapor «para mondar ó deshollejar los gramos de maíz, de modo que queden propios

para la panificación ú otra preparación cualquiera»[\[197\]](#), a la cual el Gobierno le da una concesión de 15 años para que ofrezca su maquinaria a la comunidad.

Siete años más tarde, en Puerto Cabello, importante ciudad portuaria para la época, el señor Eduardo Moratinos funda la fábrica que denomina La Hispano-Venezolana, la cual funcionó con un molino a vapor y ofrecía una diversidad de productos obtenidos del maíz. Esta empresa

«... ofrece al expendio los siguientes productos [...] 5 Maicena «del mejor maíz carabobeño». 6 «Harina Blanca y Amarilla de Funchi». 7 Harina de maíz tostado. 8 Azúcar molida «brillante, blanca y refinada». 9 Maíz pilado y quebrado para alimentar animales. 10 Harina gruesa de maíz para alimentar pájaros y palomas.[\[198\]](#)»

Hasta donde podemos afirmarlo, esta fábrica del señor Moratinos es la primera empresa en ofrecer la maicena como producto industrializado, además de ser una fábrica dedicada específicamente a la obtención de otros productos derivados del maíz para diversos usos, tanto para el consumo animal como humano.

Para 1874 en Caracas el desarrollo de la tecnología de la molienda de maíz ya podía verse que estaba, en algunos casos, funcionando a través de los molinos mecánicos. Según afirma Rafael Villavicencio, en un informe sobre la salubridad de la ciudad, dice: «acerca del pan de maíz que se consume diariamente en la ciudad, hemos tenido que ocurrir a los molinos donde se confecciona la masa destinada a la elaboración de arepas, y allí se nos ha suministrado como positivas cifras las siguientes: Molinos de la Glorieta y del

Guaire, almudes diarios [...] 250. Molino de Arguinzones y del Guaire, almudes diarios [...] 150 [...] [sumando un total de] 400»[\[199\]](#), lo que representa 10.000 kilogramos.

A lo largo de este período, tanto los comerciantes particulares como las grandes empresas comenzaron a ofertar la harina de maíz bajo sus dos modalidades: pilada y de molienda y, a su vez, muchas se dedicaron específicamente a la fabricación de maicena. A los ojos de muchos empresarios, el negocio de la harina de maíz comenzó a ser muy provechoso, por lo que en 1891 los señores Carlos Urbaneja (como presidente), Fabricio Conde, José Antonio Calcaño, Jesús María Paúl, Martín J. Sanavria y Gustavo J. Sanabria crean la Compañía Anónima La Popular con la finalidad de moler maíz[\[200\]](#). Es curioso que, según Marco Aurelio Vila, en Caracas había «un molino de maíz instalado en 1890 [y que] estaba completamente electrificado»[\[201\]](#). Se podría presumir que se trataba de esta compañía.

Cuatro años más tarde se reúnen los propietarios de La Popular con otros empresarios y deciden establecer una nueva firma comercial bajo el nombre de la Gran Compañía Unificadora de moler y pilar granos. La recién estrenada junta directiva estuvo conformada por Eduardo Calcaño, Juan Bautista Carreño, Carlos Alberto Urbaneja, Müller & Montemayor; Díaz, Ochoa & C<sup>a</sup>; D. Jugo Ramírez, M. Porras, Jorge Ramírez, Ernesto Capriles, Enrique Meier Flegel, Carlos Orta Ibarra, Emilio Conde, J.H. Winkeljohann y Esteban C. García[\[202\]](#), con la finalidad de crear un monopolio de la molienda de los granos y su precio en la ciudad de Caracas y fomentar el mercado interno con productos de su elaboración. Sin embargo, y paralelamente, comenzaron a funcionar pilones

y molinos de pequeñas firmas comerciales o de propietarios particulares en varios lugares del país.

**Cuadro 6**  
**Industrias del sector alimentario destinadas al procesamiento  
 del maíz en Venezuela (1864-1928)**

Año	Nombre de la empresa o marca de fábrica	Firma comercial o propietario	Tipo de industria	Lugar
1864		Emilio Conde	Máquina de deshollejar granos de maíz	Caracas
1870	Molinos de la Glorieta	González y Ca.	Nepe	Caracas
1871	La Hispano-Venezolana	Eduardo Moratinos e Hijos	Maicena, harina de maíz tostado, nepe, harina gruesa de maíz para animales	Puerto Cabello
1880		Juan B. Carreño Juan José Payáres Suárez León	Molinos de maíz Molinos de maíz Molinos de maíz	Caracas Caracas Caracas
1890		Francisco de Paula Ortiz, Luis Ibarra, Jacinto Regalado y Román Ibarra	Pilones y molinos de maíz	Caracas

1891	La Popular	Presidente: Carlos Urbaneja de la Compañía Anónima La Popular	Molinos de maíz	Caracas
	La Industria	G. Martínez y Cía.	Molinos de maíz	Caracas
1894	Gran Compañía Unificadora de moler y pilar granos	Eduardo Calcano; J.B. Carreño; Carlos Alberto Urbaneja; Müller & Montemayor; Díaz, Ochoa & Cía. D. Jugo Ramírez; M. Porras; Jorge Ramírez y J.H. Winkeljohann	Pilones y molinos de maíz	Caracas
	Maicena	The National Starch Manufacturing Company	Maicena	Caracas
1896	Zeina	Leandro Miranda	Producto alimenticio	Caracas
1898	Urbaneja & Schilling	Diego Bautista Urbaneja y Federico Schilling	Pilones y molinos de maíz	Caracas
1900		Fabricio Conde	Molinos de maíz	Caracas
1901	Mazeína	Michel de Lemos y Cía.	Maicena	Caracas
1902	Fécula Indiana	Eugenio Méndez y Mendoza	Maicena	Caracas
1903	Maíz-Oriza	Conde Hermanos	Maicena	Caracas
		G. Sahmkow	Molinos de maíz	Parroquia El Valle
	Harinolina	Pérez y Anselmi	Maicena	Caracas
	Flor-Maíz-Perla	Betancourt y Vaquero	Maicena	Valencia
	La Nacional	Carlos Rivero y Cía.	Maicena	La Guaira

1904	Maizarina	G. Sahmkow	Molinos de maíz	Caracas
		Santiago M. Hernández	Molinos de maíz	Caracas
		José Gregorio Núñez y Cía.	Maicena	Caracas
		Pedro Villanueva	Molinos de maíz	Caracas
1905		Luis G. Winkeljhann	Pilones y molinos de maíz	Caracas
1906	Gofio Crema Especial	José Ignacio Padrón	Gofio	Caracas
	Harina de Maíz F.E. Schemel	Federico E. Schemel	Harina de maíz	Maracaibo
	La Honradez	José Antonio Hernández	Harina de maíz blanco y amarillo	Maracaibo
		Carmen de Adams	Molinos de maíz	Valencia
	Carolina de Fritz	Carolina de Fritz	Molinos de maíz	Valencia
		Alejandro Stüve	Molinos de maíz	Valencia
		Pablo Anzola	Molinos de maíz	Barquisimeto
	Winckelman Hermanos	Winckelman Hermanos	Molinos de maíz	Barquisimeto
1907		Henrique Garabot	Pilones y molinos de maíz	La Guaira
1909	Maizina Americana	Bernard J. Kenny	Maicena	Caracas
	Fécula de Maíz Cariaco	Pedro H. Malpica	Maicena	Caracas
	Flor de Maicena	Leandro Miranda	Maicena	Caracas
1911		Roberto Todd & Ca.	Pilones y venta de maíz	Caracas
1912	Maize-Flora	Lorenzo Adrián Bradizco	Maicena	Caracas

		Rivas, Fensohn y Ca.	Maicena	Caracas
1913		Francisco Paradisi	Molinos de maíz	Villa de Cura
		Pedro Conde Flores	Molinos de maíz	Ocumare del Tuy
		Josefa Díaz Betancourt	Pilones de maíz	Valencia
1914	Maicena Venezolana	Gran Fábrica de Féculas y Harinas de Maíz y Arroz	Maicena	Caracas
1915		Dimas R. Micheleña y Ca.	Pilones y molinos de maíz	Caracas
1916	Maicena Caracas	Antonio José Delgado Gómez y José M. González Tamayo & Cía.	Pilones y molinos de maíz Maicena	Caracas Caracas
1917	Flor de Maicena  Comercio «El Castillo»	Ricardo Banquero Villanueva  Tamayo, Martínez & Cª.  Arturo Ochoa	Maicena  Molinos de maíz cocido  Pilones y molinos de maíz	Caracas Caracas Caracas
1918	Pilón Central  Pilón Central	Alfonso Urdaneta  José T. Izquierdo & Ca.  José T. Izquierdo & Ca.  Fermín Valladares	Molinos de maíz  Pilones de maíz  Fabricación de harinas  Pilones y molinos de maíz	Caracas Caracas Caracas Caracas

		Yanes Hermanos	Pilones y molinos de maíz	Caracas
		José T. Izquierdo & Ca.	Compra y venta de maíz pilado	Caracas
		José T. Izquierdo & Ca.	Harina de afrecho	Caracas
		José T. Izquierdo & Ca.	Nepe	Caracas
1919	Asociación de Molierdas de Maíz	Pérez & Esquivar	Pilones de maíz	Caracas
	Asociación Industrial de Moliendas de Maíz Cocido	Manuel Adolfo García	Molinos de maíz	Caracas
		Alfonso Lyon	Fábrica de pan de maíz	Caracas
		José G. Montilla	Molinos de maíz	Caracas
		Puig & Ca.	Fábrica de pan de maíz	Caracas
¿1919?		Pascual Vicuña	Fábrica de pan de maíz	Caracas
		Alemán & Ca.	Pilones de maíz	Caracas
		Conde Hermanos & Ca., Luisa de Winkeljohann, Simón Lugo, Antonio Martínez Sánchez, Tamayo & Ca. y Alfonzo Rivas & Ca.	Molinos de maíz	Caracas
	La Nueva Empresa de Moler Maíz	La Nueva Empresa de Moler Maíz	Molinos de maíz	Caracas
	El Bazar	Luis Corrales	Pilones y molinos de maíz	Calabozo

1919?		Prisca de Moraos	Molinos de maíz	Porlamar
1920	Maizina Americana	Alfonzo Rivas & Cía.	Maicena	Caracas
1925	Maizena Valencia	Bacalao & Cía.	Maicena	Valencia
1928	Compañía Anónima Pilón Central	Pedro María Delgado	Harina de maíz tostado, harina de maíz crudo, nepe	Caracas

Como podemos apreciar (véase el cuadro 6), entre los años 1864- 1928 se fundó un importante número de industrias destinadas al pilado y molienda de maíz, aproximadamente 44 industrias. Curiosamente, en el *Directorio Industrial de Caracas y de la República de Venezuela 1919-1920*, aparecen tres fábricas dedicadas a la elaboración de «pan de maíz»: la de Alfonso Lyon, entre las esquinas Jesús a Quebrado, Nº 107; la de Puig & Ca., entre Misterio a San Rafael, Nº 111, y la de Pascual Vicuña, entre Santa Rosa y Santa Isabel[203], de las que lamentablemente no hemos conseguido noticias. En cuanto a la comercialización de la maicena entre los años 1894-1925, se puede observar un notable interés en este ramo industrial, que se traduce en 19 fábricas en total, que desarrollan una exitosa carrera publicitaria con la finalidad de obtener adeptos de sus marcas pese a las idénticas características del producto en cuanto a dulces, atoles, almidón para la ropa, entre otros[204].

Ahora bien, con el auge de las industrias moledoras y piladoras de maíz a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, observamos a un país que se dibuja con dos paisajes: uno urbano, con el brillo de las ciudades desarrolladas por el progreso infernal, fábricas impulsadas primero por la energía a vapor y posteriormente la eléctrica: atendiendo al llamado de la

ciudad del progreso[205]. En el otro paisaje, el rural, ocres pinceladas evocan la tierra agreste y golpeada por las constantes guerras que, sin motivos de algo cambiante, muestra un evidente atraso lo que comprueba que se mantienen las mismas costumbres populares tecnológicas.

## **2. De cómo se obtenía la harina de maíz en la sociedad venezolana moderna**

Antes de 1960, año en que aparece la harina precocida de maíz marca pan, la elaboración cotidiana de las arepas era muy rudimentaria o, mejor dicho, se mantenía la misma forma de elaboración desde los tiempos coloniales: pilaban y sancochaban el maíz la noche anterior, y en la madrugada o muy temprano en la mañana lo molían en metates, molinos caseros o establecimientos dedicados a dicha labor. Este trabajo representaba, de alguna forma, las labores diarias de la Venezuela rural o, apelando a la cronología histórica popular, *a la época de Maricastaña*, que es la forma en que el saber del colectivo expresa la vida cotidiana de las ciudades o pueblos antes del auge de la industrialización del siglo XX, lo que en el caso del pueblo venezolano, sería antes del apogeo de la industria petrolera y sus beneficios. Acerca de la ya mítica *Maricastaña*, es importante la descripción que hace Mariano Picón Salas recordando a esta *diosa del tiempo*:

«Mito de mi niñez, de las cosas y los seres que me precedieron en la existencia, símbolo de enlace entre los demás y las pequeñas personas de cuatro años que un día, vagando por la casa, se sorprendió de vivir, de estar incorporado a ese ambiente, de haber entrado –no sabía por qué– a la sociedad de aquellas

personas. Maricastaña fue para mí más que un refrán español: mi infantil animismo la transformó en fantasma o en sujeto histórico[...][206]»

## **La modernización de la tecnología tradicional en el siglo XX**

Es importante decir que desde los tiempos de *Maricastaña* existían dos formas tradicionales de elaborar las arepas. La primera correspondía a la técnica de la harina de maíz pelado y, la segunda, la del maíz pilado, que pasaron a nuestra memoria como *maíz pelao* y *maíz pilao*. En cuanto a la preparación de la masa de harina de maíz pelado, Cartay comenta que

«... la masa para las arepas se preparaba «pelando» el maíz, mezclando dos volúmenes de agua con un volumen de maíz, añadiendo una solución de hidróxido de calcio [cal] al 1%, y sometiendo la mezcla a cocción a una temperatura de 80º a 90ºC, durante un lapso de 20 a 45 minutos [...] Este procedimiento ofrece la ventaja de mejorar sustancialmente el contenido de calcio y de niacina asimilable en el maíz, a la vez que abrevia la fatiga que suponía la preparación, pues se omitía el pilado del grano de maíz. En algunas partes del país, como en el Táchira, la preparación de la masa para elaborar la arepa de maíz pelado empezaba, en las últimas horas de la tarde, con el cocimiento de los granos enteros de maíz, generalmente de color amarillo, en una olla que contenía una mezcla de agua y un puñado de cal o ceniza. Al cabo de dos horas, el maíz ya estaba blando y se dejaba en remojo en la misma olla hasta el día siguiente. Al otro día, muy temprano, se escurría el maíz y se colocaba en una cesta para ser lavado repetidas veces, hasta que hubiera soltado la cáscara y no quedara traza de alguna ceniza, cal u otra impureza. Luego se molía el maíz, a piedra [metate] o máquina [molino], para formar la masa, con la que, agregándole agua y sal, se preparaban las arepas para el desayuno.[207]»

Acerca de la preparación de la masa para las arepas de *maíz pilao*, el mencionado autor escribe que:

«... se descascaraba y desgerminaba el grano humedecido, utilizando un pilón y un mazo o «mano», ambos de madera y de herencia africana. Luego se añadía agua a la mezcla para lavar el maíz. Con estas dos operaciones se separaba del endosperma la cáscara y parte del germen. Más tarde, el endosperma se cocía y se molía con una máquina de moler, o molino, para obtener una pasta o masa, a la que se agregaba agua y sal, dándole la consistencia y el sabor deseados [...] La manera de preparación de la masa, a base de maíz pilado, constituía una labor ardua y demorada, que consumía de 3 a 4 horas del tiempo familiar.[\[208\]](#)»

En ambas descripciones podemos ver dos aspectos importantes en la vida de las amas de casa: el primero, el arduo trabajo que significaba la elaboración de la masa para arepas en sus dos modalidades, a pesar de que en una se utiliza el pilón y en la otra no; el segundo, que desde finales del siglo XIX –o principios del siglo XX, quizás– se comenzó a incorporar máquinas manuales de hierro para moler el maíz, como el caso de los populares molinos marca Corona (actualmente de fabricación colombiana) en la vida doméstica, los cuales tuvieron éxito al desplazar a los metates o manos de moler, principalmente por la comodidad de moler el maíz sancochado en una posición física más confortable. Acerca de ese éxito de los molinos Corona en los establecimientos fabriles y quincallas de Caracas en los primeros años del siglo XX, Otto Gerstl recuerda que «los molinos para moler maíz, marca Corona se vendían en grandes cantidades»[\[209\]](#). Es justo decir que estas máquinas guardan una parte muy especial y recordada en la memoria de la molienda de las venezolanas, ya que se

transformaron en instrumentos útiles y visibles dentro de nuestras cocinas; al igual que las olvidadas parrillas para tostar las arepas, los tostadores de cuatro o cinco arepas, los hornos de cocina para cocer el corazón de la arepa, entre otros utensilios representativos para acelerar la cocción de las mismas.[\[210\]](#)

Sin embargo, tanto los pilones como los molinos, aunado a la energía eléctrica, trajeron consigo un nuevo crecimiento de la industria más allá de las zonas aledañas a Caracas y las ciudades más importantes del país, lo cual hizo que en los pueblos que gozaban de la electricidad lograran incorporar a la vida cotidiana la maquinaria ideal para la obtención de maíz pilado y, en algunos casos, molinos eléctricos industriales privados[\[211\]](#) para la obtención de masa de maíz pilado que solamente funcionaban a tempranas horas de la mañana; mientras que, en las zonas rurales donde dicha energía aún no había llegado se continuaban usando los instrumentos de la técnica popular, como es el caso del pilón. Acerca de cómo el país se dividía en quienes utilizaban maquinarias para facilitar la elaboración de la harina de maíz y quienes mantenían el procedimiento *técnico-popular* o tradicional, Cartay comenta que en «los centros poblados mayores, llegaron a existir industrias semiartesanales que elaboraban la masa, igual que en México [...] No obstante, en la mayor parte del país se siguió utilizando el procedimiento tradicional»[\[212\]](#).

Diversos testimonios y noticias hay sobre ambos escenarios de la elaboración de la harina de maíz pelado. En cuanto a lo que corresponde a la búsqueda de mejorar las condiciones para hacer menos arduo el trabajo, el 15 de noviembre de 1918, en el diario *El Universal*, aparece un curioso anuncio de prensa ofreciendo arepas mecánicas, en el que se lee: «Publicamos hoy

un anuncio de la fábrica de *Arepas Mecánicas*, en el cual esta Empresa ofrece al público sus productos elaborados en especiales condiciones de aseo y de pureza». Claro está, que parte de la oferta son las excelentes condiciones de salubridad de que goza la compañía ante los problemas de saneamiento propios de la ciudad de Caracas para esa época; ante esto, la empresa que opera de Misterio a San Rafael, Nº 111, dice que: «Ahora cuando la higiene cobra interés y son mayores los beneficios que se pueden derivar de la elaboración de las arepas mecánicas»[\[213\]](#), esta fábrica publicó, en otro diario, que vendían diez arepas a razón de 0,25 Bs.[\[214\]](#). Sin embargo nunca más se supo de ella.

En las reminiscencias que recuerdan a la ciudad de los techos rojos, José García de la Concha dice que en la playa del mercado de San Jacinto funcionaba «El taller de los Lebrún [atendido por don Luis F. Lebrún, donde] preparaban las máquinas de moler masa de maíz. Era muy típico de la Caracas de entonces ver de madrugada a las mujeres con su lata de maíz, ya pasado por el agua caliente, camino de las máquina, que por dos centavos le convertían un kilo de grano por un kilo de buena masa»[\[215\]](#).

Otro lugar de la ciudad donde operaba un molino de hacer masa de maíz era la parroquia de Catia, comenta Ángela Sánchez, una catiense de 58 años, quien recuerda el lugar de su niñez: «Catia es una zona de múltiples cosas curiosas; yo recuerdo que en una calle había un molino para hacer masa de arepas a donde todo el mundo iba en las mañanas, todos los días. Ese molino fue tan importante que así nació la calle El Molino, de Catia»[\[216\]](#).

En el caso de las pequeñas ciudades del interior que comenzaron a percibir los buenos augurios del progreso con la energía eléctrica y de la era de los hidrocarburos, surgieron pilones y molinos de maíz eléctricos que estaban a disposición de la comunidad y de los pueblos cercanos, lo que representó por un buen tiempo un espacio importante de la industria agroalimentaria doméstica, ya que estas empresas funcionaban en pequeños locales o en los hogares y significaba una entrada económica para una o varias familias. Es el caso, por ejemplo, de San Juan de los Morros, donde tras la llegada de la energía eléctrica en 1934, surgieron pilones industriales de maíz. Alfredo Heredia recuerda el negocio de su padre:

«En San Juan de los Morros, hace aproximadamente 50 años, más o menos, existían dos pilones de maíz. Uno del señor Tobías Galíndez, difunto hoy, y cuyo negocio quebró al tiempo, y el de mi padre, Neptalí Heredia, que le compró ese pilón a la familia Cardozo, una familia muy adinerada del estado. Mi padre mandó a hacer unas máquinas que transformaban lo que es el maíz en concha en maíz pilado; porque en aquella época no existía la famosa harina PAN de ahora, y tenía la gente que comprar, el que quería comer arepa, el maíz pilado en el negocio de mi padre, para sancocharlo y hacer las arepas de maíz pilado. Ese negocio lo mantuvo mi padre durante 42 años aproximadamente [c. 1938-1980?]. El negocio se llamaba Pilones San Juan y se encontraba en la calle Infante, al lado de la casa, y donde todavía existe ese local. Las máquinas fueron hechas en Valencia en la industria de un señor llamado McKenzie, que murió hace muchos años. ¿Chico?, quizás esas máquinas, en ese estilo, fueron únicas en Venezuela, porque habían unas pequeñas [en las] que no cabía gran cantidad de maíz y no producían diariamente el costo del trabajo y el gasto del personal que trabajaba allí. Estas sí, porque esta máquina, que era eléctrica con un motor de treinta caballos de fuerza, le metías 200 kilos de maíz y en 10 minutos ya lo transformaba en maíz pilao. En este proceso salía el nepe, que es la concha de maíz, el maíz pilao, y, en otro uso que se le daba, era para trillar el café y después tostarlo; a ese negocio, venía gente de todas partes, de San Sebastián de los Reyes, de San Casimiro y de Ortiz, incluso. En ese negocio habían dos tipos de

depósitos a granel, donde se soltaban de ochenta a cien mil kilos de maíz seco y, el otro, para meter el maíz pilao en sacos de 100 kilos y pacas de 50 kilos, que en todo este trabajo se encargaban como unos siete empleados más mi padre que lo atendía[...][217]»

En cuanto a los negocios de moler el maíz pilado para transformarlo en masa, también en San Juan de los Morros, mi padre, Miguel Dorta Quintana, de 62 años, recuerda que:

«Entre las máquinas de moler maíz privadas, porque mucha gente tenía en las casas aquellos molinos Corona, existían tres lugares: el negocio del señor Quintín Escobar, quien montó la primera máquina de moler maíz en San Juan. Este señor montó su negocio en la calle Roscio con calle Páez. Había otro molino que era del hermano del señor Quintín, que se llamaba Antonio Escobar, que quedaba en la avenida Los Puentes cerca de la vuelta de Juan Flores, un lugar muy conocido. Y el otro, del mayor Carlos María Gutiérrez, un militar gomero, que ese quedaba entre las calles Zaraza y Cedeño. Casi todos, los tres molinos que habían en San Juan, estaban relativamente cerca y céntricos al pueblo. También, los tres molinos funcionaban con unas máquinas pequeñas eléctricas de un motor de corriente. Nosotros íbamos en la madrugada, a eso de las 5 y media de la mañana, y llevábamos la lata de maíz sancochado y lo molían [...] Me acuerdo que se hacían colas y pagaba uno un céntimo por moler el maíz.[218]»

Pese a estas máquinas industriales que se encontraban en las ciudades donde reinaba la energía eléctrica, para la dieta campesina de maíz se continuaban utilizando los instrumentos tradicionales –pilones de madera y máquinas de moler-. Pero, en resumidas cuentas, la hechura de las arepas, en los distintos ámbitos, continuaba siendo fatigante y demorosa, como lo dice Cartay: «en la Venezuela rural [la preparación de la masa de maíz para la elaboración de las arepas] era, entonces, una tarea

ardua, demorada y fatigante, que absorbía buena parte del tiempo familiar, especialmente de la mujer y los jóvenes. La labor, que se repetía día tras día, comenzaba en la madrugada. Al lucero del alba lo llamaban ‘el arepero’, porque con su luz acompañaba a las mujeres que se afanaban moliendo el maíz»[\[219\]](#).

Tomando la idea de la dieta campesina, podemos ver cómo el historiador Germán Carrera Damas rememora la elaboración de las arepas en su casa paterna en Cumaná durante la década de los cuarenta del siglo pasado. Evocando su niñez, recuerda:

«Todo había comenzado en la tarde anterior, cuando reposado el almuerzo se comenzaba a «escoger el maíz», es decir, a limpiarlo de impurezas. Una vez terminada esta minuciosa operación, responsable del blancor del producto final, se procedía a pillarlo en un pilón al cual se le rodeaba la boca con un trozo de coleta atado con una cuerda, el gollete, para realzar un poco el borde. El pilar, a una mano o sincronizadamente a dos manos, iba asociado por lo general con el cantar interrumpido por alguna reprimenda dada por la cocinera «a esa muchacha tan floja» que dejaba reposar la mano dentro del pilón, lo que rompía el ritmo del pillar a dos manos, por rochela, torpeza o lentitud. Nunca logré saber si tenía más responsabilidad la vista o el tacto en la decisión, pero lo cierto es que de pronto brotaba la sentencia: «lava bien el maíz». Lavado en varias aguas, hasta que soltaba todos los picos, daba lugar al «agua de maíz», destinada a engordar los cochinos [...] Si pillar el maíz era un rito, cocinarlo era un arte. Dos grandes canarines de peltre, destapados, llenos de maíz hasta unos cuatro o cinco dedos por debajo del borde, y cubierto el contenido por unos dos o tres dedos de agua, se apoyaban firmemente sobre las tapias e iniciaban su lento bullir. Lo de arte tenía que ver con la decisión sobre cuando «el maíz está». Dos modos de comprobación; hincarle la uña o el diente para determinar cuándo está cocido sin «quedarse blando» o cuándo está duro sin «quedarse blando». Porque si estaba demasiado cocido, la masa se aguaría al ponerle agua con sal para amasarla; y si todavía crudo el maíz, la masa no tomaría la consistencia requerida para moldear las arepas y la concha de éstas se cuartearía [...] Muy temprano, apenas al amanecer, una vez montada el agua para el café, se

procedía al amasado, en una batea de madera, rociando la masa con agua salada tomada de una escudilla en cuyo fondo podía verse algunos granos de sal, reacios a disolverse. El tomar una pizca de masa y probarla determinaba el grado de sal requerido, así como el apretarla entre los dedos indicaba si el molino Corona había cumplido bien su cometido, o si por el contrario era necesario «volver a pasar la masa». Terminado el amasado, se dejaba reposar la mezcla en la batea, cubierta con una tela húmeda, durante un rato[...][220]»

*Dinner time in rural Venezuela (1922)*



Pero no solo la tecnología popular de la hechura de las arepas ocurre en la Cumaná de los 40, como relata Carrera Damas de un país que comienza a percibir beneficios de la renta petrolera. La dieta campesina y los instrumentos rudimentarios continúan manteniéndose en los campos venezolanos durante el apogeo del oro negro, como es el caso de Cantarrana (estado Lara) en 1964, donde Eva Teresa Mendoza (47 años) recuerda su infancia alrededor de los olores de la leña seca y los fogones:

«Cuando pilábamos el maíz yo tendría como 7 años, en 1964, por allí; en esa época por esos lares no se conseguía la harina de maíz, o por lo menos, yo no recuerdo, vivía en una casita de bahareque en Cantarana, un caserío que queda como a 9 kilómetros de Quíbor y que no tenía luz. El pilón quedaba a la salida de la puerta de la cocina, en el corredor, pegado a la pared. Se echaba el maíz amarillo en grano en el pilón con un poquito de agua y una persona se ponía de un lado y la otra del otro lado. Y, bueno... se ponía uno a pilar el maíz, cuando una sacaba la otra metía; cuando el maíz quedaba todo peladito, lo sacábamos de allí y lo sancochábamos y, después lo metíamos en el molino de hierro y se molía. Después se amasaba la masa y se hacían las arepas. Nosotras lo pilábamos en la tarde del día anterior, se sancochaba el maíz en la noche y a las 4 de la mañana, como iba la gente [refiriéndose a los hombres] a trabajar a los conucos, a sembrar, molían el maíz y hacían las arepas. Yo pilaba porque me gustaba, no tenía la obligación de hacerlo porque yo era una niña, simplemente; porque lo veía y me llamaba la atención. El pilar maíz, que yo recuerde, era trabajo de mujeres, sí..., porque los hombres estaban afuera. El molino de hierro estaba dentro de la cocina. Estaba en dos troncos de madera y una acostada, donde el molino tenía que estar bien ajustado. El maíz ya sancochado se echaba en el taturo del molino, nosotros le llamábamos taturo. Y, entonces, se ponía una batea de madera que era para recoger la masa. Las arepas se cocinaban en un fogón que eran tres piedras grandes, yo no sé de dónde sacaban esas piedras; en un fogón ponían el budare y en el otro, las paraban con cara a la candela; me acuerdo que el budare era de hierro. Las arepas que se hacían eran para todo el día; y las que quedaban para el día siguiente, se pasaban por huevo y harina de trigo, se rellenaban y se hacían unas tostadas, allí no se perdía nada[...][221]»

A partir de lo expuesto por Eva Teresa Mendoza, observamos cómo aún en la década de los sesenta, momento para el cual se comienza la comercialización de la harina precocida de maíz marca pan, se mantenía en los campos venezolanos la misma tecnología popular[222] para obtener la harina de maíz, como la expresada por Germán Carrera Damas en su relato. Por otra parte, observamos en ambas remembranzas cómo se le atribuye a las mujeres la labor del

pilado y elaboración de las arepas, lo que continuó aún en las seis primeras décadas del siglo XX.

### **Acerca de la Revolución Verde y los propósitos de la Reforma Agraria en Venezuela (1940-1970)**

No se puede entender el proceso de modernización de la industria de harina precocida de maíz sin tener presente la búsqueda de la masificación y el mejoramiento científico del maíz en Venezuela durante el siglo XX. A partir de la década de los cuarenta, el panorama de la economía venezolana cambia por completo de rubro; aquel país que obtenía del café, tabaco y cacao su ingreso per cápita comienza a darle paso a la industria de hidrocarburos, dejando en evidencia, entre tantas cosas, la migración interna del campo a la ciudad. Bajo el nuevo esquema de producción mundial con el que las exigencias agroalimentarias se vuelven cada vez mayores, lo cual se traduce en un desarrollo genético y agroquímico de los alimentos, la explotación maicera entra también en la intensificación de su producción dejando atrás al conuco. Acerca del incentivo que el campo agrícola venezolano tuvo en los años cuarenta, dice el agrónomo Carlos González que:

«Para 1958, la producción total del grano era prácticamente la misma que en 1937, pero la mitad de esa cosecha era obtenida en entidades con predominio de topografía plana, aunque de escasa población rural. En algunos de esos estados, principalmente en Portuguesa, se había iniciado desde mediados de la década de los años cuarenta, un agresivo proceso estatal de colonización de tierras boscosas con fines agropecuarios, asentándose en ellas a inmigrantes europeos y a técnicos agropecuarios venezolanos.[\[223\]](#)»

El desarrollo del campo agrícola durante la época posgomecista respondía a dos aspectos importantes en cuanto al crecimiento de la economía agrícola: primero, desde la perspectiva del Estado, se intensificó a través de la Constitución de 1936 la colonización del agro por parte de extranjeros europeos, con la finalidad de distribuir las tierras expropiadas para modernizarlas en manos de aquéllos; y segundo, la realidad de las paupérrimas labores del campesino en el campo, que se basaba en el uso intensivo de la mano de obra, ya que la siembra del maíz estaba limitada a varios aspectos: la siembra era ejecutada a mano, haciendo un hueco en la tierra con un palo agudo llamado *coa*, un superviviente de la cultura indígena; la utilización de machete y escardilla para deforestar y mantener limpia el área cultivada; y, por último, la recolección o cosecha era realizada a mano.

A partir de 1939 se crea una cooperación entre el Departamento de Genética del Instituto Experimental de Agricultura y Zootecnia mexicano (Ieaz) y el Ministerio de Agricultura y Cría (MAC) venezolano, con la finalidad de crear variedades de maíz a través de los ya existentes en el país[224] y los introducidos desde Cuba, Puerto Rico, Colombia y EE.UU. Sin embargo, fue en la década de los cuarenta cuando se comienza a intensificar la siembra masiva de maíz, tanto por la capacitación del campesinado como por el cultivo de los nuevos híbridos[225]. En 1942, el doctor Derald G. Langham, tras el cruzamiento de dos maíces cubanos, dio a conocer la primera variedad de maíz amarillo semiduro a duro, el «Venezuela-1», que podía ofrecer un rendimiento de 2.500-3.000 kg por hectárea, ya que los maíces de procedencia norteamericana resultaron ser plantas muy débiles ante el ataque de plagas y,

tardío en cuanto al florecimiento temprano. Dos años más tarde, los doctores Langham y Gorbea fortalecieron el «Venezuela-1» y crearon una variedad de maíz blanco semidentado llamado «Venezuela-3», con un rendimiento igual al del «Venezuela-1».

El rendimiento del maíz estuvo signado por las intenciones del Estado de reformar el sector agropecuario. Tal es el caso de los primeros objetivos que buscaban la Reforma Agraria[226] y el Plan Rockefeller, ambos en 1947. Sin embargo, en cuanto al desarrollo científico, en 1947 el Ieaz –que funcionaba en Maracay– y el ingeniero agrónomo Rojas Gómez obtienen la variedad de un grano blanco semidentado criollo, conocido como *Sicarigua*, nombre que corresponde a la hacienda ubicada en el municipio Torres (estado Lara) donde se llevó a cabo la selección. Esta variedad podía ofrecer entre 2.500-3.000 kg por hectárea[227].

Tras el éxito del *Sicarigua* en dicha región, en 1950 por intermedio del doctor Salomón Horovitz, profesor de genética de la Facultad de Agronomía de la UCV, se comenzó el conocido Plan *Sicarigua*, con la finalidad de llevar a cabo autofecundaciones y cruzamientos para mejorar dicha variedad de maíz. Sin embargo, los primeros ensayos desarrollados en los Valles del Tuy (estado Miranda) no dieron resultado y se perdieron las cosechas[228]. Ese mismo año, todo el material fue cedido a la División de Fototecnia del Instituto Nacional de Agricultura (INA), que también funcionaba en Maracay, donde se comenzaron a probar combinaciones híbridas sencillas.

Es importante recordar que a comienzos de la década de los cincuenta, el entonces reciente panorama de la siembra mundial estuvo signado por el nuevo paradigma: la Revolución Verde, que básicamente trataba de buscar mejores y más

elevados estándares en la producción de rubros alimenticios específicos, a través de cambios estructurales en el agro: pasar de una siembra diversa y conuquera a una monocultivadora e industrializada, dado el crecimiento acelerado de la industria agroalimentaria[229].

Durante el gobierno de Marcos Pérez Jiménez se concretaron algunos logros en el campo venezolano que, básicamente estaban inspirados en la Revolución Verde. Por ejemplo, surge el Instituto Agrario Nacional (ian) en 1949, el cual está vinculado con la política de «puertas abiertas» a los extranjeros, europeos específicamente, que se impulsa vertiginosamente desde el Instituto Técnico de Inmigración y Colonización (ITIC), de cuyos logros más importantes resaltan la Colonia Turén, en el estado Portuguesa, y los sistemas de riego del río Guárico, en Calabozo, con la finalidad de mejorar las condiciones de la producción agrícola; otro importante desarrollo en cuanto al mejoramiento agrícola del maíz fue el Plan del Maíz, en 1950, que tras el fomento de la producción se comenzaron a importar maquinarias, implementos, fertilizantes y productos agroquímicos[230], ya que para 1949, de las 330.000 toneladas de maíz que se produjeran en el país, 300.000 fueron destinadas para consumo humano, es decir, 65,3 kilogramos de maíz al año por persona[231].

En 1957 el Estado venezolano se interesa por mejorar la calidad del grano de maíz y crea el Centro de Investigaciones Agronómicas (CIA), con sede igualmente en Maracay, y con la colaboración y supervisión del doctor Pedro Obregón se producen y comercializan tres variedades de híbridos: el grano *Guaicaipuro*, blanco semidentado, el *Tiuna*, blanco semidentado, y el *Mara*, amarillo semiduro, de los que se podía obtener un

rendimiento de 4.000-4.500 kg por hectárea. Por otra parte, la empresa privada se muestra interesada en enriquecer genéticamente el maíz, por lo cual la Fundación Eugenio Mendoza (FEM) venía promoviendo desde 1953, en Macapo (estados Aragua y Carabobo) un mejoramiento genético del maíz amarillo, con el permiso del ina y en 1957 aparecen en el mercado dos híbridos: FM-1 y FM-2, ambos de maíz amarillo duro y que proporcionan un rendimiento de 4.000-4.500 kg por hectárea. Un año más tarde, la misma empresa crea el grano amarillo duro FM-3, formado por los híbridos simples de los dos anteriores, con idénticos rendimientos de producción.

De esta manera, a través de los insumos que recibió el campo venezolano, se generó el comienzo de la explotación mecanizada y extensiva (véase el cuadro 7) que le dio al maíz un lugar notable entre los rubros agrícolas, gracias a los importantes rendimientos que se obtenían con las variedades y los híbridos desarrollados.

A partir de 1958, con el inicio a la era democrática, el mejoramiento y la producción de semillas de maíz comienza a tener una cooperación entre el sector público y la empresa privada. En cuanto al aporte del Estado, se dictó el Reglamento para la producción y certificación de semillas agrícolas y se creó el Servicio de Certificación de Semillas el 4 de noviembre de 1961 (Gaceta Oficial N° 26.695) y, en cuanto al sector privado, se constituyó la Asociación Nacional de Productores de Semillas (Anprose), ambos, con la finalidad de garantizar a los productores el uso de semillas certificadas[232]. Con la creación de la Anprose se sellará un importante logro en materia de rendimiento productivo de este rubro para el campesino y el mediano y gran productor.

Todo esto está vinculado de alguna manera con la Ley de Reforma Agraria, promulgada el 5 de marzo de 1960, bajo la tutela del gobierno de Rómulo Betancourt, que buscaba erradicar algunos problemas estructurales del campo venezolano, entre ellos la distribución de las tierras baldías, a través del Instituto Agrario Nacional (IAN), para medianos y pequeños productores agrícolas la dotación de camiones de carga y el mejoramiento de las vías de penetración a las zonas agrícolas y el desarrollo de infraestructura educativa y de asistencia médica que el campesinado no había tenido antes; el financiamiento para los medianos y pequeños productores a través del Instituto de Crédito Agrícola y Pecuario (Icap), para el acceso a maquinaria especializada y propia, con la finalidad de sustituir el antiguo y rudimentario proceso de la siembra del grano; el desarrollo de los fertilizantes y productos agroquímicos, para combatir la maleza y las diversas plagas existentes.

Las mejoras en el campo venezolano por parte del Estado, aunadas al desarrollo del perfeccionamiento genético del maíz, que le proporcionó al campesinado un rendimiento superior de dicho cereal (véase el cuadro 7), hace que se evidencie la Revolución Verde en el país, ya que en 1960 el cia produce la semilla *Obregón*, un grano blanco semiduro con unos estándares de rendimiento de entre 4.500 y 5.000 kg por hectárea, el cual tuvo una aceptación en la industria harinera nacional por la uniformidad de su tamaño y dureza[233].

Cuadro 7

Superficie cultivada y producción de maíz en Venezuela entre 1950-1968

Años	Superficie cosechada (por hectárea)	Producción (por toneladas)	Rendimiento (kg/ha)
1950	329.151	310.340	943
1951	312.893	213.893	1.000
1952	270.156	343.157	1.270
1953	276.810	334.895	1.210
1954	259.017	326.289	1.260
1955	257.163	317.369	1.234
1956	286.959	350.096	1.220
1957	283.416	340.100	1.200
1958	297.491	357.614	1.202
1959	280.382	336.459	1.200
1960	398.200	439.490	1.104
1961	388.720	419.508	1.079
1962	483.256	540.475	1.118
1963	426.718	430.163	1.008
1964	443.040	475.000	1.072
1965	461.784	521.000	1.128
1966	466.893	557.470	1.194
1967	616.075	633.372	1.028
1968	626.337	660.786	1.055

Toda esta masificación del cultivo de maíz estuvo también signada por las demandas de consumo humano y animal de dicho cereal, lo que trajo consigo que se ubicara como uno de los principales rubros de agrícolas producidos en el país, lo que indica el crecimiento de producción del grano durante los años dorados de la Revolución Verde y, por otro lado, se combinan los intereses de la industria privada en garantizar la comercialización de sus productos elaborados a base del grano americano (aceite de maíz, harina precocida, alimento de uso pecuario, etc.), lo que representaba, además, una intención del Estado y del sector privado a través de los créditos, de impulsar

al país hacia la moderna industria agroalimentaria, lo cual no hubiese podido ocurrir sin la tecnificación y modernización de un sistema agrícola de conformación con el monocultivo de maíz.

### **«La arepa mecánica». La creación de la harina precocida de maíz en el siglo XX y los nuevos inventos alrededor de ella**

A partir de los años cincuenta se inicia un proceso de industrialización acelerado pero tardío en el país gracias al fuerte chorro de petróleo. El Estado incentiva la instalación de industrias, la mayoría con capital extranjero, para tratar de sustituir las importaciones. Ante el crecimiento industrial, algunas compañías trataron de acabar con la realidad que representaba la fabricación popular de la harina de maíz. Entre los primeros incentivos podríamos resaltar que el 3 de noviembre de 1957 aparece en el diario *El Nacional* un aviso promocionando la harina La Arepera[234], la cual se anunciaba como «Harina de masa de maíz deshidratada» y en la que destaca como su inventor y creador Luis Caballero Mejías (1903-1959); presuntamente se trata del primer producto patentado (el 4 de junio de 1954, bajo el número 5.176) que aparece en el mercado, ideal para hacer arepas y otros productos elaborados con dicha harina[235]. Dos años más tarde, el 13 de abril de 1959, en el diario *El Universal* se anuncia la harina de maíz Nutral[236]. Tanto La Arepera como Nutral nunca tuvieron éxito en el mercado y su vida fue muy corta; sin embargo, de lo que podemos estar seguros es de que la producción de ambas harinas de maíz estuvieron a cargo del sector privado.

En 1954 el grupo cervecero familiar Polar, propiedad de Lorenzo Mendoza Fleury y su hijo Juan Mendoza Quintero fundan en los antiguos terrenos de la hacienda La Cruz de Hierro, ubicada en Turmero (estado Aragua) la compañía Remavenca (Refinadora de Maíz Venezolana, C.A.) con la intención de crear las hojuelas de maíz (*flakes*) para la fermentación de la cerveza, ya que el proceso que se realizaba inicialmente con cebada malteada y lúpulo importados resultaba costoso y que, además, esta compañía se comprometía a surtir de *flake cervecera* a las industrias similares del país.

Por este motivo, dicha empresa logra un acuerdo con el Estado venezolano, para que no se permitieran las importaciones de *flakes*, a fin de favorecer a la industria nacional recién fundada. Según Jorge Rodrigo Jaimes, ante un supuesto monopolio de Cervecería Polar con la creación de este producto y su distribución, otras empresas cerveceras emprendieron una protesta ante el Estado, alegando que su adquisición no podía reposar solo en manos de Remavenca, que era una compañía de los mismos accionistas de Cervecería Polar. Ante esto, el Ejecutivo Nacional permitió nuevamente la importación de las hojuelas de maíz[237], lo que hizo que Remavenca, estratégicamente ubicada en Turmero para la recepción del maíz tanto de los llanos como de los valles del centro del país[238], se convirtiera en una planta con mayor volumen de producción del que realmente se requería. En 1956 fue puesto en servicio un molino para el maíz con una capacidad de molienda y cocción de tres toneladas por hora, lo que podría considerarse como un adelanto en las elaboraciones de las *flakes*, cuya maquinaria vendría a ser la utilizada para los

experimentos preliminares de elaboración de la harina precocida de maíz[239].

En 1959, bajo el nuevo gobierno, se comienza el proyecto de la creación de la harina precocida de maíz. La idea estuvo a cargo del doctor Lorenzo Mendoza Fleury, su hijo Juan Mendoza Quintero y el cervecero Carlos Roubicek, principalmente, aunque también, en el proyecto participaron Martín Van den Berg, Marko Markoff, Gehard Wittl, Antonio Rado y Klans Whlig. La originalidad del proyecto surgió a partir de la utilización como base original de las hojuelas de maíz para preparar arepas. Recuerda Carlos Roubicek que «Juan [Mendoza Quintero] tenía la idea de elaborar una harina para hacer arepas con las hojuelas de maíz que utilizábamos en la industria cervecera»[240]. Carlos Roubicek recuerda cómo se llevaron a cabo las primeras pruebas de la harina precocida de maíz:

«Me reuní con algunos fabricantes de arepas que existían en el país y éstos consideraban que nuestro proyecto era muy complicado. Pensé que si cambiábamos la molienda y las húmedas del corn flakes podríamos obtener una harina precocida [...] Llamé por teléfono a un técnico de Remavenca para que preparara una muestra y obtuvimos lo que queríamos. Creo que fue suerte, intuición, una idea: fue una revolución. Así nació Harina PAN.[241]»

No podemos dejar escapar que el proyecto sobre la harina precocida de maíz emprendido por Remavenca representó un logro más allá de lo agroindustrial, pues se trata de que el proyecto fue impulsado por los representantes de un grupo económico venezolano (en este caso Lorenzo Mendoza Fleury y su hijo Juan Mendoza Quintero) que conocía el engoroso trabajo que representaba la obtención de la masa de maíz bajo

parámetros tradicionales, y que asumieron la responsabilidad y los gastos de dicho proyecto. Ante esto, Renato Valdivieso asegura que

«Si bien Remavenca era una empresa mediana, de acuerdo a los parámetros del país, contaba con recursos financieros y respaldo económico necesarios para sacar adelante el proyecto, además, es interesante recalcar que este proyecto se llevó a cabo en el área de producción sin contar con personal especialmente dedicado a la actividad innovativa, en un departamento de investigación y desarrollo formalmente instalado, sino que fue en el área de producción, con muy poco contacto con universidades y centros de investigación nacional o internacional. De los pocos contactos externos se pueden mencionar aquellos con empresas extranjeras proveedoras de equipos y maquinarias de acuerdo a las especificaciones de diseño suministradas por los técnicos de Remavenca. No hubo ningún tipo de contratos de asistencia técnica ni asesorías[...][242]»

Acerca de la tecnología para el desarrollo del producto, Marko Markoff, otro de los colaboradores en la creación de la harina precocida de maíz y que para ese momento se desempeñaba como gerente de la planta, recuerda el antes y el después: Luego de iniciado el proyecto [...] adquirimos un molino de martillo para agilizar la molienda de los copos. Hicimos la negociación con mucha cautela, pues el riesgo era grande, ya que la máquina costaba 50 mil bolívares.

«Luego sustituimos ese sistema por molinos de rodillo y posteriormente compramos, por 300 mil bolívares, un equipo que permitía envasar y sellar 50 paquetes por minuto. Antes [refiriéndose a los años del proyecto] teníamos unas máquinas volumétricas con 6 embudos y en cada una de ellas estaba una muchacha que esperaba el llenado de harina, después la bolsa era pasada por otra máquina muy sencilla que realizaba el sellado.[243]»

Luego de un año y medio, en diciembre de 1960 y bajo el eslogan «Se acabó la piladera», los estantes de las bodegas y supermercados se poblaron de paquetes amarillos con el rostro de una mulata con una pañoleta en la cabeza, representando a la cocinera venezolana, y tres letras: pan, que en el fondo atesoraban un juego de palabras: el primero, respetando el propósito de la empresa, guarda el nombre de Productos Alimenticios Nacionales, y el segundo, sienta un precedente dentro del imaginario colocando a la harina precocida de maíz como el vínculo más inmediato con el pan del venezolano: la arepa. A propósito de la curiosidad del nombre pan en ese producto, Carlos Roubicek acota:

«Un día nos reunimos el doctor Mendoza [refiriéndose a Lorenzo Mendoza Fleury], el doctor Stolk y yo. El doctor Mendoza quería que P.A.N. fuera el nombre del producto y el doctor Stolk le insistía que el registro de marca iba a ser negado por las autoridades. Le argumentaba que pan era una denominación genérica. Pero el doctor insistió, peleó y lo logró.[\[244\]](#)»

Muchas expectativas trajo consigo la mecanización de la harina de maíz para el momento de su salida al mercado, tanto en los habitantes como en los mismos empresarios, aunque, según los testimonios de Carlos Roubicek y Marko Markoff, aseguran que el proceso de aceptación fue lento entre los consumidores y por eso se comenzó una fuerte campaña publicitaria[\[245\]](#), y en el primer mes en que sale la harina al mercado se vendieron 50 mil kilos, y al finalizar el año ya se comercializaban alrededor de un millón de kilos mensuales[\[246\]](#). Sin embargo, en la vida cotidiana, para otros resultó ser la más moderna novedad, ya que ese «nuevo

producto ‘enterraba’ al pilón de maíz, al molino ‘Corona’, y a una manera de hacer arepas que ya no podía subsistir»[247].

La aceptación que tuvo la harina PAN por la población venezolana a principios de los años sesenta, una vez que salió al mercado el producto de las Empresas Polar, va más allá de su valor económico (1 bolívar que costaba el paquete de un kilo): representaba otros factores de la cotidianidad que estaba viviendo el país para ese entonces, el primero, que era un beneficio idóneo para la preparación de productos que se consumían tanto en la casa como en la vida callejera (arepas, bollos, empanadas, etc.); el segundo, que representaba una solución para las mujeres (muchas estaban integrándose al mercado laboral fuera de sus hogares), pues el tiempo que antiguamente se debía emplear para obtener la masa de las arepas y otros productos (sobre todo el tiempo de la mañana), con este nuevo producto se necesitaban unos pocos minutos para su preparación, y así las amas de casa podían disponer de más tiempo para la realización de otras tareas domésticas[248], y tercero, que el producto se insertó cuando el país estaba viviendo un acelerado proceso de urbanización, por las migraciones del campo a la ciudad y, al mismo tiempo, Venezuela gozaba de una rentabilidad económica sumamente apreciable[249].

Bajo el nuevo esquema de producción industrial agroalimentaria que proporcionaba la harina precocida de maíz, comenzaron a surgir nuevas marcas de dicho producto, dado que los productores (Remavenca) no lo patentaron y se comenzaron a patrocinar las maquinarias por parte de importadores extranjeros. Renato Valdivieso considera que «el proceso desarrollado localmente no fue patentado ni protegido

legalmente, lo que trajo como consecuencia que en 1964 proveedores extranjeros de maquinarias y equipos para la industria de molinería, pusieran a disposición procesos similares en Venezuela»[250].

De esta manera, hoy en día se conoce un número considerable de marcas de harina precocida de maíz en el mercado, de las cuales pueden mencionarse la de las empresas Monaca (fundadas en 1970), que nacieron con la harina Juana, la cual es la segunda marca más importante después de harina PAN; la Harina Demasa, de las empresas Demaseca, fundadas en la década de los 70; la harina precocida de maíz La Lucha, de empresas Promilca, fundadas, también, en esa década, y las empresas Nutricos, con sus harinas Doña Rosa y Ricamasa.

Todas estas marcas que hoy existen en el mercado agroalimentario venezolano son la respuesta al importante consumo de harina de maíz que se genera en el país, sobre todo la de maíz blanco (por ser la más comercializada para la preparación de arepas y otros productos), mientras que la harina amarilla solo representa algunos meses del año (a partir de las Pascuas) y su referente cultural-alimentario es la región oriental del país[251].

**Cuadro 8**

Producción y consumo de la harina de maíz precocida en Venezuela (1961-1995)

Años	Producción de harina precocida de maíz (toneladas)	Consumo de habitante por año (en kg)
1961	2.500	0,32
1962	6.760	0,84
1963	11.312	1,35
1964	24.964	2,88
1965	44.313	4,94
1966	64.278	6,93
1967	86.173	8,98
1968	112.563	11,36
1969	128.701	12,56
1970	143.990	13,58
1971	182.667	16,63
1972	215.975	18,97
1973	256.590	21,75
1974	294.849	24,11
1975	302.490	23,88
1976	357.595	27,26
1977	393.560	28,96
1978	394.382	28,03
1979	436.962	30,03
1980	445.995	29,55
1981	473.042	30,49
1982	516.970	32,48
1983	531.273	32,57
1984	517.738	30,98
1985	495.294	28,90
1986	528.171	30,03
1987	627.665	34,75
1988	625.631	33,74
1989	701.785	36,89
1990	647.253	33,19
1991	658.238	33,30
1992	708.443	34,66
1993	684.353	32,74
1994	758.828	35,50
1995	786.070	34,00

Otro importante desarrollo dentro de la industrialización de la harina de maíz en Venezuela, fue el enriquecimiento de la harina precocida de maíz. Desde los años cincuenta, la preocupación por el enriquecimiento de las arepas fue una preocupación para algunos especialistas, dado que los niveles de anemia en la población de escasos recursos eran elevados. El bioquímico José Cartaya dice que «es necesario recordar que [el maíz] es un alimento muy solicitado por nuestro pueblo y que sería de gran importancia elevar su valor nutritivo, no solamente para convertirlo en un mejor alimento [...] sino para que sirva como vehículo de principios nutritivos que eleven el valor alimenticio de las dietas carentes. Debido al uso del maíz pilado en la fabricación del pan, el problema del enriquecimiento no es sencillo y está por resolverse»[252]. A través de los métodos utilizados para el enriquecimiento del arroz, se buscaba incorporarle a las arepas una mezcla de vitaminas (*Corn Grits Enrichment*) que contuviese 95 mg de cloruro de tiamina, 60 mg de riboflavina, 700 mg de niacina y 500 mg de hierro, para obtener una harina enriquecedora, o a través de una educación alimentaria, con la que se comunicara a las familias que preparaban las arepas añadiéndoles huevos y leche para aumentarles los nutrientes[253]. Pero en ambos propósitos no hay reportes de que estos proyectos se hayan desarrollado en la sociedad venezolana, lo que significó que la arepa continuó siendo un alimento carente de enriquecimiento externo al que el maíz propiciaba.

Sin embargo, a partir de 1987 la División de Alimentos de las Empresas Polar contrata a Miguel Layrisse, para que se encargue del enriquecimiento energético y vitamínico de la harina precocida de maíz, evitando la alteración del sabor de la

misma y de su producto de mayor elaboración y consumo: la arepa. ¿Por qué esta necesidad? Para 1987 se estimaba que cada venezolano consumía alrededor de 90 gramos diarios de harina de maíz y que los estratos sociales iv y v (que representan respectivamente a los sectores obreros y a los muy pobres) eran los mayores consumidores[254].

Desde 1990, en las empresas Polar se comenzaron a realizar las pruebas para el enriquecimiento de la harina de maíz en las que Layrisse estaba trabajando desde hace dos años, que consistían en la absorción del sulfato ferroso, evitando que se alterara el sabor[255]. Pero no es sino hasta 1993 cuando se materializa dicha labor, ya que tanto el Estado venezolano como las empresas agroalimentarias de cereales iniciaron un proceso de enriquecimiento de los principales cereales (maíz, trigo y arroz) con la finalidad de que sirvieran como vehículo para mejorar la nutrición de los venezolanos. Una vez más, Estado y empresa privada buscan mejorar nuestra calidad de vida. De esta manera, ese año, la harina precocida de maíz había sido enriquecida con cinco nutrientes: vitamina A, riboflavina, tiamina, niacina y hierro, los mismos que planteaba la propuesta de Cartaya en 1950.

Este desarrollo por la principal industria agroalimentaria, puesto a la disposición del consumidor desde febrero de 1993, tenía una enorme importancia para la sociedad venezolana, ya que desde 1992 venía deteriorándose el ingreso familiar y la harina enriquecida proporcionaba mayor disponibilidad nutritiva y energía calórica. Dice Giuliana Chiappe que «Las consecuencias de los enriquecimientos alimenticios, en los niños de estos estratos [refiriéndose a los estratos iv y v], fueron examinadas en 1994, por lo que se analiza un período de dos

años desde que las harinas fueron fortificadas. Para 1992, el déficit de hierro se encontraba en 37 por ciento y ahora, se redujo a 15 por ciento. La anemia, que se encontraba en 18 por ciento, está en 9 por ciento»[\[256\]](#).

Por otra parte, la cada vez mayor aceptación de la harina precocida de maíz más el proceso de urbanización y modernización de la población – como lo hemos dicho anteriormente–, generó que los ciudadanos venezolanos tuvieran, prácticamente, los minutos contados para sus labores domésticas; de esta manera, se da paso a la creación de inventos que logren solucionar el problema del bienestar que ofrece la modernidad. Unos pasaron sin dejar huellas y otros se mantienen en la actualidad.

El primero de ellos surgió en 1983, y se llamaba Ricarepa, de las Empresas Polar, que bajo el lema de «Ricarepa: soluciones prácticas para la activa vida moderna», se ofrecía especialmente a los hoteles, restaurantes, cantinas y centros de comida (comedores), pero también se podía adquirir en los supermercados en paquetes con 8 arepas, principalmente en el área metropolitana. El *target* del producto estaba dirigido especialmente a las mujeres: «Ricarepa saca de apuro al ama de casa con sus deliciosas presentaciones [arepas listas naturales, arepitas de queso y chicharrón], como plato principal en el desayuno o como acompañantes ideales para el almuerzo, la cena y la merienda». Las arepas de Ricarepa se podían calentar en el horno o en las tostadoras en 3 o 4 minutos, mientras que las fritas en cuestión de 5 minutos[\[257\]](#). Pese a que durante algunos años Ricarepa se mantuvo en comercialización con el tiempo salió del mercado.

El otro importante aporte para la sociedad venezolana, fue el invento del primer electrodoméstico criollo: la Tosty Arepa. Según su creador, Fernando Rizkalla (brasileño), presidente y gerente general de Oster de Venezuela desde 1989, observó las cifras de consumo de arepas por parte del venezolano, que arrojaban que en 1987 en el país se consumían 16 mil millones de arepas, lo que significaba 1,2 arepas por persona diarias. Ante estos resultados y aunado a los espejismos de la modernidad que en las principales ciudades podría brindar el famoso lema «Tiempo libre, tiempo Oster» de la compañía transnacional, dedujeron que «Una de las dificultades al prepararlas [las arepas] era que todas quedaran iguales. La otra, disminuir el tiempo de cocción que entonces eran 25 minutos»[258]. Como motivación para estudiar el prototipo, se comenzó a estudiar dentro de la tradición venezolana el grosor de la arepa y su forma ideal. La Tosty Arepa se inspiró en el electrodoméstico chino para hacer *pies*, pero en forma redonda.

Tras un año de pruebas por parte de Rizkalla y el ingeniero Oswaldo Garcés y Leticia Rizkalla, en 1997 consiguieron crear un producto que en 7 minutos cuatro bolas de masa lograran salir en forma de arepas. Según Rizkalla, el invento causó gran aceptación en la población venezolana y a «los tres meses del lanzamiento habíamos vendido 80.000. Fue tal la demanda, que en un momento no teníamos producción suficiente. Ya vamos por la tercera generación [para el 2002], es nuestro segundo producto líder y llevamos un millón vendidas»[259].

La Tosty Arepa, en la actualidad, se ha transformado al igual que el ayudante de cocina en su momento, en el regalo especial para las madres en las vísperas decembrinas y para el segundo domingo de mayo de cada año. El impacto de la Tosty

Arepas ha sido tan exitoso que para el 2005 los creadores decidieron desarrollar un modelo especial para 15 pequeñas arepas en caso de reuniones[260]. Y para complacer a los adoradores de las arepas de algunas partes del país, en el 2007 lanzaron al mercado con la frase «Te quiero así» la nueva imagen de la Tosty Arepa que llega a tostar en 7 minutos cuatro arepas más delgadas[261] que las del tamaño original en que surgió el primer electrodoméstico criollo.

Hoy, a través de los adelantos de la modernidad, la harina PAN, como primera marca en la comercialización de la harina precocida de maíz, se exporta más allá de nuestras fronteras: Colombia, las Antillas del Caribe, Trinidad & Tobago, Estados Unidos de Norteamérica, México, Canadá, España, República Dominicana, Holanda, Portugal, Italia, Suecia, Suiza, Inglaterra y el Medio Oriente, son la lista de países que disfrutan de este producto en sus cotidianidades culinarias.

Mientras que nosotros en Venezuela, cuando queremos ver o rememorar aquellas viejas u obsoletas operaciones, frecuentamos algunos lugares turísticos donde aún utilizan dicho maíz (como el estado Falcón y los distintos restaurantes que ofrecen arepa de *maíz pilao* elaborada a través de métodos tradicionales) de nuestra geografía biodiversa. Pero en el interior de cada cocina venezolana, cuando saboreamos una arepa, la harina precocida de maíz –como diría mi padre– funge como el mejor conector con tiempos anteriores.

## Tercera parte

# La arepa: sabor, memoria y representación

Probablemente sea en los gustos en materia de *comida* donde encontramos la huella más fuerte e indeleble del aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de la relación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer.

PIERRE BOURDIEU. *La distinción. Criterio y bases del gusto.*

En idioma español, de buena cepa,  
«pan de maíz» titúlase la arepa,  
pero es preciso ser de nuestra tierra  
para saber lo que la arepa encierra.

FRANCISCO PIMENTEL (*Job Pim*). *La arepa* (poema)

La arepa es el pan nuestro de todos los días, afirmación tan contundente como la idea que tenemos de la arepa. Y es que más allá de ser el alimento más consumido y de mayor preferencia en Venezuela es también un símbolo de nuestra gastronomía nacional e hija predilecta del maíz en nuestro país.

Esta aseveración en nuestras consideraciones alude, sin duda y necesariamente, a la relación que ha tenido y tiene la

arepa con lo venezolano; vale decir, con la cotidianidad del país y, quizás lo más importante, con asuntos como la identidad local y nacional, lo cual obliga a examinar cómo la arepa se consolida en la memoria colectiva, su consumo masivo por prácticamente todos los sectores sociales y cómo fue instalándose en la tradición venezolana en general, y en la tradición gastronómica de Venezuela en particular.

El pasado de la arepa responde, en definitiva, a la relación arquetípica que plantea Bourdieu en el epígrafe anterior. Su valor cultural se consolida a través de la herencia en cada uno de los hogares venezolanos, independientemente de sus particularidades; nos vincula a un pasado familiar caracterizado por una costumbre transmitida de generación en generación, desde una ingenua oralidad inserta en el seno familiar, hasta una información difundida a través de modernos modos y medios de comunicación, al punto de que cuando saboreamos una arepa y pronunciamos la palabra pareciera que convocamos toda la carga histórica que contiene.

Se trata, sin duda, de una construcción simbólica dentro de la cultura del país, que tenemos como referente desde niños; un símbolo que ha encontrado espacio sensible en la cultura venezolana, asociado a juegos infantiles, a nuestra música tradicional... Ha cobrado tanta significancia y simbología que, por ejemplo, en una suerte de premiación al rol de los padres y atendiendo, seguramente, al papel específico de la madre, la tradición canta: «Arepita de manteca, / pa' mamá que da la teta; / arepita de cebada, / pa' papá que no da nada».

La arepa no solamente la observamos en la mesa diaria de una manera que no deja de ser significativa, sino que es portadora de una variedad de formulaciones que acompaña al

venezolano: es canción, baile, poema, referencia, refrán...; es memoria extraída desde la más profunda América en el maíz de tantas variedades, de tantos instrumentos y técnicas para transformarlo en más vida, en alimento codiciado por todos, porque hasta en otras latitudes de cultura distinta el maíz se hace hojuelas para apaciguar el primer hambre del día; es la arepa la mejor acompañante indiscutible de un sabroso mondongo, de un talkarí de chivo o cualquier carne, de un sancocho, de un pabellón con o sin baranda, de una carne con papas, de un mojito andino, llanero o larense, que con un extra de picante en tierras altas dicen que el cielo dizque luce más cerca; es en el llano –y por su popularidad de hoy, en casi todas partes– la solidaria compañía de la carne en vara y las parrillas, que aunque haya yuca, tostones o casabe, no falta alguien que prefiera la arepa, que sirven en su variedad de grosor y tamaño.

## **1. La distinción social en los panes durante el período hispánico venezolano**

En las postrimerías del siglo XVIII la sociedad de las colonias del Mundo Indiano estaba estructurada por la condición social de origen. Cada grupo étnico-social estaba determinado por una jerarquía de *condiciones y calidades*, lo que establecía el honor y el uso de objetos y atuendos de cada quien. Es por esta razón que en la cúspide de la estructura social y racial se encontraba el minúsculo grupo urbano de los mantuanos que, como descendientes de los blancos que habían dejado la sangre en el ruedo de la conquista, eran los que gozaban del control de las instituciones – Ayuntamiento, Iglesia, Universidad– y el uso de prendas que marcaban la

distinción; mientras que la *masa popular* (es decir, los mestizos, los indios y los negros libres o esclavos) debía mantener alejados sus hábitos mentales, materiales y cotidianos del mantuanaje criollo. Acerca de la distinción de los *grandes cacaos* en la sociedad colonial de finales del Antiguo Régimen, la historiadora Inés Quintero comenta que

«... la mayoría de estas familias de linaje y fundamentalmente aquellas que logran una mayor acumulación de riquezas y prestigio, procuran afirmar sus preeminencias y distinción y para ello recurren a los fundamentos y principios de la sociedad tradicional, definen con puntilloso recelo sus prerrogativas, ratifican su determinación a mantener su especial ubicación en la sociedad y se mejoran en obtener símbolos de distinción que permiten demostrar de manera clara la calidad del linaje[262].»

Preferiblemente fue en las ciudades donde los criollos demostraron su distinción a través de las apariencias de estatus; prueba de ello era su preocupación por gastar grandes cantidades de dinero para importar desde Europa muebles y ropas, lo que explica el uso de gruesos vestidos, chaquetas y pantalones de lana en pleno clima tropical del Nuevo Mundo; comidas y bebidas, sintetizados en grandes agasajos y diversas bebidas[263] para mantener un estilo de vida eminentemente europeo.

En los inicios de la empresa conquistadora, los europeos se sometieron al tormentoso episodio de tener que consumir alimentos del Nuevo Mundo, específicamente el maíz, que no figuraba en su dieta; pero tras la implantación de las europeas espigas de trigo en el territorio, retomaron sus costumbres del Viejo Mundo y el pan blanco se estableció como el alimento de

los herederos de los conquistadores[264]. Para mediados del siglo XVII, los alimentos establecen distinciones sociales y económicas en América; tal como asegura el historiador estadounidense Richard Dunn: «Cada rango del orden social, desde los aristócratas, en la cima, hasta los mendigos, en lo más bajo, tenían su estilo característico de vestido, alimentación y habitación [...] Así que los amos se vestían y comían igual que las clases acaudaladas de Inglaterra, mientras que los esclavos [...] andaban semidesnudos y comían productos tropicales»[265].

La Capitanía General de Venezuela no está muy alejada del resto de las colonias del continente. Al igual que el uso de la seda y el manto, los alimentos se determinan por una jerarquía social y racial, que se basa en preceptos establecidos dentro del imaginario medieval que habían heredado los mantuanos de sus ancestros europeos, asumiendo al pan blanco de trigo como alimento de prestigio por el ser un producto europeo[266]. José Rafael Lovera explica la jerarquía de los alimentos:

«Dos maneras de alimentarse existieron paralelamente y se relacionaron jerárquicamente conforme al orden valorativo. En la cúspide, la alimentación de la minoría dominante, centrada en el pan de trigo, considerada como superior, y en la base, la alimentación de los dominados, fundamentada en la arepa y el casabe, y juzgada como inferior[...][267]»

La arepa estaba dirigida mayormente a las personas de escasos recursos en la provincia de Caracas, ya que su valor económico era accesible y para las autoridades era un alimento imprescindible en la dieta para los sujetos de la base social.

Prueba de ello es lo que Agustín Marón observa en los indios de la Provincia de Venezuela en 1775:

«A cada persona sin distinción [refiriéndose a sexo y edades] se le da una arepa, y un cuarterón de casabe para cada comida, en esta inteligencia solo se regulan dos arepas, y tres cuarterones de casabe al día a cada cabeza. Del almud de maíz sacan en la mayor parte de los pueblos 32 arepas medianitas, es este respecto les toca a cada cabeza 23 almudes al año[...][268]»

Como hemos afirmado, la arepa se manifiesta como uno de los principales panes del sostén diario de la alimentación de los grupos étnico-sociales más bajos, lo que muestra al maíz como el cereal básico para su consumo. Esto también se evidencia en las constantes sesiones del Cabildo de Caracas en las que se habla de este cereal; por dar un ejemplo, en la del 21 de enero de 1793 se discute la necesidad de importar maíz a la ciudad para la «conservación de la vida, por ser alimento de primera necesidad, especialmente a las personas pobres que no pueden subrogarlo con la harina de trigo u otro equivalente por sus subidos precios y falto de uso a su común sustento[269]. También, en la descripción de Alejandro de Humboldt de 1799, acerca de la alimentación de los negros esclavos en una hacienda cerca de Puerto Cabello:

«Los negros y la gente libre que trabaja en las plantaciones la beben [la leche del *Árbol de la Vaca*] mojando en ella pan de maíz y de yuca, es decir, *arepa* y *casabe*[...][270]»

Años más tarde, en 1807, Jean Joseph Dauxion Lavaisse, en su paso por Cumaná, observa el funcionamiento del trueque de alimentos entre pobres y pescadores:

«las gentes de poca fortuna y los pobres, van a la playa del mar con galletas de maíz [arepas] y huevos, y con esto pagan el pescado que compran. Los huevos son la pequeña moneda de Cumaná, de Caracas y de otras comarcas donde la moneda de cobre es desconocida[...][271]»

Ahora bien, el pan blanco de trigo no era consumido cotidianamente por los miembros de los sectores más bajos de la sociedad colonial. Sin embargo, en la dinámica del uso de los objetos simbólicos y materiales y cómo estos generaban distinción –en los que perfectamente puede incluirse el pan–, puede verse en las constantes querellas que se dieron lugar en las ciudades entre las generaciones de criollos y pardos –estas últimas anhelantes de la igualdad– nacidas en el siglo XVIII por el uso de dichos objetos. No se puede negar que en las mesas de las élites mestizas y pardas urbanas se consumieran tanto el pan de trigo como la arepa, ya que buena parte de los niños pardos criados dentro del hogar de su madre negra o india, carente de *calidad*, pudieran consumir la dieta de la *masa popular*, a pesar de que casi siempre aquellos párvulos adoptaban en su madurez la identidad «paradigmática» de su padre blanco europeo. Esto hace que en las ciudades se comience a establecer una nueva casta que recoge –o imita– los gustos de la cultura dominante y europea, y que, aunado a esto último, aquellos que lograron adquirir las *Gracias al Sacar* a través de su progreso económico, se garantizan asimismo una

*limpieza de sangre* –o mejor dicho, un instrumento para la igualdad civil– para la utilización de algunos objetos que solamente eran usados por los mantuanos, entre ellos, el pan de su preferencia. Afirma el antropólogo Emanuele Amodio, que

«Ofrecer pan de trigo durante el almuerzo, máxime cuando se tenía un huésped a la mesa, era comunicar la propia pertenencia al estamento de los blancos acaudalados y, en última instancia, al mundo europeo.[\[272\]](#)»

Durante la época colonial se observan construcciones identitarias en el imaginario que se elaboran como representaciones culturales que se establecen a través de *señales identificadorias*[\[273\]](#) –antropológicamente hablando– de cada una de las *calidades*, en el que se asume igualdad e identidad social entre sus semejantes y ante su otredad, reafirmando y distinguiendo así su modelo y sus prácticas cotidianas con el resto de los otros grupos sociales, tal como reitera el sociólogo francés Pierre Bourdieu «la identidad social yace en la diferencia, y la diferencia se plantea frente a lo más próximo, a lo que representa una mayor amenaza»[\[274\]](#). Sin embargo, esto no niega que algunos individuos, dentro de la vida pública o privada, imiten las señales identificadorias del grupo más privilegiado de la sociedad o, incluso, se convierta en el punto de referencia o paradigma a seguir.

Un caso donde se evidencia la *distinción* que produce el pan de trigo, es el divorcio de dos negros libertos comerciantes de alimentos en Caracas, María Josepha Rita y Luis Joseph Pacheco en 1756, ante un juez eclesiástico se observa cómo ambos comienzan a introducir fundamentos que determinan las

razones del divorcio para cada uno, al tiempo que ofrecen argumentos para llevar a cabo la partición de bienes, momento en que se conoce que ambos negros gozan de objetos solo reservados a personas de otras *condiciones* (telas, sombreros, oro, plata, etc.) en su humilde casa de un barrio caraqueño. Y en lo que respecta a la manutención, Ignes Moscoso, un testigo a favor de María Josepha, afirma que «solo vio en algunas ocasiones que el dicho Luis llevaba para su cassa [...] pan de trigo, viscochuelos, arina y asucar para masamorritas y no más»[275].

Más allá de lo que representa la falta de atención de Luis Joseph Pacheco en la manutención de su hogar, se trata de que alimentos como el pan de trigo, bizcochos y harina de trigo, productos considerados exclusivos por su alto precio, son gozados por unos negros libertos que poseen una vida económica favorable. Lo que nos hace pensar que tanto a Luis Joseph como a María Josepha dichos alimentos los invitan al mundo de los blancos opulentos, dejando en evidencia la imitación de los gustos identitarios por personas de una condición distinta.

La ingesta de pan blanco, como hemos dicho en líneas anteriores, resguarda la distinción en algunas mesas de las ciudades de la Venezuela del siglo XVIII por ser un alimento muy caro, lo que indica la limitación de su consumo. Acerca del costoso pan de trigo, el francés Louis-Alexandre Berthier (1783), en comunicación con el caballero Mauduit-Duplessis, dice: «aquí [en Caracas] todo es más barato, a excepción del pan, el cual se hace con harina importada de Europa, ya que los nativos son demasiado flojos para cultivar. La libra de pan cuesta aquí 14 sols.»[276].

Sin embargo, tanto la élite criolla como la misma masa popular compartían los mismos gustos de algunas comidas y dietas típicas que se han gestado en Venezuela, sin dejar de pasar por alto que casi siempre la élite buscaba mayor arraigo en la dieta del viejo continente que era promovida por los manuales de cocina y, por el lado económico porque las clases populares no tenían acceso a algunos alimentos por sus elevados costos. Ello nos hace pensar que en el caso de la arepa, como representante de lo que denominamos la *formación identitaria del gusto criollo*, podemos ver su movilidad dentro de la sociedad, siendo un alimento uniformemente consumido por los sectores altos y bajos, entre ricos y pobres de la Venezuela del siglo XVIII. En las mesas de la *gente culta* de Caracas se comparte sin problema alguno el pan blanco, las arepas y el casabe, tal y como lo describe el fraile Felipe Salvatore Gilij en 1780:

«*En las mesas de la gente culta de Caracas*, yo oí muchas veces que la moda exigía que se llevara toda suerte de pan, tanto el nuestro como el americano, para que cada cual comiera el que más le agradara, y así uno tomaba arepa, otro casabe y algunos de todos.[\[277\]](#)»

Estos hábitos reproducidos por estas gentes cultas, para el religioso italiano no son bien vistos, así que sentencia que

«Estas costumbres de mesa nos parecen extrañas y aun bárbaras, pero estoy seguro de que a muchos que aquí las desdeñarían, seríanles quizás gratas en América. Hay que pensar que los panes exóticos de que hemos hablado [arepa y casabe] aunque sucios en el Orinoco, entre los caraqueños son fabricados con singular limpieza por las sirvientas, entre las cuales hay algunas que no tienen en casa otro oficio que el de hacer pan de la manera que hemos dicho. Pero sea lo

que fuese de las costumbres que en todo el mundo son diferentes, parece que no se puede negar que en Tierra Firme se consume poco pan del nuestro con relación al número de sus habitantes.[\[278\]](#)»

Esta información de Gilij hace referencia a la distinción de los panes y remite a dos discursos existentes en la sociedad colonial: primero, podríamos decir que en algunos banquetes de mantuanos se consume arepa y casabe pero, al mismo tiempo, la ingesta de estos alimentos está condicionada a los hábitos cotidianos y autóctonos de las cocineras, que en este caso son indias o negras esclavas y que generaron dentro del recinto de la *formación identitaria del gusto criollo* la dieta diaria de aquellos; y segundo, que para esa época el maíz era considerado un alimento inferior[\[279\]](#) y nocivo para la salud, que producía *pelagra*, lo que podría relacionarse como una novedad o una política en los convites de los blancos españoles consumir de vez en cuando algunos alimentos americanos, en este caso arepas y casabe.

Pese a que el trigo en la provincia de Caracas siempre fue escaso y costoso, en algunas mesas de los mantuanos se siguió consumiendo pan blanco como respuesta a su herencia cultura[\[280\]](#), mientras que los pobres, por los altos costos de este pan y «por no estar criados con harinas»[\[281\]](#) continuaron consumiendo arepa y casabe. No obstante, algunos criollos venezolanos, en contraposición a los hábitos del Viejo Mundo, buscan dispositivos identificatorios para exaltar su idiosincrasia, que se observa cuando llevan panes indígenas (arepa y casabe) a sus mesas de comer, como por ejemplo lo que Luis Perú de Lacroix escribe en 1828: «El Libertador come de preferencia el arepa de maíz al mejor pan»[\[282\]](#). Casos como

este pueden tratarse quizás del relajamiento de los valores preestablecidos por el conservadurismo de la élite de esa época, para así dar paso a una identidad cultural del ciudadano moderno.

## **2. Era lo que había. El maíz y la arepa en los años de la Independencia**

El siglo XIX venezolano se bautiza con un cambio de estructura política, económica y social, que se traduce en la culminación de la dependencia monárquica española y, como consecuencia inmediata de su ruina en la guerra de independencia (1811-1823), que determinó los años venideros de la centuria. En este período más de diez años, los constantes enfrentamientos políticos y los acontecimientos acompañados con las banderas de la muerte y el miedo a la guerra dibujaron los paisajes de desolación y miseria en las ciudades y campos de la naciente república de Venezuela. Se convirtió entonces en el día a día de hombres, mujeres y niños que huían de los combates y de la carestía alimentaria, lo que los llevó necesariamente a emigrar de sus tierras naturales a otros lugares. Eduardo Blanco, en su principal obra *Venezuela heroica* (1881), recrea la situación del país durante 1814:

«Nube de polvo, enrojecida por el reflejo de lejanos incendios, se extiende cual fatídico manto sobre la rica vegetación de nuestros campos. Poblaciones enteras abandonan sus hogares. Desiertas y silenciosas se exhiben las villas y aldeas por donde pasa con la impetuosidad del huracán, la selvática falange, en pos de aquel demonio que le ofrece hasta la hartura el botín y la sangre, y á quien ella sigue en infernal tumulto cual séquito de furias al dios del exterminio.[\[283\]](#)»

Y en cuanto a la carestía de alimentos tanto para los civiles como los militares durante ese mismo año, Blanco dice:

«... el pueblo y el ejército se manifiesta frios [sic], si no desesperados; la miseria que padecen los abruma; dos meses hace que solo se mantienen con carne de burro y de caballo; los hospitales, repletos de heridos y enfermos, carecen de asistencia, de pan y medicinas[...][284]»

Si bien en la guerra, una de sus más sensibles realidades es la necesidad de alimento; su búsqueda se transforma en tarea de todos los días, tanto para las campañas militares como para los que huyen del horror. La alimentación durante la guerra es una calamidad para todas las personas; la carestía de los alimentos dificulta los diversos hábitos que se habían establecido en la época colonial, dada la escasez de los productos importados de Europa, lo que hace que éstos sean un lujo para los que logran conseguirlos, como es el caso del trigo, entre otros víveres[285].

La desesperación de los habitantes de Caracas se originó poco después del terremoto del 26 de marzo de 1812. La ciudad quedó devastada y sin garantía de la llegada de nuevos víveres, ya que los caminos muleros de los pueblos aledaños quedaron destrozados, y los alimentos comenzaron a escasear, lo que se tradujo en hambre y desolación. Tal como se registra en una comunicación de Simón Bolívar a José Antonio Páez sobre la situación de los meses de junio y julio de 1812, dice: «Los pueblos que proveían aquella capital estaban en incomunicación con ella, bien por no recibir semejante numerario [12.000 muertes aprox.], bien por el horror que les inspiraba la catástrofe, y los demás, ocupados por las armas

españolas, lo estaban aún con más extensión. El hambre se dejó ver con todas sus formas por la primera vez en un suelo que parecía exento de ella por la naturaleza, y alimentados universalmente con la verdolaga que se recogía por entre las ruinas»[286]. Sin embargo, ante el problema que representaba el terremoto para los caraqueños se sumaba otro: el avance de las tropas de Antoñanzas y Monteverde. Otro testimonio informa que

«En Caracas comenzó a sentirse escasez de víveres, porque la división de Antoñanzas interceptó la conducción de las carnes que iban por parte de Calabozo, y la ocupación de los Valles de Aragua desde que Monteverde adelantó su cuartel general a San Mateo, pueblo inmediato a La Victoria la privó de los recursos de aquel territorio, el más abundante de la provincia y del resto de los llanos. Dentro de pocos días llegó la cosa a términos de alimentarse la gente con hierbas[...][287]»

Ante ambas situaciones, los caraqueños comenzaron a peregrinar en busca de alimentos y supervivencia, lo que los llevó a ubicarse en los lugares más recónditos para protegerse de la guerra. Richard Vowell (1831), quien comparte la emigración de Caracas con otros, en un sitio donde llega a descansar, relata el episodio de la comida: «Pancho! Pepe! Tadeo! Encárguense de las bestias de estos caballeros, y búsquenme una barra, pues habrá que romper la pared del pesebre para conseguir paja y cebada. Y tú, Perucho, mata un chivito y ponte a moler un poco de maíz para hacer unas arepas. Les advierto que en la casa tenemos chicha en abundancia, si es que el terremoto no me quebró las tinajas»[288].

Y más adelante, describe el banquete:

«... se apareció el ventero con cuartos de cabrito asados, puestos en asadores de palo, que clavaron en el césped frente a los viajeros. Luego extendieron en el suelo un cuero de venado sin curtir, sobre el cual pusieron plátanos y raíces de arrancacha, tostados al fuego, junto con *arepas* de maíz amarillo. El propio Bautista trajo una enorme totuma, llena de jugo de caña fermentado, y tres cubiletes de coco diestramente tallados; y retirándose con sus servidores, dejó solos a los huéspedes para que paladearan con todo sosiego aquella cena.[\[289\]](#)»

El maíz tuvo una importancia vital para la manutención de civiles y militares en el período de la Independencia, y su traslado se hacía en sacos sobre mulas y burros, que era la manera más cómoda de hacerlo. Ello nos hace pensar que así se podía garantizar el alimento, en este caso *arepas* (ya que el grano es resistente a los gorgojos) durante las largas migraciones y campañas de soldados.

A lo largo del año de 1817, tras los combates efectuados en la región de los llanos de Apure, muchas familias emigraron a los últimos rincones de la sabana con la intención de no verse envueltos entre el fuego y la sangre de los episodios de violencia propiciados por La Torre y Calzada, lo que los obligó a trasladarse con sus enseres que les garantizaran entre otras cosas la comida, como es el caso del pilón. Richard Vowell, describe las peripecias de algunas familias apureñas que tuvieron que hacer un *refugio provisional* en los confines de la llanura para las mujeres y niños de los que luchaban por la causa patriota. Acerca de las tareas que tenían las mujeres en el *refugio*, él dice:

«Algunas se ocupaban en ordeñar; mientras otras, que tuvieron el cuidado de traer los útiles necesarios, pilaban maíz en grandes morteros de madera y con pesados *majaderos*; o bien cocían *arepas* en anchos platos de tierra. Buen

número de las muchachas reúnanse a orillas de la laguna, para lavar la ropa de sus respectivas familias, y su incesante vocerío, junto con las risotadas que resonaban en el bosque, hacían ver que la emigración no embargaba sus ánimos tan hondamente como podía esperarse[...][290]»

Por otra parte, bajo estas condiciones también se encuentran los que acompañan a los ejércitos de patriotas y de realistas durante los años 1814 - 1821, ya que ante la premura que representa la comida, las tropas realizan diariamente recorridos por los pueblos donde luchan con la intención de acopiar alimentos para la manutención de las mismas. Acerca de la búsqueda de los víveres por parte de los soldados, dice Germán Carrera Damas, que el

«... acopio de provisiones y recursos para la guerra era cosa de todos los días. Los ejércitos vivían fundamentalmente sobre el territorio que pisaban, y constantemente recorrían ese territorio partidas encargadas de recoger forraje, víveres, ganados, etc., para consumo inmediato de soldados y monturas[...] [291]»

De esta forma el ganado, los frijoles y el maíz se convirtieron en víveres muy necesarios para los ejércitos, hasta llegar a ser artículos que fueron objeto de embargo. Acerca de esta actividad, Juan Manuel de Cajigal dice:

«... en primer lugar, los comisionados desconocían el país, sus custodios no se valían de otro idioma que la amenaza y el insulto; el que dude de esta verdad, recorra sucesos de la misma península en razón de las tropas y su orgullo, y después aumente la diferencia con que entraría en las casas de unos vecinos aterrados con la llegada de un ejército [...] [En cuanto a los víveres] las habas,

frijoles, maíz y cuanto poseían los habitantes de unos pueblos asolados por la guerra destructora [...] nada tenían sino lo muy preciso, y en lo general se embargaban hasta las semillas destinadas a la siembra de sus conucos[...][292]»

Tomando en consideración que la trascendencia de la guerra fue básicamente en las regiones, se observa cómo la búsqueda de algunos alimentos estuvo condicionada por los lugares donde se desarrollaron los combates. A propósito de la urgencia para la siembra del maíz, en noviembre de 1813 Simón Bolívar promueve una ley en la que «los hacendados destinasen la tercera parte de sus esclavitudes a sembrar maíz, arroz y otros frutos menores, para que no faltasen víveres para la guerra»[293].

De esta manera, observamos cómo la recolección de maíz fue importante desde el primer momento en que estalló la guerra, lo que se evidencia en los constantes saqueos y acopios que desarrolla cada uno de los bandos en pugna. Buena parte del maíz que era utilizado para la manutención de las tropas provenía directamente de conucos y era aprovechado para la alimentación, principalmente de las familias vecinas de los valles mirandinos y aragüeños y de los llanos centrales desde la época colonial. A propósito de los acopios, el 26 de marzo de 1814 el gobernador político Cristóbal de Mendoza envía una resolución al director general de Rentas con la que se busca solucionar el problema de los víveres, entre ellos el maíz, por medio del secuestro de alimentos para las tropas que se encuentran luchando en los valles de Aragua. En ella se informa que

«En virtud de consulta que me hizo el Justicia Mayor de los Teques, sobre si remitía los granos de aquellos vecinos, que no eran manifiestamente enemigos del sistema; pero sí sospechosos, o porque se ocultaban, cuando se les necesitaba para cualquier urgencia, o porque se denegaban a todo servicio; le ordené en respuesta de dicha consulta, que remitiese todo el maíz y caraotas de semejantes individuos, haciendo distinción de los que estuviesen confiscados, y de los que solo se embargasen en calidad de abono, cuando se hiciese la competente declaratoria, de si debían ser o no confiscados[...][294]»

Los acopios de maíz son importantes, porque se hacen durante los recorridos y el reconocimiento de la zona por parte de las campañas de soldados. Por citar un caso, Germán Carrera Damas dice que «El Director General de Rentas ofició al Comisario General del Ejército [Caracas, 20 de marzo de 1814], manifestándole la imposibilidad en que se hallaba de proporcionarle galleta para las tropas, pero le sugería la manera de obtener pan [arepa] elaborándolo en El Consejo, La Victoria y San Mateo, pues ‘Hay abundante provisión de maíz en los altos de San Pedro y del Partido de Los Teques, en cuya cierta suposición enviará v. comisionados celosos y activos que extraigan las partidas suficientes al abasto del ejército’»[295].

En cuanto a la alimentación de las tropas, en la ciudad de Valencia el cuartel general patriota decreta el 10 de octubre de 1813 una circular en la que se le garantiza que

«Todo sargento, cabo y soldado de cualquiera batallón o escuadrón de línea gozará diariamente de una ración compuesta de un medio real de carne, y un cuartillo de aquel pan [¿arepa?] que se encuentre en el país[...][296]»

Por otra parte, no solamente los que andan por tierra son los únicos que necesitan arepas para su subsistencia, sino también los que están luchando en embarcaciones. En 1816, en una comunicación de Simón Bolívar a Juan Bautista Arismendi, se lee:

«Recomiendo a v.E. la elaboración más activa de galleta: pues sin pan no podemos sostener las fuerzas marítimas. De aquí irá harina y no maíz pues tenemos de la primera, y del segundo, no. Desgraciadamente es tan cierto, que estos días los soldados no han tenido más que una arepa por día, y algunas veces tres o cuatro plátanos, cuando se consiguen.[\[297\]](#)»

Al igual que para los patriotas la arepa es un alimento usado por las tropas realistas, también tiene importancia para el pueblo que las acompañan. Por citar un caso, José Francisco Heredia en 1815, en su estadía en un hospital de Puerto Cabello por su mal estado de su salud, dice:

«Cuando estuvo á visitarme, me instó porque comiese con él [el general Pablo Morillo] aquel día, y a pesar de que aquí no se come pan de trigo sino en el Hospital, encontré que lo había solo para mí en calidad de enfermo, y arepa para los demás[...][\[298\]](#)»

Del mismo modo, en 1822, Francisco Tomás Morales en la ciudad de Maracaibo, tras varios días de combates y de hambre que sufrieron sus 12.000 hombres, describe momentos de desesperación en busca de alimento por las tierras áridas de la Guajira. En su *Relación* comenta:

«Con solo tres puñados de maíz en grano tostado y una galleta por persona, desde el General inclusive hasta el soldado y todos a pie, sin apoyo, sin retirada y sin medios de salvación que la victoria, nos lanzamos en aquellas costas áridas que no habían aún hollado planta civilizada[...][299]»

En resumen, podría decirse que la ingesta de arepa durante la etapa independentista, como la misma necesidad de alimentarse, se desarrolló en una estrecha relación entre todos los sectores sociales más bajos que protagonizaron la guerra (civiles que huían y los que fueron asimilados por las tropas) por sus mismas manifestaciones culturales alimentarias. Esto lo podemos ver en grupos de latifundistas que sembraron maíz para la manutención de los soldados de la causa que defendían, como a soldados saqueando los terrenos de aquellos que no estén con su causa. Por otra parte, a las mujeres se les observaba ayudando a los soldados y fungiendo de cocineras en los lugares no muy alejados de donde se desarrollaron los combates, como lo podemos apreciar en el relato del capitán Vowell, durante el desayuno efectuado en la casa de doña Rosaura para las tropas de José Antonio Páez:

«Estaba listo un sustancioso desayuno *llanero*, consistente en leche, arepas, pescado de varias clases, huevos frescos de tortuga recogidos en el Orinoco, amén de la abundante provisión ordinaria de carne asada en *costillas*, *rayas* y *cecinas*. Los comensales eran numerosos, pero todos habían contribuido con algo al convite, conforme al uso establecido en las llanuras y entre vecinos, de modo que se hizo una gran ostentación de platos sobre el césped, que servía de mesa[...][300]»

### **3. Cuando la arepa comenzó a participar en la construcción de la identidad nacional**

Los procesos de identidad nacional en Hispanoamérica que se gestaron a partir de las guerras de independencia respondieron, por una parte, a un interés político e ideológico de la élite, y por otra, a los deseos de establecer artefactos culturales que identificaran a los nuevos ciudadanos con *lo criollo*, es decir, mecanismos que determinaran las nuevas identidades culturales de cada uno de los pueblos, con la intención de separarlos aún más de la metrópoli. El ensayista mexicano Carlos Monsiváis asegura que

«Al fragor de las guerras de independencia, aparecieron o se promueven las nuevas identidades (lo peruano, lo boliviano, lo argentino, lo paraguayo, lo guatemalteco, lo mexicano), a las que urge colmar de referencia y significado. Si a los textos de historia se les encomienda el aprovisionamiento de símbolos, leyendas, mitos y realidades, a los escritores se les encarga las descripciones de costumbres y la creación de personajes y atmósferas reconocibles e irreconocibles; se les encomienda, en suma, los estímulos que anticipen la fluidez del destino nacional, y si se puede del propósito civilizador[...][301]»

¿Pero a quiénes van dirigidos los discursos de lo nacional?, ¿bajo qué premisas pueden lograr establecer *lo popular* en la reciente república, si más bien la gleba representa a la barbarie? Al culminar las guerras, el discurso de nación impulsado por las élites, busca a través de la lectura de la literatura criollista y de los encendidos discursos políticos, que se reflejen símbolos identificatorios (costumbres, lemas, personajes épicos, etc.) para que entre los diversos grupos étnicos se puedan construir

*imaginarios nacionales* que los represente a todos por igual. Pero en esta tarea, no muy lejos está el *pueblo* que en su mayoría, cuantitativamente, fueron los familiares de los jerarcas premiados con el bautizo de fuego en la guerra de independencia; mientras que en el último rincón se encuentra la *gleba*, ese peligro de la civilización, que está conformada por los indios, negros y mestizos que se han transformado en el nuevo peonaje rural y los parias en los centros urbanos[302]. Esto lo podemos ver, en el artículo «Pesimistas reflexiones sobre el futuro de la agricultura en Venezuela si no se toman medidas para el control y fomento de la mano de obra», publicado el 10 de abril de 1844 en el diario *El Agricultor*, en el que se puede observar una denigrante exposición del campesino:

«El peón libre prefiere su cigarro al lado de unas cañas de maíz que le producen 800 arepas al año para comérselas con su descansada muger, que trabajar el campo de su vecino, y cuando se resuelve á hacerlo, pide tan caro, que el que le emplea pierde en este servicio en vez de ganar[...][303]»

Si bien en el óleo de lo nacional se representa la élite y sus familiares como «pueblo», la gleba no entra allí, y cuando aparece es como personajes pintorescos, pícaros y con atributos negativos. Promover *lo popular* responde a lo que los intelectuales quieren resaltar y lo que las élites quieren informar. La literatura es el único camino para demostrar lo que las élites llaman *lo criollo* del país, por lo que se generan textos y publicaciones periodísticas de interés cultural y político que dejen huella en la memoria de los que pueden disfrutar la lectura; pero, teniendo en cuenta que la literatura no es el lugar

más indicado para ver a esos sujetos anónimos que representan el gran obstáculo del progreso, aparecen simplemente como *tipos nacionales* y *personajes curiosos*. Por otra parte, en los manuales de cocina ocurre repentinamente lo mismo, las élites que deciden mostrar la Cocina Nacional lo hacen a través de escasas informaciones de lo que degustan diariamente con señales de identidad gastronómica individual. Sin embargo, mucho de la cocina campesina logra colarse allí.

Sólo es hasta las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del XX, cuando las expresiones de la *masa* se comienzan a mostrar a través de los relatos de la literatura criollista; esto, cuando algunos escritores tratan de profundizar en la vida cotidiana, en la calle, en los cuentos de los caminos de las profundidades del llano venezolano o la pampa argentina. Desde ese momento, se comienza a hablar de los hábitos de las clases populares; algunos eruditos hacen estudios sobre las tradiciones y vivencias de aquellos, escritores deciden salir de Caracas para ver sus formas de vida y plasmarlas en sus novelas (tal es el caso de Rómulo Gallegos), poetas (como Francisco Pimentel «Job Pim» y otros) se interesan por la cotidianidad de las calles nocturnas de Caracas.

### **La arepa, «el pan común de los venezolanos». Gusto y vida cotidiana en el siglo XIX desde la mirada foránea**

No podemos negar que los viajeros que llegaron durante el siglo XIX a Venezuela, más allá de examinar con detenimiento sus inquietudes científicas, diplomáticas, comerciales o personales, dejan ver en sus notas tanto las bellezas naturales de este país tropical como lo que pasa en la cotidianidad de la élite y de aquellos que están en la orilla de la vida pública, desde la

típica óptica del extranjero: *lo desconocido* o *lo que no ocurre* en sus países de origen[304]. En esto de *lo desconocido*, la arepa fue objeto tanto para la vista como para el paladar de los viajeros que visitaron la Venezuela decimonónica; algunos aborrecen su sabor, otros la degustan y la exaltan como un alimento exótico y de gran importancia en la *cocina campesina* de los venezolanos, especialmente de las clases subalternas. Algunos, además, observan con detenimiento la elaboración del pan, que prácticamente está a cargo de las mujeres.

En cuanto a las impresiones sobre la arepa que tuvieron los viajeros que llegaron al país, nos encontramos con el testimonio de John G.A. Williamson, primer diplomático de los Estados Unidos de Norteamérica en Venezuela y hombre «aburrido y de mediocres luces»[305], quien reside en la desolada y casi en ruinas ciudad de Caracas entre los años 1826-1840. En 1835, el embajador, de manera despectiva –entendiendo que no es un hombre que comparte estas costumbres tropicales–, observa la dinámica social-alimentaria de los sirvientes:

«Los sirvientes prefieren mucho más que se les dé el dinero para comprar su desayuno o cena en la calle que hacer comida en casa. Van a una *pulperia*, donde se vende toda clase de comida, y por cinco céntimos se desayuna con arepa con queso y un pedazo de carne. Se enorgullecen de tener dinero para gastarlo en esta forma antes que sentarse a una mesa en forma civilizada, para comer un buen desayuno o una comida. Con pocas excepciones, todos son unos vagabundos dispuestos a hacer su voluntad y a no aceptar las buenas ideas que uno trate de inculcarles.[306]»

Por otra parte, durante el gobierno de Carlos Soublette, el consejero brasileño Miguel María Lisboa visita por primera vez

Venezuela, entre los años 1843-1844. En su relato, no solo describe la forma y preparación de la arepa sino cómo este pan es consumido por todas las capas sociales de la Caracas de esos años:

«El pan de maíz se prepara con el grano hervido, después se amasa y se reduce al tamaño de una torta, la que llaman *arepa*, de tres pulgadas de diámetro y una de grosor, y que luego se hornea o cocina en una vasija de barro [budare] sin agua[...][307]»

Y más adelante, expone el gusto por la arepa de toda la sociedad:

«... es el mismo sistema de los tiempos precolombinos y que perdura hasta hoy sin perfeccionamiento alguno, a pesar de su uso, pues tanto en la mesa del trabajador como en la del mantuano de Caracas la arepa es infalible.[308]»

También durante la Semana Mayor el consejero Lisboa asiste a las procesiones religiosas caraqueñas, y como católico, observa la caridad que tiene la clase pudiente con los desamparados. De esta forma, el consejero relata las contribuciones que aquélla le hace a los pobres:

«... no falta mucho espíritu de caridad, [hay] mucha gente pudiente que no se olvidan del enfermo, del viejo y del desvalido, mucha gente mantuana y mucha gente elegante que tiene su pobre parroquiano y que no siente desdén por llevarle el pan de arepa, y el pollo y el remedio, al miserable conuco de la triste viuda o de la decrepita viejecita[...][309]»

Entre los años de 1849-1858, el naturalista alemán Karl Ferdinand Appun describe en su libro *En los trópicos*, casi diez años de estadía en Venezuela. Appun, siguiendo los pasos de Alejandro de Humboldt, se interesa tanto en la flora como en la fauna del país; sin embargo, en sus líneas deja ver la cotidianidad de los venezolanos y sus hábitos. En cuanto al gusto por la arepa de las personas de San Esteban, dice que esta resalta a su vista como un alimento patriótico para los criollos. El alemán opina que:

«Al lado del casabe y el maíz, el plátano reemplaza el pan en Venezuela, pues por lo general solo los extranjeros comen pan hecho de harina de trigo importada; los venezolanos criollos, al contrario, incluso los más ricos, lo rechazan por patriotismo comiendo, en cambio, el pan criollo o sus plátanos asados, tortas de casabe o arepa.[\[310\]](#)»

Pero no solamente Appun relata el valor patriótico que tienen los panes indígenas (arepa y casabe) y africano (plátano), sino también que por su paladar pasó el sabor de la arepa, tal como lo describe en una cena, luego de su largo recorrido por la selva virgen de La Soledad. Dice que lo recibieron con «Una porción grande de carne con caraotas y algunas arepas satisficieron mi estómago torturado ya desde hacía algún rato»[\[311\]](#); igualmente lo comparte en los llanos de El Baúl, cuando describe la alimentación de los hateros y peones, diciendo que la comida para estos dos grupos de campesinos «es la misma, consistiendo primordialmente de carne seca, a veces carne fresca, queso y leche con arepas»[\[312\]](#), lo que revela la importancia de la arepa en ambas zonas del país. También a Appun le llama la atención que el maíz reemplace al trigo en la

dieta diaria de los venezolanos, y además describe en detalle el sabor de la arepa y su procedimiento para obtenerla:

«En Venezuela [el trigo] lo remplaza el maíz. El pan preparado con él exige en la preparación mucho tiempo porque los venezolanos, siguiendo la tradición, continúan utilizando las antiguas formas que tienen ya muchos siglos. Primero trituran en la pila, un tronco excavado, los granos de maíz con un mazo de madera para quitar la concha córnea que los envuelve; después, los enjuagan durante medio día, los trituran en trozos todavía gruesos y sacan los gérmenes que perjudican el buen sabor; por último, después de enjuagarlos una vez más, los muelen mediante una piedra redonda y plana en una piedra chata y granosa, haciendo una especie de masa espesa, de la cual forman pequeñas y redondas torticas del grueso de una pulgada; las tuestan sobre un tiesto de arcilla. Esas torticas, llamadas arepas, son muy sabrosas si se las comen calientes, y además, muy nutritivas y al lado del casabe son el pan común de los venezolanos.[\[313\]](#)»

Y también describe luego el sabor y la textura de la arepa, que se elabora con el procedimiento tradicional:

«Las arepas hechas de la harina de maíz molido en el molino, están muy lejos de tener el mismo sabor que aquellas preparadas del modo descrito; forman una masa tiesa y sólida que pesa mucho en el estómago, mientras las otras, que consisten en una mezcla de masa muy liviana y hongosa se pueden comparar con los mejores pasteles.[\[314\]](#)»

Otro personaje que reseña la arepa es el dominicano Pedro Núñez de Cáceres, quien llega a Venezuela en 1823, huyendo de la invasión de los haitianos a Santo Domingo, y que en 1850 decide plasmar sus disconformes observaciones sobre la vida cotidiana caraqueña en su *Memoria sobre Venezuela* y

*Caracas*[315]. En sus primeras impresiones destaca la ausencia y los altos precios de los alimentos en los mercados, entre ellos la arepa. En la ciudad, dice, «cuando hay maíz faltan las caraotas: si hay huevos no se hallan plátanos: ya sube la carne a un precio desmedido, ya las arepas son del tamaño de obleas; y a veces todo está un mismo tiempo carísimo»[316].

Más adelante describe cómo algunas personas solicitan a las mujeres areperas, que se reúnen en la plaza del mercado, el agua del maíz sancochado para el engorde de cochinos. Lo importante de esto es que destaca el trabajo de las areperas en los mercados. Refiriéndose a esto y de manera incómoda, dice:

«La carne de puerco o cochino como aquí se dice, es de la peor condición; pero tan abundante que forma el alimento general del pueblo unida a las caraotas de que hablaré después. *Esta pésima calidad del cochino proviene del agua de maíz que les dan: se llama así la que queda y sobra después de lavado y cocido para las arepas;* y como la reúnen en vasijas ya curtidas y siempre desaseadas, adquiere un hedor a fermentación que infecta las calles cuando las conducen en barriles al intento, pues la solicitan mucho, y *la encargan a todas las areperas para engordar cochinos*[317]»

*Escenas de mercado*, de Camille Pissarro (1853)



En su recorrido por el mercado observa las ventas de pollos, gallinas y verduras. Por otra parte, describe las de maíz y arepas y su aceptación por parte de los sectores más humildes caraqueños:

«También se venden muchas verduras, especialmente repollo, cebollas, papas, y diversas clases de habas; pero lo que más abunda es el maíz, del cual se hacen las *Arepas* que el vulgo llama comúnmente *Pan*, y es el alimento indispensable en Venezuela[318]»

Y en cuanto al gusto de las arepas, el dominicano enarbola a las hijas del maíz, cuando dice que:

«Las arepas calientes acabadas de cocer son buenas, y con mantequilla o queso bastante agradable [...] Confieso que me acomodo bien con las Arepas, así como

siento aversión a las caraotas, porque en ellas contemplo el símbolo inequívoco de la desgracia, de la miseria y de la esclavitud.[\[319\]»](#)

En 1857, durante el gobierno de los Monagas, llega a las costas de La Guaira el explorador Pál Rostí, este húngaro que no solamente arriba al país por su interés en la geología, la etnología y sus inquietantes ganas de fotografiar los paisajes por donde Alejandro de Humboldt estuvo, sino también para aislarse de la revolución de 1848, promovida por la separación de Hungría del imperio astro-húngaro. Cuando Rostí llega a Caracas, describe detalladamente la cotidianidad del mercado y observa que todos los panes venezolanos se venden comúnmente en los toldos:

«El mercado principal, «la plaza mayor», está ubicado aproximadamente en el centro de la ciudad; uno de sus lados está formado por la ruinosa y enjabelgada Catedral, construida en el llamado estilo jesuita (como, verbigracia, la iglesia de los frailes de Pest); frente a ella está el Congreso; en el tercer lado el Arzobispado; son todas edificaciones sencillas e insignificantes. El verdadero mercado está cercado y alrededor se levantan puestos techados con toldos, donde venden cuentas de vidrio, cintas, sedas, telas de lienzo, cuchillos, rosarios, retratos de santos, etc. En otros puestos tienen carne, bien sea fresca –de res– o cortada en largas tajadas –secadas al sol– llamada «tasajo». La carne es el comestible principal y más barato en Caracas. Hay además en el mercado: pescado, que traen en asnos de La Guaira; carne de cabra, que venden como si fuera de carnero; aves de corral; huevos; mantequilla (de Europa o de Norteamérica); «papelón»; toda clase de «dulces», entre los cuales figura principalmente el ya mencionado de membrillo y otro –semejante a ese– de guayaba, fruta muy sabrosa; luego pan de harina de maíz (arepa) y también de trigo; toda clase de pasteles preparados con huevos, melaza y coco (algunos realmente sabrosos); otro tipo de pan, que es el cassave [sic], que tiene forma de enorme torta, se prepara con la raíz de la yucca [sic], y –en ocasiones– puede competir con una piedra de molino, considerando su tamaño. Es el alimento preferido del pueblo,

aunque –por su sabor– parece que lo hubiesen preparado con virutas desmenuzadas; y, finalmente, hay en el mercado toda clase de verduras, flores y frutas y –a veces– algunos monos y loros de los bosques del Orioocco [sic].[\[320\]](#)»

En su largo recorrido por el interior del país, por los predios de Barlovento, Rosti describe cómo la arepa es de suma importancia en la dieta diaria campesina. En la posada donde descansa escribe que «se consigue siempre café, azúcar y papelón, cacao y chocolate; pero la leche, los huevos, las aves de corral y las frutas constituyen una rareza. Las veces del pan las hace la arepa, un bollo preparado con harina de maíz y agua. El biscocho –o pan duro de harina de trigo, que se conserva durante meses– es una golosina». [\[321\]](#). Más adelante, en su camino hacia los llanos, Pál Rosti confiesa haber degustado la arepa y detalla la forma de elaborarla las mujeres:

«Otros de sus alimentos son el papelón y la arepa. Esta es un pan de harina de maíz. Cocinan el maíz maduro y lo Trituran en grandes pilones. Esta es la ocupación habitual de las mujeres, y si una visita a otra, por cortesía toma el pilón, como entre nosotros hacen labores de punto. Echan el maíz pilado sobre una piedra ancha e inclinada, y valiéndose de otra piedra plana lo convierten en harina, de la que amasan unos pastelitos del tamaño de los panecillos, que hornean ligeramente [en los budares]. La arepa fresca, sobre todo cuando aún está caliente, no es mala, pero es muy pesada. Hay varias clases, verbigracia, la de masa compacta y horneada hasta secarse la llaman hallaca, ésta puede conservarse durante días; sin embargo, no es para estómagos europeos.[\[322\]](#)»

*Cocina familiar*, de Camille Pissarro (1854)



Ramón Páez, hijo del general y expresidente José Antonio Páez, decidió recorrer los llanos llevando un cuaderno de notas por donde su padre cabalgó con la bandera patriota. Pero no solo a un hombre de letras como Ramón Páez le interesa ver la cotidianidad de los caseríos, sino también establecer un balance del *progreso* del país y observar esas costumbres *rústicas* de los campesinos que sobreviven a las vísperas de la *civilidad*.

En cuanto a su búsqueda del *bárbaro hombre del llano*, describe sus vivencias, aunque siempre incómodamente, y entre ellas, la manera de alimentarse cuando sale de faena. Páez dice que el llanero «Lleva [en] la silla bolsas de cuero donde se guardan las cosas esenciales al viajero en las largas jornadas, como papelón, arepas y aguardiente, licor celebrado tanto por su uso como por su abuso»[\[323\]](#).

En los caseríos del interior del país los llaneros acompañan su desayuno con el popular fororo, antes de salir a realizar sus jornadas en el campo, tal como lo relata:

«Los trabajos de la sabana nos obligaban a estar en pie al despuntar el día. Una taza de café con leche mezclada con harina de maíz tostado [fororo] (lo que recomiendo a todos los viajeros que realicen largas jornadas), nos bastaba hasta la hora del almuerzo...[324]»

Por otra parte, Páez describe el trabajo de elaboración y el sabor de la arepa; en su relato parece que nunca la ha probado, aunque describe el procedimiento para hacerla:

«Todas las mañanas se nos mataba un novillo que comíamos asado sin legumbre o pan. Teníamos maíz en abundancia, tanto en grano como en mazorcas, el que antes de ser convertido en arepas (el pan predilecto del país), requiere todos los días el paso a través de gran variedad de operaciones, lo que hace fastidioso el procedimiento. Se tritura el grano (se pila) en grandes morteros de madera, agregándole un puñado de arena yagua, se separa luego la cáscara venteándolo a la mano por un procedimiento especial, se lava luego abundantemente, y se cuece a poco fuego hasta cierto grado de consistencia, no muy blanda, para entonces molerlo entre dos piedras, dándole en seguida a la masa la forma de pequeñas tortas planas y circulares, las que se cuecen en largas y delgadas planchas de tierra quemada (budares); resultando de todo ese trabajo, un pan blanquísmo y nutritivo, pero con el inconveniente de endurecerse demasiado y perder su sabor al enfriarse.[325]»

*Mujeres pilando maíz*, de Charles Scibneranaco (1868)



Nueve años después del recorrido de Ramón Páez, llega al puerto de La Guaira la joven francesa Jenny de Tallenay, que durante los años de 1878-1881 permanecerá en el país y apuntará sus *Recuerdos de Venezuela*, obra en la que se puede apreciar cómo una muchacha aburrida decide observar el paisaje y la cotidianidad de la época con un discreto sarcasmo. Tallenay no pasa por alto la arepa, tal como lo recuerda en su estadía en una posada del pueblo de San Joaquín. Acerca de los alimentos que estaban en la cena, la francesa evoca:

«Hicimos mejor acogida algunos plátanos fritos y al queso de mano, o queso nacional. Como pan nos habían dado arepas, una especie de pastel de harina de maíz bastante bueno cuando está caliente pero que se endurece al enfriarse y se hace muy indigesto[...][326]»

Con el incisivo sarcasmo, la muchacha francesa describe la ingesta de este pan en la sociedad venezolana y su importancia para cierta capa social. Refiriéndose a la arepa, escribe:

«Este pan es muy conocido en toda la República mucho más que el pan de trigo reservado a los ciudadanos y a la gente rica.[\[327\]](#)»

La curiosa descripción de Jenny de Tallenay nos pone a volar la imaginación, al afirmar que la arepa es «un pan muy conocido en toda la República», y que está localizado en la dieta diaria de las clases populares, lo que no ocurre con el pan de trigo. El relato de De Tallenay coincide con las representaciones artísticas de los pintores viajeros que visitaron nuestro país en el siglo XIX, ya que en sus discursos visuales (de Pissarro y Scibneranaco) se observa la cotidianidad del trabajo de molienda de la arepa, en la cual juegan un importante rol las mujeres de las clases pobres de las ciudades y del campo, como portadoras y sostén de la manutención doméstica. La ingesta, el trabajo de molienda y la venta de arepas entre los pobres urbanos y los campesinos puede observarse en casi todos los discursos de los foráneos, como respuesta del gusto (*habitus*) de este pan en estos sujetos. Sin embargo, en pocas oportunidades los viajeros observan a los personeros de la clase dominante consumiendo este pan indígena. Quizás algunos criollos consumían arepa por *patriotismo puro* para marcar una identidad reproducida por la Independencia y sostenida durante el siglo XIX, lo cual no es de extrañar ya que desde la época colonial las élites mantuanas crearon artefactos de identidades regionales que les permitieran identificarse entre

ellos, para fortalecer el sentido de pertenencia en la nueva república.

### **Los veladores de la arepa. Discurso y representación de lo popular y lo nacional**

En 1865, el poeta y político liberal Ramón Isidro Montes, en sus funciones como Senador de la República en Caracas, escribe para un periódico de su ciudad natal, Ciudad Bolívar, «Canto a la arepa». En la primera parte de su poema, Montes describe la arepa como una fiel acompañante del popular sancocho:

¡Válgate Dios! Nos sale El Boletín  
Con una producción de Cacaseno,  
Con octavas que tienen retintín,  
Y con un plato de sancocho lleno.  
Al cantar al sancocho aquel ruín,  
No podemos decirle «santo y bueno»;  
Porque es preciso que ese Caca sepa  
Que no vale el sancocho sin la arepa.  
¿Hase visto una cosa menos vista  
Que con «solo un pedazo de bizcocho»  
Comerse de una olla bien provista  
«Un succulento plato de sancocho»?  
A Cacaseno he de seguir la pista;  
Eso no lo hace ni un vejete chocho:  
En caso tal, testigo Doña Crepa,  
Lo primero que todo... ¿qué es?... ¡la arepa!  
Es del sancocho tierna compañera,  
La dulce, fiel, inseparable amiga.  
Como lo es de la miel la blanca cera;  
Es con quien ella más y más se liga:  
Si a veces con los huevos adultera,  
Hace con el sancocho mejor miga:

Yo siempre he visto cual la vid con cepa.  
Al sancocho casado con la arepa...

Más adelante, acentuando el rol de la arepa en la sociedad y, especialmente, en la política, Montes recita:

Y Doña Arepa influye en la política,  
Y hace mover al hombre más apático,  
Y hace a la lengua maldecir satírica.  
Y hace variar al hombre más dogmático,  
¿Pues qué dice mordaz la gente crítica?  
Al observar a un zorroglón linfático,  
Y ver cómo se afana y suda y trepa,  
Que el pobrecillo anda tras la arepa.  
En esas prolongadas discusiones  
De Juntas, Asambleas y Congresos,  
En que cada uno expone sus razones,  
Y cada cual devánase los sesos,  
Espero, buen lector, que me perdone.  
Si al contemplar los oradores esos,  
Y que éste se defiende, aquél increpa,  
Yo veo más que una cuestión de arepa.

Y en cuanto a su fascinación por la arepa, recita:

Canten, pues, otros el amor y el vino  
Y celebren sus glorias noche y día;  
Canten de Troya el mísero destino,  
De Aquiles la pujanza y bizarría:  
Yo cantaré tal vez con mejor tino  
El blanco pan, sostén de pobrecía:

Quiero, lector, que «a mí la gloria quepa»  
De sostener los fueros de la arepa.[\[328\]](#)

Ramón Isidro Montes impregna su poema de situaciones cotidianas al momento de comer arepas y su advertencia de que este es el pan de los hogares de los pobres; pero, lo que nos llama la atención, es que utiliza el lenguaje vernáculo en la construcción de sus versos, un potencial instrumento para difundir el nacionalismo del país.

El lenguaje vernáculo que se propicia a través de la escritura es, en el fondo, un discurso utilizado por las élites para representar y fomentar, subjetivamente, los nuevos dispositivos imaginarios de *lo popular* y de *lo nacional* en una sociedad de letrados. Ante esto, los escritores de la última mitad del siglo XIX buscaban en la *literatura criollista* o *nativista* venezolana, establecer códigos cotidianos que permitieran crear la «identidad» del pueblo con refranes, vicisitudes de la calle, personajes populares de la ciudad, entre otros[\[329\]](#).

En esta travesía, los medios impresos fueron el lugar ideal para que las élites venezolanas difundieran *lo nacional*, especialmente en *El Cojo Ilustrado* (1892-1914), el cual está inmerso en los años en que el país, especialmente las ciudades, lograban conseguir la «paz» después de los destrozos de la Guerra Federal (1859-1863) y el «progreso» alcanzado por la *belle époque* de Antonio Guzmán Blanco (1870-1888). Esta revista quincenal, de esquema positivista, fungirá como órgano divulgativo por excelencia del cambio que está trayendo la «modernidad» bajo el signo de *la civilización*, y también como el sintetizador cultural de los propósitos del *projeto nacional*. Tal

como lo expresa Gerónimo Martínez sobre el grabado *El llanero domador*, en el pórtico del primer número de *El Cojo Ilustrado*:

«... quiera la suerte que sirva este dibujo de lema simbólico que nos enseñe á todos á domar los vicios de diverso linaje que sin descanso hacen venir á menos los hechos de nuestra vida nacional.[\[330\]](#)»

¿Pero cómo entran los sujetos populares en la mirada nacional que se promociona en *El Cojo Ilustrado*? ¿Cómo el pueblo, que está dominado por los vicios, hace la vida nacional, si es el obstáculo del progreso positivista? De esta forma, en las cabezas de los hombres y mujeres «modernos» de las élites, se construye el imaginario de *lo popular* de la nación que descansa en el recurso literario y visual, que promociona a los «sujetos populares» o «tipos nacionales» con sus costumbres bárbaras y vernáculas. Tal como lo podemos ver, a propósito de «el pilón primitivo», como prefiere llamarlo el fotógrafo Guinand:

«No sabemos á punto fijo que origen tuvo, de donde nos vino, ni quien lo inventó; dícese que es obra de los indios. No juzgamos necesario averiguarlo. Lo que si nos consta es que su uso es antiquísimo, que ha dejado atrás muchas generaciones y que aún existe á pesar de la esforzada guerra que hacen los pilones mecánicos y molinos especiales inventados por la industria moderna. El fuerte ejercicio del pilón primitivo, evita el uso de drogas patentadas, que se recomienda para el raquitismo, pues hace desarrollar los músculos de una manera considerable. A más de esta inapreciable condición higiénica, es de estimarse también la gracia que imprime al cuerpo de las artistas de este género, el acompasado movimiento necesario al oficio y cuya escena atrae espectadores [la élite] que hoy damos[...][\[331\]](#)»

*El pilón primitivo*, en *El Cojo Ilustrado*



Tal como el artista trata de representar (tanto en la imagen como en el discurso escrito) a este instrumento del trabajo rudimentario de la hechura de arepas, podemos ver la existencia de las clases populares jugando un papel importante para escenificar *lo popular* de la nación, ya que el pilón, como elemento de «*lo primitivo*», conlleva una guerra contra el progreso, en este caso las grandes ruedas mecánicas de la industria moderna; así como, quizás, el lugar donde se utiliza el pilón, que es la vivienda de las clases populares en la que las mujeres, con cuerpos definidos, son las que comandan la batalla contra lo moderno, representado en ese hombre occidental

vestido de citadino, por el sostenimiento del rudimentarismo indígena[332].

También con el recurso literario se busca representar *lo popular* a través de la sensibilidad de la cotidianidad en la urbe. En el caso de la arepa, este pan es tan común ya en la sociedad venezolana, tanto rural como urbana, que pasa desapercibido a los intereses de los escritores que narran las costumbres del país; sin embargo, cuando observamos la arepa vemos que está en manos de las mujeres populares: vendedoras del mercado, cocineras, amas de casa pobres, entre otras, lo que determina el sostenimiento de este pan, día a día, en los espacios públicos y en la intimidad de sus hogares (véanse las imágenes de la pilandera y las molenderas). En sus últimos años, el político y escritor criollista Nicanor Bolet Peraza, en su cuento «Cuadros caraqueños» (1891), cuando narra las ventas de arepa en el viejo mercado capitalino que se instalaba en la Plaza Bolívar – antiguamente conocida como Plaza de la Catedral–, detalla el sabor, la forma y los olores de la arepa callejera de una manera muy sensible:

«... las tortillas de desayuno, en cuya preparación entran el maíz y el plátano con un si es no de queso frescachón; morenas como cachetitos de mestiza, esponjadas, ampolladas al amor de la sartén, apetitosas, bien clientes, y de las cuales se calculan hasta dos docenas, y ni una menos por cabeza; así se dejan éllas engullir mansa y tiernamente. [Y refiriéndose a su sabor, dice:] En seguida tomaban puesto las populares hacedoras de arepa de chicharrón; la más pedestre pero la más suculenta de las combinaciones indígenas del maíz, puesto en ella, como parte muy principal los achicharrados trozos de carnoso tocino... [333]»

Pero para las élites, la vida de las encargadas de velar por el mantenimiento de la arepa no solo se refleja su cotidianidad de la puerta de sus hogares para afuera, sino que también en la vida privada es lugar para representa *lo popular* como resultado del atraso, tal como lo podemos ver en la descripción de una molendera, hecha por *El Cojo Ilustrado* en 1895:

«No ha triunfado aún la maquinaria moderna de los antiguos usos de la industria primitiva. Mientras voltea sus aspas el molino y se busca en la mecánica facilidades para el diario trajinar, bajo la rústica choza jadea la «molendera», voluntariamente rehacia [sic] á las combinaciones de ruedas y tornillos que dispuso el progreso económico en la lucha por la vida.[\[334\]](#)»

Molenderas a finales del siglo XIX y en el alborear del XX.



Al igual que el pilón, las molenderas se tienen como sinónimo del atraso del país o, al menos, con lo que el positivismo quiere tratar de acabar de la modernidad, ya que, mientras las élites hacen ese «viaje» inhóspito a lo primitivo, más enarbolan el aislamiento de cotidianidad de esos sujetos que se encuentran en lo que aquellos consideran desconocido, exhibiendo a una sociedad de letrados, estos sujetos como «Tipos nacionales» que representan lo tosco. Asimismo, las formas de «representar» lo nacional, por parte de las élites, están ligadas a la condición de ser modernos y de marcar diferencias a través del disciplinamiento, tal como se puede observar al mirar a estas mujeres como *reacias* a los saludables cambios que trae consigo el progreso[335]. De esta manera la admisión y exclusión por los sectores de poder se genera por el habla, la gestualidad, el vestuario de los sujetos de las clases populares, con la intención de representar la idea de *lo popular* en la dialéctica entre los sectores «de arriba» y los «de abajo», por la vía de la permanencia y la identidad. En ambas formas, el discurso de *lo popular* se construye en el imaginario a través de lo que las élites quieren ofrecer como identidad en el transcurrir de su cotidianidad[336].

Por otra parte, el escritor merideño Túlio Febres Cordero en 1917, a través de un discurso criollista, se suma a la odisea de representar a la arepa como un alimento vernáculo de Colombia y Venezuela, desde crónicas de la memoria nacional y criticando el menosprecio de las élites por la dieta «típica», pasando por la crítica lingüística a los diccionarios académicos, hasta llegar a las calles de Cartagena de Indias impregnadas de areperas callejeras. El escritor inaugura su diálogo así:

«El sabio colombiano doctor Zeledón, que fué obispo de Santa Marta, dijo en París al deán de la Catedral de Mérida doctor Carrero y a otros venezolanos allí reunidos ocasionalmente, que bien valía hacer un viaje de Europa a América solo por comer al desayuno arepa caliente con cuajada fresca, comida realmente deliciosa, a igual de muchas otras en que figura el sabroso pan americano objeto de estas líneas, la popular arepa, regalo de ricos y pobres, forma la más común y económica de aprovechar el maíz como principal alimento de todas las clases sociales.[\[337\]](#)»

La arepa y otros platos de la cocina diaria, por su característica de ser alimentos cotidianos en la mesa venezolana, es asunto de poco interés por parte de los literatos y poetas, pero más aun, según Febres Cordero, el desprecio por nombrar a los alimentos de uso corriente –más que comerlos– se observa en los banquetes de la aristocracia, ya que esta capa social prefiere presentar a la «vianda criolla» disfrazada con nombres en «francés, inglés, alemán o cualquier otro idioma, menos el castellano» en la vida diaria, lo que pone en aprietos a los comensales[\[338\]](#).

Asimismo, Febres Cordero busca hacer una reivindicación de la memoria de la arepa y la elabora a través de un estudio histórico-lexicográfico del nombre «Arepas», criticando la definición de este pan por parte de los diccionarios académicos:

«Para principiar por alguno, elegimos el voluminoso diccionario de la lengua castellana hecho por una Sociedad Literaria, edición de 1869, donde se halla esta donosa definición:

»«*Arepas*. Empanadilla hecha de harina de maíz con carne de puerco dentro, que venden las negras en las esquinas de Cartagena de Indias».

»Será eso nuestra arepa? Ni por asomo. Ella ni es empanada, ni el maíz se emplea en forma de harina para hacerla, ni se rellena con carne de puerco, y por

sabido se calla que no es un privilegio de las negras el venderla en las esquinas (y no en otros sitios) de Cartagena de Indias.[\[339\]](#)»

A propósito de esta definición de «Arepas», Febres Cordero, a través de algunos argumentos clave de la historia patria como Simón Bolívar y los indígenas originarios que habitaban este territorio, explica cómo los señores literatos que redactaron el diccionario de 1869, confundieron a la arepa con la *hallaquita de agua* que relata José Gumilla en su crónica acerca de los indios del Orinoco. Igualmente, Tulio Febres Cordero critica la edición del diccionario de 1878, en la que agrega, aparte de la definición de la arepa como empanadilla, que solo «venden las negras en las esquinas de Cartagena de Indias, y es *el almuerzo general de sus habitantes*». Sin embargo, el problema de la definición de la arepa en los diccionarios de la Real Academia Española para nuestro escritor merideño no ha terminado, ya que en una edición de 1925 se mantienen algunos errores lingüísticos; veamos:

«*Arepas.*— (Del cumanagoto *arepa*, maíz). Pan de forma circular que se usa en América, compuesto de maíz salcochado, mojado y pasado por tamiz, huevo y manteca, y cocido al horno».

»Con perdón de los señores académicos, tampoco es esta nuestra popular arepa, porque el maíz se muele y se reduce a masa entre piedras o en máquinas especiales, y nunca va cernido ni hecho harina; y lo de añadirle huevos y manteca, dará risa a nuestras areperas, pues son ingredientes que no le cuadran y que harían más costoso este pan americano, que es el del pueblo por excelencia.

»Tampoco lo del horno conviene a la arepa, pues aunque las hay horneadas, como pan de gala, esto no es lo corriente, sino el ser asadas en un budare o platón casi plano de barro cocido o de hierro, sin más aliño que la sal, según se

practica en Venezuela y Colombia, tanto en la cómoda casa del poblado como bajo el pajizo techo de la choza indígena.[\[341\]](#)»

La crítica a los diccionarios académicos por parte de Túlio Febres Cordero, cobra importancia ante la composición lingüística y lexicográfica de lo *nativo* y *vernáculo* para la época, ya que su herencia intelectual –como la de muchos otros– se permeabilizó en el siglo XIX, reclama el espíritu de la nación, lo que se demuestra en el purismo del lenguaje y en la necesidad de establecer en la memoria colectiva una concertación representativa de la *lengua de uso*, es decir, la cotidiana, la del habla a diario[\[342\]](#).

### **El paladar y la arepa. Los manuales de cocina y la identidad nacional**

Dice el historiador norteamericano Jeffrey Pilcher, que los discursos nacionalistas del siglo XIX que se generaron a partir de los lenguajes vernáculos, la imprenta y la literatura criollista, también se potenciaron en la idea de reflejar la literatura culinaria como elemento identificatorio de las culturas nacionales. Considera Pilcher que

«La literatura culinaria tiene un gran potencial para contribuir a la creación de estas culturas nacionales. Los autores de libros de cocina ayudan a la unificación de un país al promover el intercambio de alimentos entre diferentes regiones, clases y grupos étnicos, construyendo así un sentido de comunidad dentro de la cocina. Pero estas mismas obras tienen también la capacidad de excluir a las minorías étnicas o a las clases más bajas porque declaran que sus comidas no son propias de las mesas civilizadas [...] Estas visiones múltiples de la cocina nacional están unidas por el objetivo común de volver significativa la

ideología abstracta del nacionalismo a través de la familiar cultura doméstica de la cocina.[\[343\]»](#)

Durante el siglo XIX la cocina venezolana se conocía más bien a través de la tradición oral. Sin embargo, entre las élites, comienza a circular una importante ristra de manuales de cocina europeos, lo que corresponde a una degustación de una *gastronomía civilizada y afrancesada*, y que, lo más seguro, las mujeres refinadas les impartían a sus cocineras la nueva dieta; mientras que en el pueblo se mantenía, casi inamovible desde mediados del siglo XVIII, la cocina campesina.

Los manuales culinarios extranjeros que llegaron a las cocinas de la élite de las ciudades venezolanas, cobran importancia a mediados del siglo XIX, cuando obras como *La fisiología del gusto*, de Brillat-Savarin; *El confitero moderno*, de Maillet; *La higiene de la digestión*, de Gaubert, entre otras, comienzan a ofrecerse en los anuncios de la prensa nacional, como por ejemplo *El Liberal* (1847), *El Diario de Avisos* (1857) y *La Opinión Nacional* (1870).[\[344\]](#).

A pesar de ello, algunos coterráneos se interesan en promover la *cocina nacional*, que no obstante estar repleta de recetas netamente urbanas, buscan con los *manuales vernáculos* de cocina convivir con la *cuisine* que está promocionando la élite. Entre los manuales nacionales del siglo XIX tenemos el de José Antonio Díaz que publica en 1861 *El agricultor venezolano*, en el que promete dictar algunas lecciones prácticas de la agricultura del país. Por citar un ejemplo, en el caso del maíz Díaz esboza un recorrido desde el origen de este cereal, la descripción de la planta y la cantidad de mazorcas que pueden ofrecer algunos tipos de maíz, pasando por algunos ejemplos de

la preparación de la tierra, el tiempo y modo de recogerlo y de conservarlo, hasta sus productos alimenticios y sus propiedades medicinales para ancianos, mujeres y niños[345].

Con un interés chauvinista por la cocina decimonónica, José Antonio Díaz propone el primer recetario nacional bajo el título *La cocina campestre* (incluido en *El agricultor venezolano*), ya que, según él «La inteligencia mejora nuestra posición en todas las situaciones de la vida: nuestros labradores comen generalmente mal, porque no conocen los medios de mejorar sus alimentos con los mismos recursos del campo y sus productos»[346]. De esta manera, Díaz sintetiza aquellas comidas vernáculas que se preparan tanto en la ciudad como en el campo. En cuanto a la arepa, de manera sencilla y pedagógica, explica las siguientes recetas:

«*Arepas de huevo*. Con la masa del maíz ya preparada para tender las arepas al budare, se toma una cantidad proporcionada a los huevos que se van a emplear: se bate todo junto con sal correspondiente, y de manera que la mezcla con alguna consistencia, y con una cuchara, estando el budare bien caliente, se va tendiendo en pequeñas porciones que se van volteando a medida que se van dorando para igualar la cocción: endurecidas y doradas por ambos lados, se sirve.

»*Con plátano maduro*. Esta arepa se reduce a moler el plátano o cambur maduro con la misma masa y sal correspondiente; pero para tenderla en el budare es necesario poner la masa en una hoja de los mismos plátanos para que no se peguen y puedan voltearse.

»*Con queso o chicharrones*. Moliendo la masa con el queso, y lo mismo con chicharrones de vaca o de cerdo: estas últimas composiciones por sí solas son un banquete, porque llevan juntos el pan y la carne o el queso.[347]»

En 1899 en la ciudad de Mérida se publica otro importante recetario para la mesa decimonónica, la *Cocina criolla o Guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto* de Túlio Febres Cordero. Tiene como intención matar el aburrimiento de comer todos los días los mismos platos, por lo que presenta en su guía «doscientos platos al escoger, desde los más suculentos hasta los más sencillos, de donde puede sacarse a diario la variedad apetecida, contando, por supuesto, con la buena gana de comer»[348].

Y en cuanto a la importancia de una síntesis de la comida campesina y nacional, y criticando a la *cuisine* que se ofrece en los banquetes de las élites, Febres Cordero dice:

«Muchos libros de cocina se hallan en las Librerías, pero ninguno satisface entre nosotros la necesidad apuntada, por referirse á platos extranjeros que, si buenos en lo general, requieren sustancias y condimentos que no siempre se consiguen ó son del todo desconocidos en el país.[349]

En *Cocina criolla* no se observa una receta que explique el procedimiento de elaborar arepas, ya que son bastante conocidas en toda la república, pero sí podemos apreciar algunos platos populares que incluyen aquella y otros con una llamada *torta de maíz*, que al parecer es una arepa frita. Entre esas recetas se pueden distinguir las siguientes:

«*Sopa de torta de maíz*. Se hace una torta de maíz con queso y huevos, y después de frita se parte en cuartitos, que se echan al caldo hirviendo, guisándolos bien. Algunas personas le agregan al caldo un poco de leche. [...]

»*Arepas de maíz en sopa*. Pártese en pedacitos una arepa del día anterior y se pone en caldo hirviendo, agregándole huevo batido, queso desmenuzado y

leche, según los gustos. [...]

»*Torticas en salsa*. Hecha la masa de maíz pelado ó pilado, se agua un poco de leche, poniéndole sal y mantequilla ó queso; se hacen las torticas, se fríen y se conservan después en una buena salsa de tomate.[\[350\]](#)»

Durante el siglo XX y sobre todo a partir de los años 50, las mujeres, como respuesta a la nueva forma de vida a la norteamericana, se interesan por la cocina gracias a los nuevos inventos tecnológicos relacionados con la higiene alimentaria, y al mismo tiempo, se apoderan de la creatividad gastronómica, como una forma de combatir el aburrimiento de ser una sencilla ama de casa. Ante esto, la publicación de manuales de cocina comenzó a cobrar auge y a tener mayor difusión a mediados del siglo XX, cuando un considerable número de mujeres contribuyó con la recopilación de los conocimientos de la cocina criolla. En la búsqueda de la *cultura culinaria nacional*, podemos encontrar los recetarios publicados en folletos de Carmen Victoria López y el libro escrito por la norteamericana Dorothy Kamen-Kaye y otras mujeres, titulado *¡Buen Provecho!* (*Caracas Cookery*), editado en 1943, con reediciones en 1944, 1946, 1951, 1961 y 1967[\[351\]](#).

Otro importante recetario es el de Graciela Schael Martínez, *La cocina de Casilda* (1953), que quizás sea uno de los más completos para esos años, pues propone que «A través de este libro se extiende una invitación a realizar un recorrido por el mapa de la Venezuela típica, rica, generosa y pródiga en confecciones alimenticias»[\[352\]](#). El éxito de este manual se observa en sus reediciones: dos en 1954 y después en 1957, 1958, 1960 y 1963. Un notable aporte que brinda Schael Martínez con este libro es que de manera antropológica describe

el procedimiento cotidiano de las pilanderas de maíz, la forma tradicional de cocinar las arepas en el popular fogón y las mujeres que se dedican a venderlas y, por otra parte, recopila algunos *cantos de pilón* y algunos refranes en los que se nombra a la hija predilecta del maíz venezolano. No está demás decir que proporciona las recetas de *la arepa de chicharrón*, *la de queso* y *las tostadas a la criolla*. La receta de la arepa es como sigue:

«Después de preparar la masa, muy bien mezclada, se van tomando pequeñas porciones para darles la forma de arepa, o sea como un disco de unos dos y medio centímetros de altura y de unos veinte cm. de diámetro (según el tamaño que vaya a tener la arepa), y se van colocando en el budare ya caliente y limpiado con un trozo de tela engrasada, dejándolas cocinar cinco minutos o hasta que se les forme la corteza de alguna consistencia; se voltean con un cuchillo y se dejan cocinar en igual forma por el otro lado. Después se pasan al horno caliente a temperatura mediana, para que terminen de cocinarse, más o menos, un cuarto de hora o veinte minutos. Para saber si están bien cocidas se toma cada una con una servilleta, se para en ella de orilla y con la mano se le dan unos golpecitos como palmadas; si suena como si estuviese hueca o abombada, está cocida. Dicha prueba se hace por ambos lados de la arepa. [...] A la manera típicamente criolla se sirven calientes, acompañadas de queso blanco, o queso de mano y mantequilla o cuajada, o chicharrón con guasacaca, o carne frita, o negritas [caraotas] fritas.[\[353\]](#)»

También está el libro de María Chapellín P., quien se autodenomina como «la primera maestra de cocina en Venezuela», bajo el título *El libro de tía María*, publicado en 1956 (con reimpresiones en 1958 dos veces y en 1961). Este libro quizás sea el primer recetario en incluir la forma de preparar la masa de *maíz pilado* para arepas, y podemos ver, de una manera más completa, las variedades de arepas (de maíz pilado) que coexisten en el país, ya que tienen cabida las de *queso*, las de

*chicharrón*, las de *cambur*, las de *maíz pelado* (incluyendo el procedimiento para obtener la masa), *las saladas o fritas*, *las de ajonjolí* y *las arepas fritas de las abombaditas*[354].

Aunque a partir de esta década algunas compañías agroalimentarias generaron importantes recetarios para promocionar sus productos, los dos últimos mencionados «se convirtieron en los manuales de cocina criolla urbana por excelencia»[355], y lograron formar una síntesis del gusto nacional venezolano, las comidas *civilizadas y rústicas* que se pueden apreciar en los diversos platos que identifican lo *nacional* y lo *regional*, y hasta lo creativo, como respuestas del gusto criollo.

#### **4. Las areperas. de los sujetos populares a los establecimientos**

En la actualidad es difícil pensar que en algún pueblo venezolano no exista, por lo menos, una arepera. Otra cosa además, es que cuando hacemos un viaje a algún lugar del país, a un costado de la carretera observamos tras las ventanas del automóvil restaurantes que ofertan arepas y que son parada obligatoria para los viajeros. Estos lugares se transformaron en los espacios colectivos de la comida criolla, donde todos los días decenas de personas consumen el preciado regalo del maíz venezolano, bien sea relleno con la diversidad de guisos o quesos que exhibe el colorido y gustoso mostrador, o como compañera (en forma de pan) de algún hervido (de res, gallina o mondongo) o un plato fuerte (por ejemplo, el popular pabellón). Por otra parte, las areperas son el resguardo no solo de una variedad de

guisos y otros alimentos para llenar las arepas, sino también son lugares donde reposan múltiples platos típicos.

La señora Coa López vendiendo tostadas (1952-1958)



El concepto de las areperas que tenemos hoy en día es completamente distinto al que existía antes de la masificación de la harina precocida de maíz, ya que hablar de areperas de los tiempos de *Maricastaña* se refiere a aquellas mujeres que dentro de sus hogares, como parte de la economía doméstica propia de la época, pilaban y molían el maíz para vender sus arepas como pan, en cestas o bandejas desde tempranas horas de la mañana. Esta práctica, que se llevaba a cabo en las calles o plazas principales de las ciudades, era realizada por ellas mismas o los

jóvenes de la casa[356]. Acerca del oficio de las areperas durante los años 20, dice Alfredo Cortina que

«De nuestras areperas, todavía quedan algunas en el interior de la república que conservan la tradición y sus arepas guardan el mismo aroma y sabor de las que supieron los caraqueños de hace más de cincuenta años.[357]»

En la misma sintonía, Olga Briceño de Alfaro en su libro de costumbres de antes de 1935, *Bajo esos techos rojos*, recuerda:

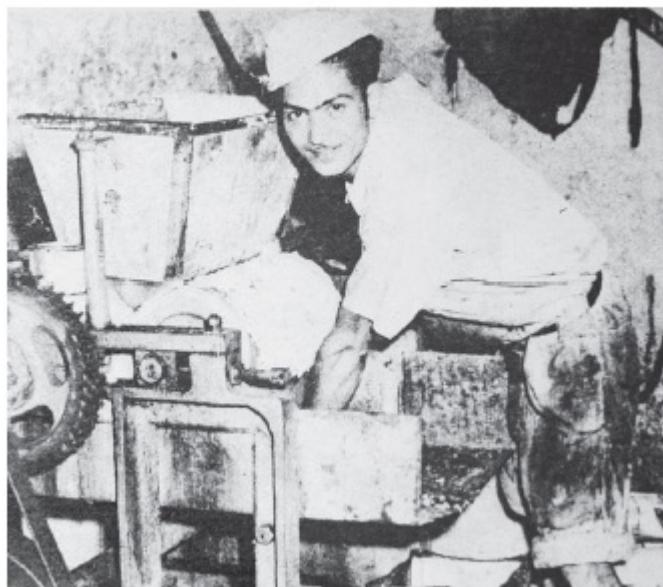
«Las arepas, por otra parte, nuestro pan nacional, son algo mucho más sencillo. Como los pueblos felices, no tienen historia. Redondas como el globo terráqueo, tienen sin embargo un principio y un fin: comienzan en una moledora y terminan en una tostadora plana o sartén, llenas de queso, de jamón, de chicharrón, de huevo, de tiburón, o de veinte cosas más. De esta manera, conocidas como «tostadas» pueden ser adquiridas en unos carritos callejeros en varios rincones conocidos de la parte antigua de Caracas. Los ricos comen arepas en el desayuno y pan de trigo en las otras comidas; los pobres comen arepas o pan de casabe en las tres comidas... si es que hay...[358]»

En la Caracas de los años cuarenta del siglo XX se comenzaron a popularizar las tostadas, que en muchas oportunidades se elaboraban en la calle y como principal industria de trabajo había el famoso «kiosco de tostadas». Este tipo de empresa que se impulsó era parte de la estampa de la vida nocturna caraqueña y una solución alimentaria para los transeúntes[359]. Acerca de estos carritos de arepa en la Caracas de finales de los años 40, Mariano Picón Salas de manera afectiva escribe:

«... en la Caracas mal acostumbrada se trueca en bocado de noctámbulos. El «carrito» del vendedor de arepas, con su candil romántico y su hornillo ambulante, es como una pupila insomne de la ciudad cuando ya todo comienza a acallarse y a dormirse. Hay cortejos medianochescos de damas pintadas en traje de baile y de caballeros de frac que, de vuelta del festín y antes de retornar a sus casas, se detienen popularmente ante la tiendecilla nómada o invaden – como extraña comparsa que hubiera pintado Goya– las últimas fondas donde expenden el venerable pan cumanagoto. A esa hora lívida de la alta noche y en los venezolanísimos mostradores de ventorrillos, con su olor a mondongo y a pernil, desaparecen las clases sociales y la gente que bajan del *cadillac* –como sometidas a la misma ley igualitaria del hambre– no temen confundirse con el carretero que se desayuna, mientras los otros toman la última cena, o con el borrachito nocherniego que sigue repitiendo entre cabezadas de sueño las frases de su monólogo. Durante largos años fue el muy criollo restaurante de Jaime Vivas, gran compadre y proveedor de «arepas», como el último refugio nocturno de la ciudad, la antesala abastecida y bulliciosa de los insomnes[...][\[360\]](#)»

Sin embargo, ante la inexistencia de una industrialización de la harina precocida de maíz, muchos comerciantes, tanto de *kioscos de arepas* como de los establecimientos de tostadas, se dedicaban a fabricar la harina de maíz para sus productos. Tal es el caso del ingeniero naval Eustasi Sarasola, de origen vasco, que en 1945 creó una máquina para hacer la harina de maíz para su Arepería Las Blancas. El articulista Alfredo Armas Alfonzo dice:

**Máquina de hacer harina de maíz y hornos para dorar arepas  
de Eustasi Sarasola, propietario de la Arepería Las Nieves**



«La fábrica de arepas de Eustasi Sarasola se llama «Arepería Las Blancas» [ubicada en Naiguatá]; produce 5.000 arepas diarias, y en su elaboración emplea 250 kilos de maíz diariamente. Once personas tienen a su cargo el negocio. Las horas de labor comprenden desde las tres de la mañana hasta las 11 del día. Hay 10 hornos –construidos en Venezuela– para el cocido de las arepas [atendidos por el hornero Rafael Salazar]. Estos hornos consumen un barril de kerosene cada dos días, y la capacidad de cada uno es éllas [sic] es de 36 a 40 arepas por parrilla. Los hornos están colocados sobre cocinillas [...] Nosotros hemos visitado la fábrica, observando el proceso de elaboración de la arepa; comprobando la demanda del producto. En el rato que estuvimos allí, acudieron varios de los clientes: en la Guardia Nacional una camioneta que lleva todos los días a la Escuela un gran lote de las tostadas y sabrosas arepas venezolanas [...] Un ingeniero naval fabricando arepas. Está revolucionando la industria, y se está escribiendo el más importante capítulo de la historia de la arepa en Venezuela[...][361]»

Con su popularidad en la calle, la arepa logró pasar de ser un simple pan para el acompañamiento de las comidas o, en algunos casos, el alimento primordial de campesinos y los obreros[362], a un plato que se sirve con variedad de guisos. Por otra parte, tras el crecimiento de la infraestructura en Caracas durante el gobierno de Marcos Pérez Jiménez, comenzaron a pulular de manera más acelerada las areperas o tostadas como establecimientos que vivieron a ser los restaurantes citadinos de comida criolla donde se podían conseguir arepas rellenas. Esto se demuestra con que para 1954 existían en la capital más de 56 establecimientos y se vendían unas 25.000 arepas diarias[363]. Del mismo modo, el poema «Nocturno del poeta y la arepa» de Aquiles Nazoa, ilustra la importancia que tenían las areperas y los carritos de arepas en la cotidianidad de la urbe:

Esta noche tiene hambre  
la amada del poeta,  
y él, temblando de frío,  
sale a ver qué le encuentra.  
Mas todo está cerrado:  
por las calles desiertas  
no se ve ni una sola  
arepería abierta,  
los carros de tostadas  
terminaron la venta  
y en triste caravana  
se fueron ya de vuelta  
al son de los crujidos  
de sus chirriantes ruedas,  
y hasta los botiquines  
y bares y tabernas  
hace ya mucho rato  
que cerraron sus puertas...[364]

Entre los guisos populares de la ingesta venezolana y que fungen como rellenos de las arepas aún se mantienen el *asado a la criolla*, la *carne mechada*, el *pollo desmechado en salsa* y el *perico*, propios de la cocina diaria. Los inventados, como el caso de *la de dominó* (caraotas negras con queso); *la malvada* (morcillas); *la aristocrática* (caviar); la popular *Reina pepiada* (pollo, aguacate, mayonesa, mostaza y *petit pois*), de la autoría de los Centros Alimenticios Los Hermanos Álvarez, a propósito del triunfo en el Miss Mundo de Susana Duijm en 1950[365] y *la Amplia Base* (perico, aguacate y queso blanco), en honor al pacto de gobierno de los partidos políticos AD, Copei y URD, en 1963. Y las combinaciones, con nombres curiosos como *Pelúa* (carne mechada con queso amarillo rallado), *Sifrina* (reina pepiada con queso amarillo rallado), *Rumbera* (trozos de pernil horneado con queso amarillo rallado), *Catira* (pollo desmechado y queso amarillo rallado), *Llanera* (tiras de carne de res, rodajas de tomate y aguacate, y queso guayanés), entre otros, a tal punto de llamar *viuda* a la arepa que no tiene relleno.

Por otra parte, mantener la tradición de la arepa con estos establecimientos en los últimos años de la década de los cincuenta y primeros de los sesenta, está sujeto a la dialéctica entre tradición y modernidad, pues para ese momento el *american way of life* determina lo contemporáneo, y tras el crecimiento de las ciudades, se comienza a fomentar una nueva cultura material en la urbe, lo que hace que la arepa industrializada desplace a la tradicional –en cuanto al proceso de elaboración–, representando un problema para algunos ciudadanos y una comodidad para otros que desarrollan las nuevas prácticas sociales[366].

Si apelamos a la idea de que las representaciones sociales son construcciones imaginarias de la realidad que se encuentran en constante dinamismo y que determinan las interacciones del colectivo[367], podríamos decir que las areperas comenzaron a ser lugares simbólicos de prácticas cotidianas en la vida de los venezolanos. Estos nuevos espacios se atribuyen y se apropián el nombre del antiguo oficio de las mujeres que se dedicaban a pilar y moler maíz para vender arepas en la época de *Maricastaña* (areperas) como parte de la economía doméstica, fomentando así (estos establecimientos), la invención de una tradición en la esfera de lo cotidiano-urbano. Por otra parte, las ciudades en el siglo XX se rigen por y con nuevas prácticas sociales de consumo que se muestran a través de la masificación de sus productos. No muy lejos de este fenómeno, la comida se exhibe bajo el concepto *de rápida*, en un ámbito en que las identidades multiculturales ofertan sus comidas en la dinámica de la globalización. Así que las areperas aparecen como negocios comerciales que entran en la competencia de la comida contra otros establecimientos de comida foránea, como es el caso de las fuentes de soda con sus *hot dogs* y hamburguesas y las heladerías –todos de inspiración estadounidense–, que ofrecen nuevos gustos y se fomentan a través de una publicidad desmedida que dicta lo contemporáneo.

A propósito de esto, entre los años 60 y los primeros años de los 70 el elemento de la inmigración europea sale a escena. En manos de españoles y portugueses la comida rápida venezolana tuvo un respaldo muy importante[368] a través de la masificación de las areperas. Gracias al éxito de la harina precocida de maíz, los ibéricos comienzan a ofrecer nuevos

gustos y sabores de su gastronomía (como es el caso de los famosos rellenos de pulpo y de camarones a la vinagreta) que entran en la diversidad de guisos tradicionales, incorporados e inventados, y que existen en los mostradores al gusto del consumidor. Se establece así una nueva tradición en el variopinto relleno de las arepas que consumen los venezolanos[369]. Sin embargo, las areperas no siempre tuvieron éxito: durante la séptima década del siglo pasado, en la primera administración de Carlos Andrés Pérez (1974-1979), con la regulación de precios muchas areperas tuvieron que cerrar sus puertas porque la inflación de los productos alimenticios comenzó a resquebrajar los bolsillos de los propietarios, pero con la eliminación de los controles, decretada por el presidente Luis Herrera Campins, las areperas volvieron a florecer en las avenidas de Caracas[370]

De manera simbólica las areperas se constituyen en zonas de interrelación social en el ámbito cotidiano, y comienzan a ser los nuevos espacios de reunión y sociabilización nocturnos en las ciudades; es decir, las arepas se transformaron, dentro de estas prácticas sociales, en los lugares de la cena de muchas personas, a tal punto que sus principales clientes son aquellos que trabajan durante todo el día en oficinas y comercios –y no pueden almorzar en sus hogares– y quienes vienen de fiestas o rumbas especialmente, desde que en Caracas se popularizaron los *dancing* o discotecas y otros lugares de diversión[371]. Esto lo podemos ver en una cuña publicitaria de un *whisky* importado (Black Label), en la que una rubia esbelta y elegantemente vestida con un traje de noche pasa las últimas horas de la madrugada en el ambiente de una típica arepera

caraqueña, anunciando el comercial: «10:00 p.m. Caviar ruso; 5:00 a.m. Reina pepeada»[\[372\]](#).

Pero el fenómeno de las areperas no solamente ocurrió en Venezuela sino más allá de nuestras fronteras con un éxito considerable, por ser los lugares más representativos de la comida venezolana (algo similar a lo que ocurrió dentro del país). Por un lado, las añoranzas de los venezolanos residenciados en el extranjero, y por el otro, una suerte de *boom* para los habitantes de aquellos países al saborear la comida típica de Venezuela a través del *fast food*. Así que podemos ver areperas en Nueva York, Chicago, Miami, Londres, Madrid, Santa Cruz de Tenerife, Beijín y Tokio, por nombrar algunas capitales. Muchos de estos establecimientos, han sido consolidados por venezolanos que han decidido establecerse en el negocio de expendio de comida y, en algunos casos, por extranjeros que aprendieron con la práctica a preparar comida venezolana. En el caso de las islas Canarias, Francisco Javier Pérez dice:

«La costumbre de comer *arepas* llegó a Canarias de la mano de muchos venezolanos que se residenciaron en las Islas y, especialmente, de los Canarios que, después de vivir durante años en Venezuela y de asimilarse a las costumbres del país, trasplantaron a las Islas muchos modos y costumbres nuestras [...] Resulta frecuente, entonces, tropezarnos en las ciudades grandes de las Islas, sobre todo en Santa Cruz de Tenerife y en Las Palmas, con *areperas* o con expendios de alimentos que las ofrecen en sus cartas, no solo con los rellenos más comunes de jamón y queso, sino con los tan criollos de *carne mechada* y de *reina pepeada*, la reina de nuestras arepas rellenas actuales.[\[373\]](#)»

Algo parecido ocurrió en otras ciudades del mundo, donde se comenzaron a popularizar las areperas por parte de

venezolanos, al principio, llevando los paquetes de harina precocida de maíz y, posteriormente, por el alcance y aceptación de algunas marcas en el mercado extranjero. Un caso palpable de esto es el éxito de Caracas Arepa Bar, un restaurante creado por Maribel Araujo y Arístides Barrios, ambos venezolanos, desde el 2003 en Nueva York. Como un restaurante novedoso y de nuevos gustos lo consideró *The New York Times* cuando dice que en Caracas Arepa Bar se experimenta otro tipo de comida para los paladares de los habitantes de la Gran Manzana: «Alto!!! Ponga las manos en alto y aléjese del burrito!!! No cree que ya es tiempo de probar algo nuevo? Qué tal una cena en la Ruta Venezuela en el Caracas Arepa Bar (91 East Seventh Street, 212-228- 5062). El Pabellón Criollo –arroz, frijoles negros y plátanos dulces fritos– es tan bueno como cualquier comida que lleven a su apartamento, las arepas del restaurante están justamente proporcionadas (si acaso un poco menos crujientes luego del viaje en bicicleta desde la cocina)»[374]. Y en cuanto al lugar y sus productos, el crítico de cocina Eric Asimov de ese mismo diario, en el 2006, escribe:

«Desde el pequeño tablero que separa la cocina del comedor, se puede observar el procedimiento mientras un cocinero moldea masa de maíz en círculos de tamaño de la palma de la mano y las coloca en una parrilla. Otro cocinero moldea la masa en forma circular, golpeando delicadamente los bordes para obtener la curva exacta. [...] Las arepas se ofrecen con 17 rellenos distintos y el apetecible aroma de la masa de maíz a la parrilla dificulta la paciencia [...] Como los sándwiches, las arepas se comen con las manos aunque la cubierta de plástico está disponible si lo desea... Las arepas son grandiosas, con un sutil sabor a maíz que es amplificado por los distintos rellenos. Casi todas las combinaciones que probé son excelentes, como la *reina pepiada* (\$3,50), una ensalada de pollo y aguacate que es un clásico venezolano, y la guasacaca (\$4,50) una especie de guacamole venezolano hecho con aguacates, jugo de

limón y aceite de oliva. Me encantó la de dominó (\$3,75), frijoles negros y queso rallado que se derrite y se combina con la arepa. Los frijoles negros también son la base para el pabellón (\$4,50) con carne mechada y plátanos dulces. La bonita está hecha con una ensalada de atún cremosa.[\[375\]](#)»

Esta ubicación de la arepa en escenarios internacionales está inserta en la relegitimación de las identidades regionales culturales y culinarias con el fenómeno que llamamos globalización, ya que de esta manera se exportan los gustos a otros países y se obtienen alabanzas de la comida típica. En las experiencias de los establecimientos de comida en el extranjero, la arepa no siempre está vinculada con el *fast food* que suele verse en las ciudades. En la actualidad, muchos *chefs gourmet* venezolanos han incluido a la arepa (especialmente a la *reina pepiada* y a la *dominó*) entre sus platos de comida de autor, con la finalidad de incorporarla en los paladares de un japonés, norteamericano, europeo o chino[\[376\]](#).

## 5. Disertaciones sobre la arepa como concepto y objeto cultural

### **La arepa, más que una palabra un concepto**

En la cocina regional del país la arepa juega un papel muy importante en cuanto a la dinámica social y se presenta como un pan bajo diversas formas, como es el caso de la *arepa andina*, hecha a base de trigo, la *tela* en oriente, y la *telita* en Lara, lo que hace que las arepas sean, al igual que las fiestas y bailes, un referente cultural en cada región del país sin importar los tipos de maíz que se utilizan.

Si solo viésemos a este pan y/o plato en el marco de la cocina venezolana afianzando la idea de que en todas las regiones se consume arepa y que en el extranjero, como dijimos anteriormente, es un alimento identificatorio de la dieta típica venezolana, estaríamos cayendo en la trampa de conceptos unificadores de la cocina nacional, ya que no consideraríamos los procedimientos y diferentes gustos de cada una de las arepas en las distintas regiones. Pero en lo que este pan puede coincidir como un elemento integrador es que en su esencia encierra algo más allá que una simple palabra para identificar a la arepa con sus diversas formas de concepción, cambiantes en la geografía del país; es decir, que pese a que sus ingredientes y formas de elaborarla pueden variar, se sigue manteniendo el mismo término, arepa, que viene a ser, incluso, un concepto[377].

En el caso de los Andes venezolanos, desde la introducción del trigo en la época colonial, la arepa se presenta bajo indiscutibles signos de transculturación, al ser elaborada con harina de trigo, mantequilla y huevos, ingredientes ajenos a la popular arepa de maíz que se consigue en el resto del país; sin embargo, coincide con las demás en su forma circular y que es asada sobre un caliente budare.

Por otra parte, la arepa no se distingue por ser de una sola forma, es decir, no importa su grosor para llamarse arepa, y en cada región existe una manera de elaborarla antes de montarla en el budare. Por ejemplo, en la región de los andes y en Occidente (especialmente los estados Falcón y Lara) se elabora delgada y pequeña y la llaman *telita*; en los Llanos suele prepararse delgada y un poco grande, y en algunas localidades, como Altavista de Orituco y El Sombrero (estado Guárico), se elabora el *pan de chepe* o *chepe*, que es una arepa de maíz zarazo

(cuando el jojoto ya comienza a secarse) y que se sancocha un poco y sin perder su cutícula es molido con agua y son tendidos directamente los discos sobre el budare. En oriente se elabora la gigantesca arepa *quiebra* o *tumba budare*; se trata de un disco que ocupa todo el tamaño del *aripo* y es mayormente usada como pan por la familia durante alguna comida del día. En este caso es evidente la influencia de la tradición del casabe con relación al tamaño y uso de la *tumba budare*. Y algo semejante ocurría en Guama (estado Yaracuy), donde según testimonio de Rafael Strauss (59 años): «Se hacía una arepa inmensa por allá por los años cincuenta. Esta arepa se envolvía con un trapo suave y se guardaba en una cesta que colgaba cercana al fogón. Esta arepa se usaba tanto para comerla como para vender una porción. Por ejemplo: uno iba y compraba ‘media arepa’ o ‘la arepa completa’»[\[378\]](#).

Para los gastrónomos, quizás, la idea de estos tipos de arepa no debería entrar en una discusión del imaginario colectivo que existe en la concepción que tenemos alrededor de este pan, pero la realidad es otra, desde los Andes hasta las costas orientales del estado Sucre, donde originalmente se comenzó a llamar así, occidentalmente hablando, a este pan. Los venezolanos consideramos, respetando los gustos regionales, que nuestro pan es la arepa, lo que, como decíamos en líneas anteriores, inviste a este producto de una carga conceptual, es decir, que la arepa es el pan por excelencia de los venezolanos.

### **La arepa como lo nuestro: de la cultura popular a la cultura de masas**

La arepa más allá del gusto que encierra para los venezolanos, tiene múltiples significaciones e implicaciones

como objeto cultural en el imaginario cotidiano, que en muchas ocasiones son de naturaleza semántica o semiótica, visibles o no, difíciles de eludir en la realidad y en la cultura «dinámica» que vive nuestra sociedad[379]. Por ejemplo, el mismo fenómeno de arraigo que ocurre en Europa referente al pan de trigo, en Venezuela lo constituye la arepa como un objeto «cotidiano» que está presente en la música, en las obras de arte, en la literatura, en el habla, simbolizando «lo nuestro». Un caso palpable de la intervención de la arepa en la vida cotidiana es que forma parte del repertorio de las canciones de cuna: «*Arepita de manteca/ A [o pa'] mamá que da la teta./ Arepita de cebada,/ a [o pa'] papá que no da nada*»[380]; de adivinanzas: *Tapita de pom pom/ no tiene tapita/ no tiene tapón [Las arepas]*»[381] y de juegos para los niños en sus primeras edades[382], lo que la hace ser, en la nostalgia de un pasado particular, un referente materno o nativo desde nuestro mundo infantil.

Otra importancia significativa que tiene la arepa como objeto es lo que pudiéramos llamar extensión semántica, que se puede ver en el lenguaje coloquial que data desde la época de *Maricastaña* y que la lexicografía ha denominado *venezolanismos*[383], con expresiones que tienen importancia en una región o a escala nacional. En nuestros Andes, por ejemplo, llamar a un hombre *arepero* es decirle adulador y, en Maracaibo, decirle a una mujer *arepera* tiene implicaciones semánticas acerca de su atracción sexual por las mujeres, aunque ambas palabras, en otras regiones, significan el oficio de quienes se ocupan tanto del expendio de arepas como de su manufactura. Otros venezolanismos de mayor extensión geográfica se usan para representar las bondades de la vida,

como es el caso de «*todo niño nace con la arepa bajo el brazo*», para indicar que mal que bien, todo niño tiene su alimento asegurado, mientras que para señalar las miserias o limitaciones socioeconómicas suele cambiar la forma: «ponerse (o está) la arepa cuadrada». Y para aconsejar que todo el mundo debe trabajar, se dice: «*tiene que buscar ganarse la arepa*» y para aquellas personas que ceden sus posturas ante un contrario porque fueron beneficiados política y económicamente, se dice «*es que tiene un bozal de arepa*», refiriéndose a que tal persona no hace ningún comentario negativo para poder seguir trabajando.

En el caso del béisbol, la arepa tiene implicaciones de derrota al perdedor de un partido, cuando se dice «le metieron nueve arepas». Esta expresión se popularizó a mediados de la década de los treinta, cuando el béisbol comenzó a captar un importante número de fanáticos. El jugador Luis Romero Petit cuenta que en Maracaibo se comenzó a usar tal expresión durante los juegos de los equipos rivales Gavilanes y Pastora, provenientes de dos barrios marabinos. Romero Petit recuerda que como burla, cuando uno de los equipos perdía, «Los chóferes ponían Arepas, cuando le daban 9 a 0 ponían '9 arepas' en los automóviles»[384]. Con relación a esto, José Antonio Sosa (75 años), natural de Caracas, recuerda que en los años cincuenta, en un juego donde los Leones del Caracas salieron victoriosos, «un hombre apareció al día siguiente fotografiado en la prensa con un collar de nueve arepas para humillar al otro equipo»[385]. Tan bien fue recibida la expresión de la fanaticada, que se incluyó en el léxico beisbolístico; la radio y prensa deportivas la continúan utilizando.

Por otra parte, en las prácticas cotidianas de los sectores populares, para deshollejar el grano de maíz, antes de la comercialización de la harina precocida, era recurrente acompañar la faena con cantos, proceso que se reporta en la cultura popular con el nombre de *Cantos de pilón*. El pilón, instrumento *técnico-popular* de la época de Maricastaña, permanece en la memoria colectiva del siglo XX como una referencia del agobiante trabajo que realizaban las mujeres para obtener las arepas<sup>[386]</sup> y, por otra parte, que esta práctica era el «medio», casi siempre, por el que las mujeres comentaban los chismes de la comunidad o la difícil situación económica que vivían. Por ejemplo, en el estado Yaracuy, el escritor Mariano Picón Salas recogió un canto de pilón en el que se expresa la rentabilidad económica que puede resaltar de este trabajo:

Ya me duele la cabeza  
de darle y darle al pilón  
para engordar un cochino  
y comprarme un camisón.<sup>[387]</sup>

En 1966, la Universidad de Oriente recoge el testimonio de otro canto que se recita en Cumaná, él dice:

Esta zoqueta se cree  
que todo se lo merece  
y vive en un piazo 'e rancho  
que el viento se lo estremece.  
Diesen que la malva pica  
cogiéndola por la punta  
así quema una mala lengua

cuento con otra se ajunta.  
Allá arriba en aquel cerro [io, io]  
'ta un matrimonio civil [io, io]  
se casa la bembe' burro [o bembá' e burro]  
con el pescuezo 'e violín [io, io].  
Yo no quiero hombre casao [io, io]  
porque hiede a matadura [io, io]  
yo lo quiero solterito  
que huele a piña maúra [io, io].[\[388\]](#)

La faena del trabajo de pillar maíz, reflejada en este canto, se realizaba en algún momento del día –especialmente en las tardes– por cuestiones del clima, y en ella intervenían de dos a tres mujeres. Mientras la ejecutaban, se comentaban sucesos que ocurrían en la comunidad: matrimonios en segundas nupcias, la arrogancia de otras mujeres del mismo nivel socioeconómico de ellas o hasta sus mismos deseos sexuales, y en algunos casos, sus tristezas por la ruda carestía económica que se vivía, por ejemplo, en la Venezuela de finales del siglo XIX y primera mitad del siglo XX:

Cuando me pongo a pillar  
creo, por comparación,  
que estoy pilando mis penas  
y así me agarro al pilón.  
Dale niña, a ese pilón,  
¡dale lo mejor que puedas!  
Dale, niña, a ese pilón  
y comeremos arepas.  
Este pilón es muy duro,  
pero lo habré de romper  
si llego a vieja pilando  
porque me he de mantener.[\[389\]](#)

En otra faceta, la arepa se presenta como el objeto cotidiano de aceptación y difusión masiva, que en muchas oportunidades los medios de comunicación –la publicidad, especialmente– propician el establecimiento de patrones culturales que la involucran y fortalecen como símbolo nacional o regional, con la finalidad de captar más receptores y obtener mayores ganancias en la venta del producto. En este caso, la tradición de los pueblos y la imagen del producto ofertado están significativamente unidas a un arraigo, que sin duda forma parte de las *culturas híbridas* de la modernidad.

En algunos eslógans o lemas como: «Harina PAN la marca de nacimiento de todos los venezolanos...» y «Se acabó la piladera», se pueden observar elementos sobre lo materno, vinculado a las raíces alimentarias que se fortalecieron con la formación identitaria del gusto criollo[390]. Pero lo interesante de esta cuestión, es que en todas las cuñas audiovisuales de la Harina PAN, su propuesta iconográfica estaba dirigida: primero, a las mujeres modernas, ya que la imagen de amas de casa sofocadas por sus labores domésticas era cosa del pasado gracias a la modernidad; y segundo, el tratamiento a la arepa como alimento *premium* dentro de la gama de productos elaborados con harina de maíz precocida, nos hace entender que se trata del uso de un símbolo cultural para mostrarlo ante la sociedad de consumidores. Los elementos de confort dentro de la cocina de las amas de casa modernas para el consumo de un pan tan cotidiano, lo podemos ver en el guion a cargo de América Alonso en una de las primeras cuñas de la harina de maíz precocida, que dice:

Allí está la vecina, enredada en la cocina  
Oiga, oiga vecina, lo que pasa es que le falla la masa  
Usted, necesita la calidad única de Harina PAN  
la única que le da una masa suave, sin grumos, que no falla.  
Saque la cuenta.  
Comience con las arepas  
y siga con todos los sabrosos platos criollos y verá  
que la calidad de Harina PAN le deja más cuenta.  
¡Use harina PAN, y no falle! [391]

Según esto, lo calamitoso del antiguo trabajo (sancochar, pilar y moler) ya no debería ser un problema para el ama de casa moderna: la comodidad del trabajo del pan de maíz cotidiano de los venezolanos llegaba al hogar. Es por eso que se maneja el verbo «fallar», para sobreponer ante el método tradicional el paquete de la harina precocida de maíz con todas sus virtudes. Podríamos completar estos comentarios, afirmando que además de las comprobadas virtudes de la harina precocida, se dio a la mujer venezolana más tiempo para dormir y descansar, al no tener que levantarse tan temprano. Y es evidente, además, que el hecho de disponer de manera inmediata de una harina prácticamente lista, permitió mayor difusión de la arepa y otros alimentos, como las empanadas, a cualquier hora del día.

Otra manera como se presenta a la arepa en la publicidad, se hace con el fin de retomar la tradición. Con la bailarina Yolanda Moreno, considerada «la bailarina del pueblo venezolano» [392], y sus danzas nacionalistas, la campaña publicitaria de la Harina PAN busca formular una combinación entre la tradición de los bailes de tambor de San Juan y el joropo llanero, con el sentido de arraigo que los venezolanos tienen en la arepa, para incentivar a la teleaudiencia el consumo de su producto.

Veamos la locución en la cuña «Pan Barlovento», de la década de los sesenta, a cargo de la voz del actor y locutor Héctor Mayerston:

Dentro de este paquete  
hay algo más que harina de maíz.  
Hay sabor de Barlovento, típico y nacional.  
De tradición que no pasa  
como el tambor de San Juan.  
Hay sabor venezolano constante en harina PAN  
[Coro] Por eso señora no ensaye,  
busque harina PAN ¡y no falle![393]

Mientras que en la cuña «Pan Llanero», el concepto que usa la empresa tiene que ver con la calidad:

Cuando la arepa suena con su constante vibrar,  
así harina PAN conserva su constante calidad.  
Harina PAN, es calidad garantizada de auténtico buen sabor,  
por sus granos seleccionados y perfecta elaboración.  
Harina PAN sí tiene lo que usted busca  
Calidad, calidad constante y criolla...[394]

La promoción de la Harina PAN con elementos de la tradición local, como lo son en este caso el joropo y bailes de tambor, por ejemplo, tiene implicaciones en fortalecer este producto que está dirigido a las clases populares, con la intervención de palabras como «típico», «nacional», «criollo», «tradición», «sabor venezolano». Por otra parte, es necesario observar cómo esos términos pueden mezclarse con la

representación que existe de la arepa que, básicamente, son los mismos que utiliza la empresa para promocionar su producto, y para fortalecer esto, lo hacen empleando las danzas nacionalistas de Yolanda Moreno, por su arraigo en el imaginario de los venezolanos[395]. Aunado a esto, es interesante imaginarse que buena parte de la promoción de la Harina PAN en aquellos comerciales, responde a una masa popular que hacía décadas había comenzado a establecerse en la ciudad de Caracas, como polo económico de atracción. Y por último, al finalizar cada una de las cuñas, observamos cómo la arepa es importante en el concepto de *signo icónico* para enlazar el producto con la tradición, lo que demuestra cómo la comunicación de masas hace que un valor simbólico de la tradición se inserte en la memoria colectiva en el proceso de modernidad.

# Epílogo

Es una lástima que nuestros historiadores hayan olvidado este capítulo en la historia del pueblo venezolano. El capítulo que se merece la arepa y su función en la alimentación de la colectividad nacional. Muy digno de interés, y muy importante para los amigos de lo vernáculo, este estudio contribuiría al conocimiento de la divulgación de nuestras grandes cosas...

ALFREDO ARMAS ALFONZO, «De ingeniero naval a arepero».

## I

Tratar de concluir un tema de tan comprometida sensibilidad es algo difícil, ya que las conexiones que hay entre la arepa y la identidad están arraigadas en lo más profundo de la historia venezolana. Los nativos americanos, desde antes de la llegada de los europeos el 12 de octubre de 1492, no solo domesticaron, difundieron y cultivaron el maíz, sino que lo ubicaron como uno de los alimentos más necesarios en su cadena alimentaria y cosmogónica, tras vincularlo a la creación del mundo, como en el caso mesoamericano, y en el resto de las culturas estuvo signado por la concepción arquetípica (Dioses, Maíz y Hombres), tanto en el ámbito de lo imaginario como en el mundo terrenal. En el caso venezolano, toda una mitología se difunde entre las sociedades autóctonas, con el mismo respeto a las deidades de la prosperidad para la tierra. Las Turas, en la región de Falcón y Lara, por ejemplo, es un baile que se sigue

difundiendo entre los mestizos herederos de los antepasados, como danza y ritual de agradecimiento a la naturaleza del maíz.

En cuanto a los alimentos elaborados a base de maíz, buena parte de ellos aún perdura en la dieta de toda América, pese a la modernidad. Pese a las cautelas que muchos europeos desarrollaron en torno al maíz y sus productos, se terminó popularizando la expresión *Trigo de Indias*, como una manera de acercar ese don de América a su realidad cultural europea. Pese al afán del cultivo de trigo por el amo blanco y la carga espiritual occidental que este grano traía (la preparación de la hostia para su consagración con el Cuerpo de Cristo, con trigo), los aborígenes lograron resistir sus alimentos e incorporarlos en la dieta diaria del negro africano esclavizado y en la del proveniente del Viejo Mundo, a tal punto que el maíz formó parte indispensable de las cocinas, espacios donde se fue dando el *mestizaje culinario* en las recetas del nuevo continente, como lo vemos con las sopas que llevan granos de maíz o jojoto; pasteles llenos de ingredientes de todas las procedencias mundiales, como es el caso de nuestra popular y *multisápida* hallaca, cuya base es masa de maíz que viene envuelta en el aporte africano de la hoja de plátano, el plato de los negros esclavos.

## II

La importancia de la siembra del maíz y las herramientas y máquinas que se emplearon para la elaboración de la harina, desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad, ha tenido una presencia esencial en la dieta de la sociedad venezolana. En el caso de la siembra durante la época colonial, a pesar de que el

maíz nunca fue un rubro importante en la economía de la provincia de Venezuela, siempre existió la necesidad de mantener el grano americano como principal rubro para la alimentación de las clases populares, a través del control contra el acaparamiento y la usura en los precios del maíz y, del mismo modo, se observa en el siglo XX con la promoción de la siembra masiva, dejando atrás al conuco que había sobrevivido casi trescientos años, y el control de los precios de compra y venta de dicho rubro, tanto para el campesinado como para el empresario, implementado por el Estado. En ambos casos, para cuidarse de una situación de caos colectivo.

Para la elaboración de la harina de maíz dentro del hogar, se observa el desplazamiento de herramientas y maquinarias a lo largo del desarrollo de esa tecnología, con la finalidad de que las mujeres que se dedican a esta labor logren conseguir mayor y mejor comodidad al momento de manipular el grano para la manutención familiar o para el sistema de producción doméstico. Es el caso de las *molenderas* o *panaderas* de maíz existentes durante la época colonial y, posteriormente, las vendedoras de arepas en las plazas en los siglos siguientes. Poco a poco comenzaron a sustituirse las manos de moler y los metates que databan del año 1000 d.C. por el pilón, herramienta de *inventiva popular* africana, y los molinos de hierro, que fueron siendo desplazados por los beneficios que ofrecía y ofrece la harina precocida de maíz.

Por otra parte, la industria en el siglo XIX siempre miró hacia el progreso, a pesar de la escasez de inventos –o la falta de financiamiento para tan maravillosos proyectos– y de las importaciones de máquinas con vapores calurosos y, posteriormente, con chispas de electricidad. Todos reclamaban

una solución ante la necesidad inmediata de acabar con el arduo trabajo para obtener la harina de maíz en las ciudades. Es por ello que casos como el de Alberto Lutowski y los pilones y molinos mecánicos, siempre se mantuvieron para solucionar un problema de la colectividad, especialmente de las clases populares que habitaban en los barrios, lo que se extendió hasta buena parte del siglo pasado. Con la idea de mantener el consumo masivo de arepa, en medio del fenómeno de la industrialización que comenzó a vivir Venezuela a mediados del siglo XX, sin la existencia de una industria privada preocupada como es el caso de las Empresas Polar por el desarrollo tecnológico para la creación de la harina precocida de maíz, quizás, la arepa y su comercialización no hubiesen sobrevivido al acelerado proceso de urbanización ni a la masificación del pan de trigo y las panaderías que se venía consolidando desde finales del siglo XIX.

Sin embargo, a pesar de las comodidades que brinda la vida moderna con el paquete de un kilo de la harina precocida de maíz, tanto los aripos, el pilón (máximo representante del antiguo trabajo para tener la arepa en la mesa) y los molinos de hierro, se refugiaron como objetos decorativos en el interior de los hogares y su funcionamiento se mantiene vivo en la vida artesanal de algunas localidades, a fin de mantener un turismo culinario en el país. Es decir, que como atractivo muchas areperías, restaurantes y posadas anuncian como oferta que sus arepas están hechas con maíz pilado y en fogón.

### III

La arepa en la provincia de Venezuela, desde mediados de la época colonial, se observa como alimento altamente consumido por la masa popular frente al consumo del pan de trigo, más propio del grupo privilegiado. Este perfil y características como el alto costo del pan blanco y la herencia gastronómica del europeo, en tanto cultura dominante, permiten hablar de distinción social con respecto al consumo del pan blanco y la arepa. Sin embargo, tras el florecimiento de la *formación identitaria del gusto criollo*, la arepa se convertirá en un alimento que compartirá la mesa con el pan de trigo, y más allá de ser primordial en la dieta de la masa popular, gozará de aceptación por parte de algunos mantuanos como un alimento de identidad *regional* que los distinga de los provenientes de la Metrópoli. Según las fuentes que hemos consultado, esto es ya una realidad en los últimos años del Antiguo Régimen.

Con el advenimiento de la guerra de independencia, la siembra del maíz, esencialmente en conucos, y la ingesta de arepa cobra especial importancia, particularmente en una sociedad que se encuentra en ruinas. La arepa será vital para el sostenimiento de los civiles que huyen atemorizados por el cataclismo bélico y de los que se unen a las tropas que luchan por las causas que defienden, especialmente, los provenientes de las clases subalternas, tal como se observa en las peticiones de Simón Bolívar para la manutención de los soldados con el grano americano, en particular, y los saqueos a los campos de maíz, en general. No se puede negar que la importancia del maíz y la arepa responde a una necesidad de consumo para subsistir, pero también trae consigo una herencia cultural alimentaria bastante arraigada entre las subalternidades, lo cual puede haber sido uno de los principales promotores de las peticiones y

saqueos. Se observa, del mismo modo, en el desprecio hacia la arepa de quienes llegaron al país con la bandera de la Regencia y que siempre estuvieron criados –alimentaria y culturalmente– con el pan blanco de trigo, lo que nos hace precisar más claramente el problema del arraigo cultural alimentario que ocurre con ambos panes. Tal fenómeno del arraigo alimentario en las clases de abajo, especialmente la gente «del campo», se va a constatar en los apuntes que hacen los viajeros europeos en sus tantas visitas a la Venezuela decimonónica, hasta transformarse en un discurso común –en cuanto a los viajeros– en que dichos sectores consumen celosamente este pan, lo que va a mantenerse hasta al menos las tres primeras décadas del siglo XX[396].

En la construcción imaginaria de la Nación durante el siglo XIX, pese a que en muchos casos las élites tras ir en busca del progreso terminaban siempre en la imitación de lo europeo como algo moderno, la arepa guarda un lugar muy especial en la lengua vernácula, los manuales de cocina y en algunos escritos de la intelectualidad del país, con la finalidad de representar lo nacional y lo popular a toda la población. Para otros que participan en esta labor, la arepa no solamente es menospreciada en los menús de los banquetes de las élites, sino que también representa un retorno al pasado primitivo de la sociedad que desea organizarse como moderna. El alimento y su trabajo, sobre todo el de las mujeres, que no se muestran entusiasmadas con la idea de acabar con lo primitivo. Al fin y al cabo, las ansias de modernidad están más en la mente y en los deseos de quienes detentan el poder y no en la masa, que suele aferrarse a su tradición como tabla segura. Ante esto, observamos que los grupos del poder de la palabra escrita (los

escritores) y leída (los lectores), asumen a las clases subalternas como muestras de lo popular, lo que hace que aquellos lo aborden, en su literatura como un viaje a lo inhóspito que, sin estar muy lejos de sus ojos, se encuentra en los barrios y en la ruralidad venezolana. Vale decir, en la misma realidad.

La arepa en la cultura material es un pan y un plato consumido en toda Venezuela; no existe ningún lugar en el país donde no se mantenga este fenómeno que reposa fehacientemente en las cocinas de los hogares venezolanos. Bajo la concepción de la identidad cultural alimentaria, la arepa tiene una respuesta contundente en la memoria, inabordable en la psicología individual, como un arquetipo que hace presencia en la herencia oral e incluso en el inconsciente de nuestra rutina culinaria, ya que la hemos asumido como algo común en nuestras vidas. En otros aspectos de la memoria colectiva, observamos a la arepa en sus diversos tipos y formas de elaboración dentro de la gastronomía regional; en lo que encierra en sí misma en el habla coloquial de los venezolanos, también y los cantos de pilón, bien sea para expresar los chismes de la comunidad o las penas de las mujeres –esas protagonistas de la elaboración del pan indígena– como en los corridos de las tantas guerras que tiñeron de sangre el siglo XIX, como es el caso del corrido de la Revolución Legalista en 1896:

Crespo salió a perseguirlo  
con muchísima ambición.  
Pensando que era melao  
se volvió papelón,  
y en el pueblo de Acarigua  
ahí fue el primer encontrón,  
ahí fue donde el Mocho dijo:

«Come arepa y chicharrón»  
Come arepa y chicharrón  
y salieron pa' Cojedes  
gobierno y revolución...[397]

#### La arepa en la caricatura de la prensa venezolana



Aunque la memoria puede transformarse con las nuevas prácticas cotidianas, en especial las del siglo XX, la arepa se sigue manteniendo como el pan por antonomasia de los venezolanos. Tras la creación de las areperas o areperías la arepa no solamente salió del interior de los hogares sino que se dimensionó a escalas internacionales, hasta ser uno de los alimentos que identifica a los venezolanos en el exterior; por ejemplo, la agrupación de ska, King Changó en su canción *Venezuelan in New York* (2000), comenta acerca de la vida de un venezolano inmigrante en la Gran Manzana y su afianzamiento

por los alimentos criollos, entre ellos la arepa<sup>[398]</sup>. Todo esto tiene una respuesta en el arraigo cultural que generan los alimentos con la identidad de sus principales consumidores, ya que la arepa es la imagen de subsistencia del pueblo venezolano y, sobre todo, de la familia desde *tiempos de Maricastaña*. También se puede observar en la opinión pública, especialmente en la caricatura política y de situaciones del día a día que vuelan en el pasado de los periódicos amarillentos, como muestra de cómo está presente la arepa en nuestra dieta, la memoria colectiva y el imaginario.

Un caso palpable de esto, es que entre los años 2003-2004, más allá de la crisis y confrontación sociopolítica entre los adversarios y seguidores del presidente Hugo Chávez Frías, se experimentó el rescate por lo popular, dentro del *habitus* que a cada quien le corresponde, como parte del pronombre de las causas que defendían ambos grupos, lo que evidenció, en alguna medida, el rescate de figuras y elementos simbólicos que nutren la identidad nacional y, en el caso que nos interesa, se valoró la importancia que la arepa ha tenido en el imaginario de los venezolanos. Prueba de ello es que en noviembre de 2003 el Círculo de Creativos de Venezuela inauguró Expo Arepa, en el Trasnocho Cultural del Paseo Las Mercedes, con la participación de 15 artistas y 25 creativos publicitarios del país para hacerle un tributo a tan importante pan<sup>[399]</sup>. Paulatinamente, en la ciudad que nace todos los días los grafitis formaron parte de la contienda político-ideológica y de la vida cotidiana de los transeúntes, con la necesidad de expresar intereses ideológicos y nacionalistas. Los mensajes de estos escritos, algunos anónimos, demostraron la importancia de la arepa en la cultura venezolana, tanto alimentaria como imaginaria, ya que decían

«Más criollo q' la arepa. No al Mc'Donalds. ffb [Frente Francisco de Miranda]» o «Si [Sí] al jugo de panela. Viva la Arepa. FFM»[400].

Los cabos de la arepa, como objeto de estudio, en un trabajo de historia cultural no son fáciles de atar, pues las preocupaciones que van abriendo caminos, para un curioso de esos estudios, se dimensionan en diversos ámbitos, ya que no podríamos entender la arepa como un alimento sin incluir toda la carga simbólica que tiene para el pueblo venezolano. Por otra parte, los estudios de *Historia cultural* tienen implicaciones en el complejo mundo social y en sus procesos culturales, lo que puede servir para un sinfín de análisis sin importar qué tan virtuoso o no sea el objeto de estudio o qué tan rico en información se muestre a efectos de su investigación. Aún se necesitan estudios historiográficos vinculados con la cultura, y en especial, la popular, para entender la dinámica de buena parte de nuestras vidas. Hoy, hemos asumido la arepa, el pan de los venezolanos, tal como Alfredo Armas Alfonzo en 1945 decía cuando observaba que las invenciones de las máquinas en las areperas eran un buen síntoma para «una mayor preocupación histórica de nuestros ‘ratones de archivos’ nacionales por esta cuestión venezolana»[401]. Creemos haber satisfecho parte de la recomendación de este poeta.

# Fuentes consultadas

## Primarias

### I. Documentos de Archivo

*Archivo de la Academia Nacional de la Historia* (AANH), «Carta de Alberto Lutowski a Manuel Felipe Tovar, con el fin de plantearle un proyecto de una máquina de harina de maíz [Caracas, 14 de septiembre de 1857]», Sección Manuel Felipe Tovar, Carpeta 4, 1850-1857, folio nº 98.

*Archivo General de la Nación* (AGN), «Sobre el cumplimiento del testamento bajo cuya disposición falleció doña Felisiana María Castro. Mujer legítima que fue de don Nicolás Tachon difunto [Caracas, 18 de diciembre de 1719]», Sección Testamentaria, tomo S, 1750.

*Archivo Histórico del Consejo Municipal de Caracas* (AHCM), «Sobre consumo de maíz. Para solicitar de la Yntendencia licencia para traer mais de colonias [Caracas, 21 de enero 1793]», Sección Acuerdos de Cabildo.

*Archivo Histórico del Consejo Municipal de Caracas* (AHCM), «Sobre el establecimiento y fomento del trigo y construcción de molinos para el beneficio de la harina. [Caracas, 1809-1810]», Sección varios Libros sobre harinas.

Bolívar, Simón, «Documento 436. Reglamento de sueldos, alimento y vestuario del ejército, decretado por Bolívar en Valencia el 10 de octubre de 1813», *Archivo del Libertador*,

en <<http://www.archivodellibertador.gob.ve/escritos/inicio.php>>. [Consultado en Caracas, 3 de enero de 2013].

Bolívar, Simón, «Documento 1667. Comunicación de Bolívar al general Juan Bautista Arismendi fechada en Carúpano el 26 de junio de 1816, con informes sobre la campaña y la relación de previsiones para el bastimento de las tropas», *Archivo del Libertador*, en <<http://www.archivodellibertador.gob.ve/escritos/inicio.php>>. [Consultado en Caracas, 3 de enero de 2013].

## **II. Documentos de archivos impresos de la época colonial**

*Actas del Cabildo de Caracas (1604-1608. Tomo III)*, Caracas, Tipografía Vargas, 1950.

*Actas del Cabildo de Caracas (1650-1654. Tomo VIII)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1966.

*Actas del Cabildo de Caracas (1655-1657. Tomo IX)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1967.

*Actas del Cabildo de Caracas (1658-1659. Tomo X)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1967.

*Actas del Cabildo de Caracas (1660-1663. Tomo XI)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1969.

*Actas del Cabildo de Caracas (1664-1668. Tomo XII)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1975.

*Actas del Cabildo de Caracas (1669-1672. Tomo XIII)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1982.

*Actas del Cabildo de Caracas (1673-1676. Tomo XIV)*, Caracas, Concejo Municipal de Caracas, 1989.

a) compilación de documentos del Archivo General de Sevilla

Dorta, Enrique Marco, *Materiales para la historia de la cultura en Venezuela (1523-1828). Documentos del Archivo General de Indias de Sevilla*, Caracas-Madrid, Homenaje de la Fundación John Boulton a la ciudad de Caracas en su cuatricentenario, 1967.

### **III. Documentos de impresos y compilaciones del siglo XIX**

#### *a) documentos impresos*

«Pesimistas reflexiones sobre el futuro de la agricultura en Venezuela sino se toman medidas para el control y fomento de la mano de obra. Caracas. 10 de abril de 1844», *Materiales para el estudio de la cuestión agraria (1822-1860)*, Caracas, Universidad Central de Venezuela-FHE, 1995, vol. II (Mano de obra: Opinión), pp. 252-253.

Guzmán, Antonio Leocadio, «Memoria sobre los negocios correspondientes a los despachos del Interior y Justicia del Gobierno de Venezuela [...] del año 1831», *Pensamiento Venezolano del siglo XIX*, 2<sup>a</sup> ed., vol. 5 (La doctrina Liberal. Antonio Leocadio Guzmán), Caracas, Congreso de la República, 1983, t. I, pp. 75-144.

#### *b) compilaciones de documentos de los siglos XIX y XX*

Abreu Olivo, Edgar, Zuly Martínez, María Carolina Maio y María Liliana Quintero, Inicios de la modernidad. *Marcas de fábricas y comercio en el sector alimentario en Venezuela 1877-1929*, Caracas, Fundación Polar, 2000.

Abreu Olivo, Edgar A., *Pioneros del primer siglo, 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*, Caracas, Empresas

Polar, 2005.

#### **IV. Crónicas, libros de viajes y memorias**

##### *a) de la época colonial*

Acosta, Joseph de, *Historia natural y moral de las Indias*, 2<sup>a</sup> ed., México, Fondo de Cultura Económica (Serie de Cronistas de Indias), [1962].

Caulín, Antonio, *Historia de la Nueva Andalucía*, Caracas, Biblioteca de la Academia de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 81-82), [1966], 2 tomos.

Cey, Galeotto, *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*, Ed. José Rafael Lovera, Caracas, Biblioteca Nacional-Fundación Banco Venezolano de Crédito- Embajada de Italia (Colección v Centenario del Encuentro entre Dos Mundos 1492-1992; 1498-1998, nº 12), [1994].

Dauxion Lavaysse, J. J., *Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional*, trad. Angelina Lemmo e Hilda T. de Rodríguez, Caracas, UCV-Instituto de Antropología e Historia, [1967].

Federmann, Nicolás, *Historia india. Traducida por primera vez directamente del alemán por Juan Friede, seguida del itinerario de la expedición*, Madrid, Artes Gráficas, [1958].

Gilij, Felipe Salvatore, *Ensayo de historia americana o sea Historia Natural, civil y sacra de los reinos, y de las provincias de Tierra Firme en la América meridional*, trads. Mario Germán Romero y Carlo Bruscantini, Bogotá, Editorial Sucre (Biblioteca de Historia Nacional, vol. lXXXVIII), [1955].

Gilij, Felipe Salvatore, *Ensayo de historia americana*, trad. Antonio Tovar, Caracas, Biblioteca de la Academia de la

Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 71-73), [1965], 3 tomos.

Gumilla, José, *El Orinoco ilustrado y defendido*, Caracas, Biblioteca de la Academia de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 68), [1963].

Humboldt, Alejandro de, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*, Trad. Lisandro Alvarado, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Monte Ávila Latinoamericana Editores, [1991], 5 tomos.

Rivero, Juan de, *Historia de las misiones del Casanare y los ríos Orinoco y Meta*, Madrid, s.ed., [1973].

Ruiz Blanco, Matías, *Conversión de Píritu*, Caracas, Biblioteca de la Academia de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 78), [1965].

Sahagún, Bernardino de, *El México antiguo: selección y reordenación de la Historia general de las cosas de Nueva España de fray Bernardino de Sahagún y de los informantes indígenas*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1981.

#### *a.1) Relaciones geográficas de la época colonial y compilaciones de viajeros*

Altolaguirre y Duvale, D. Ángel de, *Relaciones geográficas de Venezuela (1767-68)*, Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, 1954.

Arellano Moreno, Antonio (recopilador), *Documentos para la historia económica de la época colonial. Viajes e informes*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 93), 1970.

Arellano Moreno, Antonio (Recopilador). *Relaciones Geográficas de Venezuela*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de

la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 70), 1964.

Duarte, Carlos, *Testimonios de la visita de los oficiales franceses a Venezuela en 1783*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 242), 1998.

b) *de los siglos XIX y XX*

«Memorias de un militar. Sacadas de un libro inédito y arregladas por Don José Pérez Moris. [Puerto-Rico. Nueva Imprenta del ‘Boletín’. Fortaleza, nº 37, 1877]», *Anuario* (tomos iv, v, vi, años 1967, 1968, 1969), Caracas, Instituto de Antropología e Historia, Facultad de Humanidades y Educación de la UCV, 1971, vol. 2, pp. 1470-1724.

Appun, Karl Ferdinand, *En los trópicos*, trad. Federica de Ritter, Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la UCV, [1961].

Cajigal, Juan Manuel de, *Memorias del Mariscal de Campo don Juan Manuel de Cajigal sobre la Revolución de Venezuela*, Caracas, Junta Superior de Archivos, 1960.

Gerstl, Otto, *Memorias e historias*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Ediciones Fundación John Boulton, 1977.

Heredia, José Francisco, «Memorias sobre las revoluciones de Venezuela por D. José Francisco Heredia. Regente que fue de la Real Audiencia de Caracas. Seguidas de documentos históricos inéditos y precedida de un estudio biográfico por D. Enrique Piñeyro. [París, Librería de Garnier Hermanos, 6 rue des Saint-Peres, 6, 1895]», *Anuario* (tomos IV, V, VI. Años 1967, 1968, 1969), Caracas, Instituto de Antropología e Historia, Facultad de Humanidades y Educación de la UCV, 1971, vol. 1, pp. 517-740.

- Lacroix, Luis Perú de, *Diario de Bucaramanga*, Caracas, Fundación Editorial El perro y la rana, [2006].
- Lisboa, Miguel María, *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*, trad. Consuelo Salamanca de Santa María y Leticia Salamanca Alves, Caracas, Biblioteca Ayacucho (Colección Paralelos), [1992].
- Morales, José Tomás, «Relación histórica en compendio de las operaciones del ejército expedicionario de Costa Firme, durante el tiempo que estuvo al mando del Exmo. Señor Don Francisco Tomás Morales», *Anuario* (tomos IV, V, VI, años 1967, 1968, 1969), Caracas, Instituto de Antropología e Historia, Facultad de Humanidades y Educación de la UCV, 1971, vol. 2, pp. 1115-1147.
- Núñez de Cáceres, Pedro, «Memorias sobre Venezuela y Caracas», *Boletín de la Academia de la Historia*, tomo XXII, nº 85, [ene.-mar. 1936].
- Páez, Ramón, *Escenas rústicas en el sur de América o la vida en los llanos de Venezuela*, trad. Francisco Izquierdo, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, nº 8), [1973].
- Rosti, Pal, *Memorias de un viaje por América*, trad. Judith Sarosi, Caracas, Facultad de Humanidades y Educación de la UCV, Escuela de Historia (Serie: Varia, vol. III), [1968].
- Tallenay, Jenny de, *Recuerdos de Venezuela (Apuntes de viaje)*, trad. René L.F. Durand, Caracas, Biblioteca Popular venezolana (serie azul, nº 51), [1954].
- Tejera, Miguel, *Venezuela pintoresca e ilustrada*, Caracas, Ediciones Centauro, [1986], 2 tomos.
- Vowell, Capitán [Richard Longeville Vowell], *El terremoto de Caracas, escrito por un oficial de la Legión Británica*, trad.

Ángel Raúl Villasana, Caracas, Banco Central de Venezuela (Colección Cuatricentenario de Caracas. Narraciones de Venezuela, nº 10), [1974].

Vowell, Capitán [Richard Longeville Vowell], *Las sabanas de Barinas*, trad. Juan Uslar Pietri, Caracas, Ministerio de Educación y Academia Nacional de la Historia (Biblioteca popular venezolana, nº 17), [1998].

Williamson, John G.A., «Envoy to Caracas», *Las comadres de Caracas*, Versión y estudio de Jane Lucas Grummond, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, nº 12), [1973].

#### *b.1) Compilación de viajeros del siglo XIX*

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

## **V. Medios impresos y audiovisuales**

### *a) siglo XIX (periódicos y revistas)*

*Boletín Comercial*, Ciudad Bolívar, 1865.

*El Liberal*, Caracas, 1837, 1838.

*El Monitor Industrial*, Caracas, 1860.

*Diario de Avisos*, Caracas, 1854-1860.

*La Opinión Nacional*, Caracas, 1869-1874.

*El Cojo Ilustrado*, Caracas, 1892-1914.

*El Maracaibo Ilustrado*, Maracaibo, 1910 (Edición en conmemoración del 19 de abril de 1810).

*b) siglos XX y XXI (periódicos y revistas)*

- «El paladar» [dedicado a la invención de la harina precocida de maíz de marca PAN], *El Nacional*, 61<sup>a</sup> Edición Aniversaria, Caracas, 3 de agosto de 2004. C-16.
- «La arepa está rodando en la ruta del metro de Caracas», *Diario de Caracas (Suplemento. La cultura del maíz)*, Caracas, 11 de agosto de 1985, p. 16.
- «La Tosty Arepa. ¿Cómo no se nos ocurrió antes?», *Todo en Domingo. País de Genios. 3<sup>a</sup> Edición Aniversario*, nº 157, Caracas, 6 de octubre del 2002, t. 1, p. 32.
- «Paliza y arepas», *Líder* [diario deportivo], Caracas, 19 de octubre del 2005, última página.
- Anciano, Ana María, «Arepas en el fast food», *Todo en Domingo*, nº 46, 20 de agosto de 2000, en <<http://www.el-nacional.com/revistas/todoendomingo/todo46/reportaje2.htm>>. [Consultado en Caracas, 15 de mayo de 2009].
- Armas Alfonzo, Alfredo, «De ingeniero naval a arepero», *Élite*, año 20, nº 1038, 25 de agosto de 1945, pp. 6-8.
- Asimov, Eric, «\$25 AND UNDER; From Venezuela, Corn Cakes With Full Pockets», *The New York Times*, 6 de agosto del 2006, en  
<<http://events.nytimes.com/mem/nycreview.html?res=9E0CE4D71E3EF935A3575BC0A9659C8B63>>  
[Consultado en Caracas, 5 de septiembre 2009].
- Chirión, Juan José, «Maíz cariaco», *El Universal*, Caracas, 27 de julio de 1931, p. 6.
- Delgado, Sonia, «¡Adiós, arepita linda!», *Bohemia*, año 58, nº 208, 26 de marzo de 1967, pp. 33-35 y 64.
- Di Turi, Rosanna, «Las recetas criollas conquistan el mundo. Arepas con visa internacional» en, *Todo en Domingo*, nº 321,

27 de noviembre del 2005, pp. 34-36-38-40.

*Dominical*, nº 1933, 24 de junio de 2007, s.pág. [Publicidad de la *Tosty Arepa*]

*El Nuevo Diario*, Caracas, 27 de diciembre de 1918.

*El Universal*, Caracas, 15 de noviembre de 1918.

Jaimes, Jorge R. «Efemérides», *El Nacional*, Caracas, 15 de enero del 2002, C-4.

Lovera, José Rafael, «Arepas nuestra de cada día», *El Universal*, 16 de abril del 2002, en [http://www.eluniversal.com/2002/04/16/qto\\_art\\_16501\\_AA.shtml](http://www.eluniversal.com/2002/04/16/qto_art_16501_AA.shtml) [Consultado en Caracas, 19 de mayo del 2009].

Meehan, Peter, «A world of taste in the East Village», *The New York Times*, 2 de marzo de 2005, en [http://travel.nytimes.com/2005/03/02/dining/02village.html?\\_r=0](http://travel.nytimes.com/2005/03/02/dining/02village.html?_r=0). [Consultado en Caracas, 5 de septiembre del 2009].

Pardo, «*Candidato, le sugiero que en vez de repartir besitos reparta arepas* [Caricatura]», *El Universal*, Caracas, 19 de junio de 1998, p. 1-2.

Pardo, «*Conseguí una arepa. jjGooooool!!* [Caricatura]», *El Universal*, Caracas, 14 de junio de 1998, p. 1-2.

*Variedades*, año 45, nº 26, 20 de diciembre de 2005, s.pág. [publicidad de la *Tosty Arepa*]

c) *Medios audiovisuales (siglo XX)*

*Harina PAN* [Comercial, serie *América Alonso*, ¿1960?], en [www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html). [Consultado en Caracas, 19 de mayo del 2005].

*Harina PAN* [Comercial, serie *Barlovento*, ¿1960?], en [www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html).

[Consultado en Caracas, 19 de mayo del 2005].

*Harina PAN* [Comercial, serie *Conmemoración al cuatricentenario de Caracas, ¿1964?*], en, <[www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html)>. [Consultado en Caracas, 19 de mayo del 2005].

*Harina PAN* [Comercial, serie *Llanero, ¿1960?*], en <[www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html)>. [Consultado en Caracas, 19 de mayo del 2005].

*d) Revistas corporativas de las Empresas Polar*

«30 años de Harina P.A.N.», *Remaizito*, año XIV, nº 85, Turmero, Remavenca, sept. 1991, pp. 4-6.

«De cómo la Harina P.A.N. se hizo internacional», *Promesa, 25 años*. Caracas, Promesa, s.f., pp. 12, 14 y 15.

«Del maíz a la Harina PAN. La historia de la persistencia», *Promesa, 25 años*. Caracas, Promesa, s/f., pp. 10, 11 y 13.

«Mejoramiento continuo», *NotiRema*, nº 71, Turmero, Remavenca, nov. 1996, p. 1.

Calderón, Ricardo, «Los primeros pasos [...] En los procesos de mejoramiento de la Productividad y Calidad: de la teoría a la práctica», *Remaizito*, año XIV, nº 85, Turmero, Remavenca, sept. 1991, pp. 7-9.

Cardozo, Soledad e Iván Fraga, «Harina Promasa: una pila de años. La hora de la amarilla», *Notas polarizadas*, nº 264, Caracas, Unidad corporativa de Comunicaciones y Medios de las Empresas Polar, nov.-dic. 1997, pp. 32-33.

Chesneau, Luisa, «Los treinta años de Harina PAN», *Notas Polarizadas*, nº 225, Caracas, Unidad Corporativa de Comunicaciones y Medios de las Empresas Polar, ene.-feb. 1991, pp. 19-21.

*Empresas Polar, Cincuentenario 1941-1991*, Turmero, Remavenca, 1991.

Useche, Ana Haydée, «La génesis de un negocio», *Notas Polarizadas*, nº 241, Caracas, Unidad Corporativa de Comunicaciones y Medios de las Empresas Polar, ene.-feb. 1997, pp. 2-7.

*Ricarepa* [Target publicitario], *División de alimentos de las Empresas Polar*. [Suministrado en la biblioteca de la Fundación Empresas Polar].

*d.1) Asuntos corporativos de las Empresas Polar*

*Empresas Polar, Declaración pública* [pronunciada por Lorenzo Mendoza Giménez, Presidente ejecutivo] el 27 de septiembre de 2005, en <[www.noticierovenecion.net](http://www.noticierovenecion.net)> [Consultado en Caracas, 29 octubre del 2005].

## **VI. Literatura gastronómica venezolana**

Chapellín P., María, *El libro de tía María*, 5<sup>a</sup> ed., Caracas, Distribuidora Continental, 1962.

Díaz Legorburu, Luisa B., *Cocinando para ustedes*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Ediciones Paulinas, s.f.

Díaz, José A., «La cocina campestre. Primer recetario impreso», *El agricultor venezolano, o lecciones de agricultura práctica nacional*, Caracas, Imprenta Nacional de M. De Briceño, 1961, t. i, pp. 112-130.

Díaz, José A., *El agricultor venezolano, ó lecciones de agricultura práctica nacional*, Caracas, Imprenta Nacional de M. De Briceño, 1961, 2 tomos.

Febres Cordero, Túlio, *Cocina Criolla o Guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*, 3<sup>a</sup> ed.,

Mérida [Venezuela], Dirección de Turismo del Ejecutivo del estado Mérida, s.f.

León, Ramón David, *Geografía gastronómica venezolana*, Caracas, Reproducciones INCE, 1972.

Schael Martínez, Graciela, *La cocina de Casilda*, Caracas, Editorial Excelsior, 1972.

## Secundarias

### VII. Sobre historia de la alimentación (libros y artículos)

Bertrán Vilá, Miriam, *La alimentación indígena de México como rasgo de identidad*, <<http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf>>. [Consultado en Caracas, 15 de enero del 2009].

Briceño Iragorry, Mario, *Alegria de la tierra*, Caracas, Fundación Mario Briceño Iragorry, 1983.

Camero, Rafael, «Breve reseña acerca de la cultura material alimentaria en Venezuela » en, *Avances de nutrición y dietética (Los alimentos en la historia, la cultura y ciencia)*, Cavendes, número extraordinario, 1991, pp. 49-57.

Cartay, Rafael, «El símbolo patrio en la construcción de la nación», *Los rostros de la identidad (II Simposio Venezuela: Tradición en la modernidad)*, Caracas, Fundación Bigott, 2001, pp. 225-234.

Cartay, Rafael, «El consumo del maíz en Venezuela» en, Humberto Fontana y Carlos González (compiladores), *El maíz en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 2000, pp. 439-465.

- Cartay, Rafael, *El pan nuestro de cada día*, Caracas, Fundación Bigott, 1995.
- Cartay, Rafael, *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, San Cristóbal [Venezuela], ULA - Fundación Polar, 1992.
- Cartay, Rafael, *La tecnología culinaria doméstica en Venezuela (1820-1980)*, Caracas, Fundación Polar, 1998.
- Cernuda Lago, Amador, «Efectos de la alimentación sobre la conducta humana y social» en, *Alimentación y cultura (Actas del Congreso Internacional, Museo Nacional de Antropología de España)*, Huesca, Ediciones La Val de Onsera, 1999, vol. i, pp. 259-279.
- Cora, María Manuela de, «Barbarie y civilización en la cocina», *Tierra Firme*, año II, nº 14, abril de 1953, p. 15.
- Duhart, Frédéric, «Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria», *Gazeta de Antropología*, nº 18, Madrid, 2002, pp. 1-17.
- Duhart, Frédéric, «Consideraciones trans-continentales sobre la identidad cultural alimentaria» en, *Sincronía*, Otoño, 2004, en <http://sincronia.cucsh.udg.mx/duhartf04.htm>. [Consultado en Caracas, 18 septiembre del 2009].
- Escobari de Querejazu, Laura, «Influencia española en la dieta alimenticia de las culturas del sur andino», *III Encuentro para la promoción y difusión del patrimonio folclórico de los países andinos. (Influencia y legado español en las culturas tradicionales de los Andes americanos. Memorias)*, Granada, Convenio Andrés Bello, 2002, pp. 83-103.
- Febres Cordero, Tulio, «LXXXVII. Cosas criollas. En torno a la arepa», *Archivo de Historia y Variedades*, Caracas, Parra León Hermanos, 1931, t. II, pp. 244-251.

Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, 2<sup>a</sup> ed., trad. Victoria Ordóñez, Barcelona [España], Tusquets Editores (Los 5 sentidos), 2004.

Ferreira de Almeida, María Cándida, *Las comidas tradicionales en tiempos de globalización: la arepa se (trans)viste en hamburguesa* (trabajo final Programa Permanente de Estudios Postdoctorales), Colección Monografías, nº 6, Caracas, Programa Globalización, Cultura y Transformaciones Sociales, Cipost-Faces-UCV, 2003, en <<http://www.globalcult.org.ve/doc/CandidaPPEP.doc>>, 32 p. [Consultado en Caracas, 15 de abril del 2009].

Fischler, Claude, «Gastro-nomie et gastro-anomie», *Communications*, nº 31, 1979, pp. 189-210.

Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, trad. de Mario Merlino, Barcelona, Anagrama, 1995.

González Puccini, A., Eduardo Páez Pumar (h) y Fermín Vélez Boza, «La alimentación en el medio rural. Correlato de Venezuela», *Archivos Venezolanos de Nutrición*, vol. II, nº 1, jun. 1951, pp. 171-184.

González Turmo, Isabel, *Comida de rico, comida de pobre: evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad de Sevilla, Secretaría de Publicaciones, 1995.

Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Willson, Barcelona [España], Gedisa (Colección Hombre y Sociedad, Serie Cladema), 1995.

Hernández, Marisela, «En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer», *Espacio*

- abierto*, vol. 16, nº 2, abril-jun. 2007, pp. 243-260.
- Lovera, José Rafael, «Alimentación e historia en Venezuela colonial: 'El caso de los panes'», *Anales Venezolanos de Nutrición*, vol. 9, Cavendes, 1996, pp. 43-54.
- Lovera, José Rafael, «Raíces de nuestra alimentación», *Avances de nutrición y dietética (Los Alimentos en la historia, la cultura y ciencia)*, Cavendes, Número extraordinario, 1991, pp. 10-22.
- Lovera, José Rafael, «Sobre historia de la alimentación», *Visiones del oficio. Historiadores venezolanos en el siglo XXI* (José Ángel Rodríguez, compilador), Caracas, Academia Nacional de la Historia - Fondo Editorial de la FHE de la UCV, Comisión de Estudios de Postgrado, 2000, pp. 183-194.
- Lovera, José Rafael, *Estudios de varia historia*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Estudios, Monografías y Ensayos, nº 182), 2002.
- Lovera, José Rafael, *Gastronáuticas. Ensayos sobre temas gastronómicos*, Caracas, Cega, 1989.
- Lovera, José Rafael, *Historia de la alimentación en Venezuela. Con textos para su estudio*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.
- Mestayer de Echagüe, María, *Historia de la gastronomía*, San Sebastián [España], R&B Ediciones, 1996.
- Mintz, Sidney W., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, trad. Victoria Schussheim, México, Ediciones de la Reina Roja-Conaculta-Ciesas (Colección La falsa tortuga), 2003.
- Mintz, Sidney W., *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*, 21<sup>a</sup> ed., trad. Alejandro Licona, México, Siglo Veintiuno Editores (Antropología), 1996.

- Mosquera Suárez, Alejandro, «La arepa criolla», *Archivos Venezolanos de Nutrición*, vol. v, nº 2, dic. 1954, pp. 407-423.
- Mosquera Suárez, Alejandro, «Mejoras de la eficiencia proteica de la arepa con triptófano, lisina y treonina», *Archivos Venezolanos de Nutrición*, vol. VI, nº 2, dic. 1955, pp. 185-193.
- Ochoa, Rigel, «El problema de la alimentación en Venezuela en la primera mitad del siglo XX», *Ensayos históricos (Anuario)*, nº 9, 1997, 2<sup>a</sup> etapa, pp. 163-178.
- Ortiz García, Carmen, «Comida e identidad: cocina nacional y cocina regional en España», *Alimentación y cultura* (Actas del Congreso Internacional, Museo Nacional de Antropología de España), Huesca, Ediciones La Val de Onsera, 1999, vol. I, pp. 301-324.
- Parcero Torre, Celia, «La alimentación en Cuba en el siglo XVIII», *Revista de Humanidades*, Otoño, nº 19, 2005, pp. 101-116.
- Petrella B., Giovanni, *El curioso mundo del pan*, Caracas, Editorial Venezolana, 1990.
- Picón Salas, Mariano, «Pequeña historia de la arepa», *Suma de Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores (Biblioteca Mariano Picón Salas), 1988, tomo II.
- Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, trad. Victoria Schussheim, México, Ediciones de la Reina Roja-Conaculta-Ciesas (Colección La falsa tortuga), 2001.
- Ronderos Valderrama, Jorge, «El maíz, un legado cultural que sobrevive en nuestras mesas. El caso de la arepa en Manizales, Colombia», *Alimentación y cultura* (Actas del Congreso Internacional, Museo Nacional de Antropología de

España), Huesca, Ediciones La Val de Onsera, 1999, vol. i, pp. 132-157.

Rozo Gauta, José, *Los muiscas: cultura material y organización sociopolítica*, La Habana, Casa de las Américas, 1984.

Scannone, Armando y Miren García, «Lo tradicional y lo nuevo en la alimentación venezolana», *Avances de nutrición y dietética (Los alimentos en la historia, la cultura y ciencia)*, Cavendes, Número extraordinario, 1991, pp. 23-48.

Terrón, Eloy, *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de cultivos americanos*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1992.

Vélez Boza, Fermín, «Los alimentos básicos utilizados en algunas poblaciones de Venezuela», *Archivos Venezolanos de Nutrición*, vol. xi, nº 1, ene. 1961, pp. 31-65.

Vélez Boza, Fermín, «Los hábitos de la alimentación del venezolano», *Revista venezolana de Sanidad y Asistencia Social*, vol. 40, nº 2, jun. 1975, pp. 395-403.

Vélez Boza, Fermín, *El folklore en la alimentación de Venezuela y España*, 3<sup>a</sup> ed., Caracas, Facultad de Medicina de la UCV / Instituto de Capacitación Agrícola (Inagro), 1984.

Villapol, Nitza, «Hábitos alimentarios africanos en América Latina», Manuel Moreno Fragnals (relator), *África en América Latina*, México, Siglo Veintiuno Editores, 1996, pp. 323-336.

VV.AA., *La cocina como patrimonio (in)tangible. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires (coord.), Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002.

## **VIII. General (libros y artículos)**

- Acosta Saignes, Miguel, «Descendientes de africanos y la formación de la nacionalidad en Venezuela», *Anuario*, Instituto de Antropología e Historia de la FHE de la UCV, 1966, t. III, pp. 35-43.
- Acosta Saignes, Miguel, *Estudios en Antropología, Sociología, Historia y Folclor*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Estudios, Monografías y Ensayos, nº 8), 1980.
- Acosta Saignes, Miguel, *Vida de los esclavos negros en Venezuela*, Caracas, Ediciones Hespérides, 1966.
- Acosta, Vladimir, *El continente prodigioso. Mitos e imaginario medieval en la conquista americana*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la UCV (Colección Letras), 1998.
- Alcácer, Antonio de, «El indio motilón y su historia», *Los bari: cultura del pueblo motilón*, Bogotá, Editorial Paz y Bien, 1964.
- Almundoz, Arturo, *La ciudad en el imaginario venezolano. I. Del tiempo de Mariacastaña a la masificación de los techos rojos*, Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2002.
- Almundoz, Arturo, *La ciudad en el imaginario venezolano. II. De 1936 a los pequeños seres*, Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2004.
- Almoina de Carrera, Pilar, «Apuntes sobre formas tradicionales de trabajo de la mujer venezolana», *Archivos Venezolanos de Folklore, años X y XI, 1961-1962*, nº 7, Instituto de Antropología e Historia de la FHE de la UCV, 1963, pp. 269-275.

- Alvarado, Lisandro, «Vocabulario del bajo español en Venezuela», *Obras completas*, Caracas, La Casa de Bello, 1984, 2 tomos.
- Alvarado, Lisandro, *Glosario de voces indígenas de Venezuela*, Caracas, Ministerio de Educación, Dirección de Cultura y Bellas Artes, 1953, vol. 1.
- Amodio, Emanuele, *La casa de Sucre. Sociedad y cultura en Cumaná al final de la época colonial*, Caracas, Archivo General de la Nación, Centro Nacional de Historia, 2010.
- Andara D., María del Consuelo, «La visión del otro: imágenes de la identidad nacional. Viajeros en el territorio venezolano durante la segunda mitad del siglo XIX», *Tierra Firme*, nº 86, vol. 22, abril 2004, en <[www.2.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-29682004000200001&lng=en&nrm=iso](http://www.2.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-29682004000200001&lng=en&nrm=iso)> [Consultado en Caracas, 9 de diciembre de 2009].
- Arcila Farías, Eduardo, Federico Brito Figueroa y D.F. Maza Zavala (Directores), «La formación de la propiedad territorial», en Rodolfo Quintero (coord.), *Estudio de Caracas. Historia, tecnología, economía y trabajo*, Caracas, Ediciones de la UCV, 1967, t. II, vol. II.
- Avellán de Tamayo, Nieves, *En la ciudad de El Tocuyo*, Caracas, Biblioteca de la Academia de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, nº 232-233), 1997, 2 tomos.
- BCV, *Banco Central de Venezuela*, Caracas, BCV, 1980.
- Bejarano, Arnoldo, «Características Botánicas del maíz» en, Humberto Fontana y Carlos González (compiladores), *El maíz en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 2000, pp. 27-31.

- Bejarano, Arnoldo y Víctor Segovia, «Origen del maíz», Humberto Fontana y Carlos González (Compiladores), *El maíz en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 2000, pp. 11-14.
- Betancourt, Rómulo, *Venezuela, política y petróleo*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1986.
- Bifano, José Luis, *Inventos, inventores e invenciones del siglo XIX venezolano*, Caracas, Fundación Polar, 2001.
- Briceño Iragorry, Mario, *De bitácora a crónica de Caracas*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Biblioteca de Temas y Autores Trujillanos, 1984.
- Briceño Iragorry, Mario, *Tradición, nacionalismo y americanidad*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1955.
- Briceño de Alfaro, Olga, *Bajo esos techos rojos*, Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1993.
- Calzadilla, Pedro Enrique, «De cómo pueden ser criollos los discursos de los viajeros extranjeros del siglo XIX», *Visiones del oficio. Historiadores venezolanos en el siglo XXI* (compilado por José Ángel Rodríguez), Caracas, Academia Nacional de la Historia / Fondo Editorial de la FHE de la UCV-Comisión de Estudios de Postgrado, 2000, pp. 565-573.
- Calzadilla, Pedro Enrique, «Luis Joseph y María Josepha. Un caso de divorcio entre libertos en la Venezuela del siglo XVIII», en Elías Pino Iturrieta (coordinador), *Quimeras de amor, honor y pecado en el siglo XVIII venezolano*, Caracas, Editorial Planeta Venezolana (Colección Voces de la historia), 1994, pp. 219-257.
- Cardona, Miguel, *Temas de folklore venezolano*, Caracas, Ediciones del Ministerio de Educación, Dirección de Cultura y Bellas Artes, 1964.

- Carrera Damas, Germán, Boves. *Aspectos socioeconómicos de la guerra de independencia*, Caracas, Monte Ávila Latinoamericana Editores (Colección Documentos), 1991.
- Cartay, Rafael, *Historia económica de Venezuela 1830-1900*, Caracas, Vadell Hermanos Editores, 1988.
- Cartaya, José A., «Enriquecimiento de cereales», *Archivos Venezolanos de Nutrición*, vol. I, nº 2, jun-1950, pp. 401-421.
- Caso, Alfonso, *El pueblo del sol*, México, Fondo de Cultura Económica, 1953.
- Coronado, Hermes, «El espíritu ayamán sigue danzando en Las Turas», *Revista Bigott, Edición Especial: Falcón, la sombra de Dios*, nº 49, abr.-may.-jun. 1999, pp. 100-109.
- Corpoven, *Y el maíz creó al hombre*, Caracas, Corpoven (Serie Venezuela Tierra Mágica), s.f.
- Cortina, Alfredo, Caracas. *La ciudad que se nos fue*, 3<sup>a</sup> ed., Caracas, Editorial Robles, 1976.
- Cruxent, José M. e Irving Rouse, *Arqueología cronológica de Venezuela* (volumen I), Washington, Unión Panamericana, 1961.
- Cruxent, José M., «Apuntes sobre arqueología venezolana», *Arte prehispánico de Venezuela*, Caracas, Fundación Eugenio Mendoza, 1971, pp. 19-59.
- Cunill Grau, Pedro, *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*, Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República, 1987, 3 tomos.
- Cunill Grau, Pedro, *Las transformaciones del espacio geohistórico latinoamericano, 1930-1990*, México, Fondo de Cultura Económica, El Colegio de México (Serie Ensayos), 1995.
- Dantín Cereceda, Juan, *Catálogo Metódico De Las Plantas Cultivadas En España*, Madrid, Ministerio de Agricultura,

Sección de Publicaciones, Prensa y Propaganda, 1927.

Dupouy, Walter, «Función cohesiva de la danza de Las Turas» en, *Archivos Venezolanos de Folklore*, años VI y VII, nº 5, Instituto de Antropología e Historia de la FHE de la UCV, 1957-1958, pp. 113-133.

Ernst, Adolfo, «La exposición Nacional de Venezuela en 1883» (tomos III y IV), *Obras completas*, trad. Lottie de Vareschi y Yolanda Steffens, Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela (Colección Biblioteca Presidencial), 1986.

Fontana, Humberto [firmado: H.F.], «Maíz», *Diccionario de Historia de Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 1988, t. II (e-o), p. 790.

Fontana, Humberto, «El futuro del maíz en Venezuela» en, Humberto Fontana y Carlos González (compiladores), *El maíz en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 2000, pp. 467-490.

Gasparini, Graciano y Juan Pedro Posani, *Caracas a través de su arquitectura*, Caracas, Fundación Fina Gómez, 1969.

García de la Concha, José, *Reminiscencias. Vida y costumbre de la vieja Caracas*, Caracas, Grafos, 1962.

González Stephan, Beatriz, «El cuerpo salvaje de la nación: ciudadanías desplazadas», *Venezuela: tradición en la modernidad* (I Simposio sobre Cultura Popular), Caracas, Fundación Bigott, 1998, pp. 161-174.

González, Juan Vicente, *Biografía de José Félix Ribas (Época de la Guerra a Muerte)*, Caracas, PDVSA, 1988.

Hernández de Alba, Gregorio, «The tribes of North Western Venezuela», Steward, J.H., *Handbook of South American*

- Indians*, Washington, Smithsonian Institution, Bureau of American Ethnology, 1948, Vol. 4.
- Hoyos F., Jesús, «El maíz», *Natura*, nº 119, Caracas, Sociedad de Ciencias Naturales de La Salle, 2002, pp. 20-26.
- Izard, Miguel, *El miedo a la revolución. La lucha por la libertad en Venezuela (1777-1830)*, Madrid, Tecnos, 1979.
- León, Jorge, *Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales*, San José de Costa Rica, IICA-OEA, 1968.
- Lucas, Gerardo, *La industrialización pionera en Venezuela (1820-1936)*, Caracas, UCAB, 1998.
- Malavé, José, «El teatro de los negocios: formas, prácticas, actores», *Visiones y testimonios. Venezuela siglo XX* (coordinado por Asdrúbal Batista), Caracas, Fundación Polar, 2000, t. II, pp. 221-269.
- Martínez Serrano, Ernesto, «Difusión del maíz en el territorio venezolano durante el período prehispánico», *Tiempo y Espacio*, vol. v, nº 10, jul.-dic. 1988, pp. 85-95.
- Méndez Castellanos, Hernán y colaboradores, Proyecto Venezuela. *Estudio nacional de crecimiento y desarrollo humano de la República de Venezuela*, Caracas, Fundacredesa, 1995.
- Morales Mesa, Andrea. «El maíz: su representación mágica en la Regla Ocha o santería cubana», en <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Cuba/cips/20120823095752/morales.pdf>, 1997, 16 p. [Consultado en Caracas, 3 de enero del 2009].
- Monsiváis, Carlos, *Aires de familia. Cultura y sociedad en América Latina*, Barcelona [España], Anagrama, 2000.
- Muñoz, Pedro José, *Imagen afectiva de Caracas («La Belle Epoque caraqueña»)*, Caracas, Imprenta Municipal, 1972.

- Nazoa, Aquiles, *Caracas física y espiritual*, 3<sup>a</sup> ed., Caracas, Panapo, 1987.
- Pardo, Isaac J., *Esta Tierra de Gracia. Imagen de Venezuela en el siglo XVI*, Caracas, Monte Ávila Editores (Colección El Dorado), 1988.
- Pérez, Francisco Javier, «Canarismos en Venezuela y venezonalismos en Canarias: sobre el gofio y la arepa», *Estudios canarios. Anuario del Instituto de Estudios Canarios*, 2000.
- Pérez García, José Manuel [Firmado J.-M.P.G.], «Millo», *Gran enciclopedia gallega*, Santiago de Compostela, Silveiro Cañada, editor, 1974, t. 21 (Melta-Moura), pp. 50-58.
- Picón Salas, Mariano, *De la Conquista a la Independencia. Tres siglos de historia cultural hispanoamericana*, 4<sup>a</sup> ed., México, Fondo de Cultura Económica (Colección popular, nº 65), 1969.
- Picón Salas, Mariano, *Formación y proceso de la literatura venezolana*, Caracas, Monte Ávila Editores (Historia y crítica literaria), 1984.
- Picón Salas, Mariano, *Viaje al amanecer y Pedro Placer, el santo de los esclavos*, Barcelona [España], Pomaire, 1980.
- Picón Salas, Mariano, «Prólogo», *Las comadres de Caracas* (versión y estudio de Jane Lucas Grummond), Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, nº 12), [1973], pp. XXIII-XXVI.
- Pino Iturrieta, Elías, *Las ideas de los primeros venezolanos*, Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana (Colección Estudios), 1993.

- Pino Iturrieta, Elías, *País archipiélago. Venezuela, 1830-1858*, Caracas, Fundación Bigott, 2001.
- Polanco Martínez, Tomás, *Esbozo sobre historia económica venezolana*, Madrid: Guadarrama, 1960, 2 tomos.
- Pollak-Eltz, Angelina, «Religiosidad popular en Venezuela», *Venezuela: tradición en la modernidad* (I Simposio sobre Cultura Popular), Caracas, Fundación Bigott, 1998, pp. 245-260.
- Pollak-Eltz, Angelina, *Cultos afroamericanos (vudú y hechicería en las Américas)*, Caracas, UCAB (Colección Manoa), 1977.
- Pollak-Eltz, Angelina, *La medicina popular en Venezuela*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia (Estudios, monografías y ensayos, nº 86), 1987.
- Quintero, Inés, «Fundamentos y contradicciones del estamento nobiliario en Indias», *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, tomo LXXXIII, nº 42, abril-jun. 1999, pp. 50-69.
- Rama, Ángel, *La ciudad letrada*, Santiago de Chile, Tajamar Editores, 2004.
- Rangel, Domingo Alberto, *La oligarquía del dinero. (tomo tercero de «Capital y desarrollo»)*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Editorial Fuentes, 1972.
- Requena, Jaime, *Medio siglo de ciencia y tecnología en Venezuela*, Caracas, Foncied, 2003.
- Rivas Rojas, Raquel, *Sujetos, actos y textos de una identidad: de Palmarote al Sacalapatajalá*, Caracas, Fundación Celarg (Colección Cuadernos), 1997.
- Rohl, Juan, *Ricardo Zuloaga*, Caracas, Arte, 1963.
- Romero, José Luis, *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*, 2<sup>a</sup> ed., México, Siglo Veintiuno Editores (Sociología y Política), 1976.

- Rosenblat, Ángel, *Buenas y malas palabras*, Madrid, Mediterráneo, 1974, 4 tomos.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas, *Antiguas formaciones y modos de producción venezolanos*, 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Monte Ávila Editores (Colección Las Ideas), 1978.
- Sanoja, Mario, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores (Colección Estudios), 1981.
- Solano, Francisco de, «Introducción al estudio del abastecimiento de la ciudad colonial», Jorge E. Ardió y Richard P. Schaadel (compiladores), *Las ciudades de América Latina y sus áreas de influencia a través de la historia*, Buenos Aires, Ediciones Siap, 1975, pp. 133-163.
- Solórzano, Katty, *Se hizo seña. Medición y percepción del tiempo en el siglo XVIII caraqueño*, Caracas, Editorial Planeta Venezolana (Colección Premio de Historia), 1998.
- Strauss K., Rafael A., *Deidades prehispánicas de Venezuela*, Caracas, Historiadores, S.C. (Historia para todos, 1), s.f.
- Strauss K., Rafael A., *El diablo en Venezuela. Certezas, comentarios, preguntas*, Caracas, Fundación Bigott (Serie Orígenes), 2004.
- Strauss K., Rafael A., *El tiempo prehispánico de Venezuela*, Caracas, Editorial Grijalbo, 1992.
- Valdivieso, Renato, «Estudio de un caso de innovación tecnológica desarrollada por una empresa venezolana: la harina precocida de maíz», Espacios, vol. 5 (1), 1985, en <<http://www.revistaespacios.com/a85v05n01/85050150.html>>. [Consultado en Caracas, 7 de octubre del 2009].
- Vila, Marco Aurelio, *La geoeconomía de la Venezuela del siglo XVI*, Caracas, Ediciones de la FHE de la UCV, 1978.

- Vila, Marco Aurelio, *Notas sobre geoconomía prehispánica de Venezuela*, Caracas, Ediciones de la FHE de la UCV, 1976.
- Vila, Marco Aurelio, *Plantas de cultivo y recolección en la geohistoria venezolana*, Caracas, Ediciones de la FHE de la UCV, 1981.
- Wagner, Érika, *Más de quinientos años de legado americano al mundo*, Caracas, Cuadernos Lagoven, 1991.
- Zawiza, Leszek, Alberto Lutowski. *Contribución al conocimiento de la ingeniería venezolana del siglo XIX*, Caracas, Ministerio de la Defensa, 1980.
- Zawiza, Leszek [firmado L.Z.], «Lutowski, Alberto», *Diccionario de Historia de Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 1988, t. II (e-o), pp. 771-772.

## **IX. Teoría (libros y artículos)**

- a) sobre las representaciones sociales, colectivas y culturales
- Abric, Jean-Claude (dirección), *Prácticas sociales y representaciones*, trad. José Dacosta Chevrel y Fátima Flores Palacios, México, Ediciones Coyoacán (Filosofía y Cultura Contemporánea, 16), 2001.
- Alvaro, José Luis, «Representaciones sociales», Román Reyes (Director), *Diccionario Crítico de Ciencias Sociales*, en <<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/R/index.html>>. [Consultado en Caracas, 2 de octubre del 2009].
- Domínguez Rubio, Fernando, «Teoría de las Representaciones sociales. Apuntes» en, *Nómadas.3. Revista critica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, en

<<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nomadas/3/fdrubio1.htm>>. [Consultado en Caracas, 2 de octubre del 2009].

Nash, Mary, «Representaciones culturales y discurso de género, raza y clase en la construcción de la sociedad europea contemporánea», en Mary Nash y Diana Marre (coords.), *El desafío de la diferencia: representaciones culturales e identidades de género, raza y clase*, Bilbao, Universidad del País Vasco, 2003, en <<http://www.desafio.ufba.br/gt4-012.html>>. [Consultado en Caracas, 1º de mayo del 2009].

Ruiz, Juan Carlos, «Representaciones colectivas, mentalidades e historia cultural: A propósito de Chartier y el Mundo como representación», *Relaciones*, vol. 24, nº 93, Zamora [México], Colegio de Michoacán, 2003, pp. 17-50.

*b) sobre imaginario social*

Baczko, Bronislaw, *Los imaginarios sociales. Memorias y esperanzas colectivas*, trad. Betesh, Pablo, Buenos Aires, Nueva Visión (Cultura y Sociedad), 1991.

Carretero Pasín, Ángel Enrique, «La relevancia sociológica de lo imaginario en la cultura actual», *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, nº 9, ene.-jun. 2004, en <<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nomadas/9/eca rrerero.htm>>. [Consultado en Caracas, 1º de mayo del 2009].

Durand, Gilbert, *Las estructuras antropológicas de lo imaginario. Introducción a la arquetipología general*, trad. Mauro Armíño, Madrid, Taurus, 1981.

*c) sobre semiótica del objeto*

Amodio, Emanuele, «La forma plural de las cosas», Emanuele Amodio (compilador), *El valor de las cosas. Sentido y valor de*

*la artesanía indígena en Venezuela. Estudio de caso y temas*, Caracas, Conac, Dirección de Artesanía, 1997.

Eco, Umberto, «Semiología de los mensajes visuales», VV.AA., *Análisis de las imágenes*, Barcelona [España], Ediciones Buenos Aires (Serie Comunicaciones), 1982, pp. 23-80.

Mangieri, Rocco, *El objeto cultural y sus sentidos. Ensayos semióticos*, Mérida [Venezuela], Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes, 1998.

*d) sobre Teoría histórica, psicológica, antropológica y literaria*  
Alarcón Puentes, Johnny y José Luis Monzant Gavidia, «Ciencias Sociales, historia y cultura. Construcción de nuevas tendencias teóricas», *Opción*, vol. 20, nº 45, dic. 2004, pp. 29-42.

Anderson, Benedict, *Comunidades imaginarias. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*, trad. Eduardo L. Suárez, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2000.

Barthes, Roland, *El susurro del lenguaje. Más allá de la palabra y de la escritura*, trad. C. Fernández Medrano, Barcelona [España], Ediciones Paidós (Paidós Comunicación, 28), 1987.

Bourdieu, Pierre, *Capital cultural, escuela y espacio social*, 2<sup>a</sup> ed., trad. Isabel Jiménez, Buenos Aires, Siglo Veintiuno Editores (Biblioteca Clásica de siglo XXI), 2008.

Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases del gusto*, trad. M<sup>a</sup> del Carmen Ruiz Elvira, Madrid, Taurus, 1998.

Burke, Peter, *¿Qué es la historia cultural?*, trad. Joan Batallé, Barcelona [España], Ediciones Paidós (Paidós Orígenes, 53), 2006.

- Castel, Robert, «Presente y genealogía del presente. Pensar el cambio de una forma no evolucionista», *Archipiélago*, nº 47, jun.-ago., 2001, pp. 67-74.
- Certeau, Michel de, *La escritura de la historia*, trad. Jorge López Montezuma, México, Universidad Iberoamericana, 1993.
- Chartier, Roger, *Cultura escrita, literatura e historia. Conversaciones con Roger Chartier*, 2<sup>a</sup> ed., México, Fondo de Cultura Económica (Espacios para la lectura), 2000.
- Chartier, Roger, *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación*, trad. Claudia Ferrari, Barcelona [España], Gedisa (Historia), 1992.
- Formas de hacer historia*, Peter Burke, (ed.), trad. José Luis Gil Aristu, Madrid, Alianza Editorial, 1991.
- Foucault, Michel, *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*, 6<sup>a</sup> ed., trad. Elsa Cecilia Frost, México, Siglo Veintiuno Editores (Teoría), 1974.
- Hobsbawm, Eric, *La invención de la tradición*, trad. Omar Rodríguez, Barcelona [España], Crítica (Libros de Historia), 2002.
- Hobsbawm, Eric, *Naciones y nacionalismos desde 1780*, trad. Jordi Beltrán, Barcelona [España], Crítica (Biblioteca de bolsillo), 2000.
- Le Goff, Jacques, *Tiempo, trabajo y cultura en el Occidente medieval*, trad. Mauro Armiño, Madrid, Taurus (Ensayistas, 228), 1986.
- Ortiz, Renato, *Otro territorio. Ensayos sobre el mundo contemporáneo*, trad. Carlos E. Cortés Sánchez, Bogotá, Convenio Andrés Bello (Colección Pensamiento Latinoamericano), 1998.

- Rioux, Jean-Pierre y Jean-François Sirinelli, *Para una historia cultural*, México, Taurus (Colección Pensamiento), 1999.
- Sahlins, Marshall, *Islas de historia. La muerte del capitán Cook. Metáfora, antropología e historia*, 3<sup>a</sup> ed., trad. Beatriz López, Barcelona [España], Gedisa (Colección Hombre y Sociedad, Serie Cladema), 1997.
- Sambarino, Mario, *Identidad, tradición, autenticidad. Tres problemas de América Latina*, Caracas, Celarg / Conac (Colección Enrique Bernardo Núñez), 1980.
- Varela, Julia, *Nacimiento de la mujer burguesa*, Madrid, La Piqueta (Genealogía del poder, nº 30), 1997.

## X. Trabajos inéditos, ponencias y discursos

- Arias, Luis, *El desarrollo tecnológico en la agricultura venezolana* (mimeo), Maracay, s.e., 1990. [Suministrado por el Ing. Agró. Iké Matos].
- Bereciartu Parra, Pedro, *La arepa: el pan venezolano* (mimeo), París, s.ed., 2000. [Suministrado en Biblioteca del Cega].
- Carrera Damas, Germán, *Un día gastronómico en mi casa paterna, en Cumaná, a comienzos de la década de 1940* (Discurso de Incorporación a la Academia Venezolana de Gastronomía), Caracas, Academia Venezolana de Gastronomía, 1986.
- Curtis Guzmán, Sigrid, *La alimentación en la ciudad de Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII* (Trabajo para optar la licenciatura en Antropología), Caracas, Universidad Central de Venezuela, 2002.
- Dorta, Miguel Felipe, *Cambios, alimentación y modernidad en el siglo XX caraqueño* (ponencia), Presentada en el foro «*Consumo lo Nuestro*» en la conmemoración del 56º Aniversario del Instituto Nacional de Nutrición, Caracas,

sede principal del Instituto Nacional de Nutrición, 17 de noviembre de 2005.

*Harina de maíz precocida* (mimeo), s.d. [Suministrado en Biblioteca de la Fundación Polar].

Jaimes, Jorge Rodrigo, *La arepa: de una a otra tradición* (Ponencia), presentada en las IV Jornadas de Investigación Histórica en homenaje a Don Mariano Picón Salas, Caracas, Facultad de Humanidades y Educación de la UCV, 7-9 de noviembre del 2001.

Lovera, José Rafael, *Manuel Guevara Vasconcelos o «La política del convite»* (discurso de incorporación a la Academia Nacional de la Historia), Caracas, ANH, 1998.

## **XI. Entrevistas**

### *a) entrevistas realizadas por el autor*

*Entrevista realizada a Alfredo Heredia*, San Juan de Los Morros, 30 de noviembre del 2006.

*Entrevista realizada a Ángela Mercedes Sánchez Rodríguez*, Caracas, 30 de noviembre del 2006.

*Entrevista realizada a Eva Teresa Mendoza*, Caracas, 1 de abril del 2006.

*Entrevista realizada a José Antonio Sosa*, Caracas, 19 de octubre del 2006.

*Entrevista realizada a Miguel Dorta Quintana*, San Juan de Los Morros, 30 de noviembre del 2006.

*Entrevista realizada a Rafael Strauss*, Caracas, 18 de marzo del 2006.

### *b) entrevistas publicadas en periódicos y revistas*

Almela, Harry, «Navegando en la cocina» [Entrevista a José Rafael Lovera a propósito de la publicación del libro *Gastronáuticas*, Fundación Bigott, Caracas, 2006], Papel Literario de *El Nacional*, Caracas, 23 de diciembre del 2006, p. 2.

Chiappe, Giuliana, «Miguel Layrisse [...] Arepas con algo más que maíz», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 39-42.

Crespo Izaguirre, Perla, «Yolanda Moreno [...] Con la arepa bajo el brazo», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 50-53.

Longo, Carmela, «Cecilia Martínez [...] Miembro declarado de la cultura Polar», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 47-49.

Mata Mirabal, Eleonora, «Gustavo Giménez Pocaterra [...] En la tierra de Aragua, Polar también se hizo alimento», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 11-16.

Mendoza Orellanes, Érika, «Ana Teresa Cifuentes [...] La cocina venezolana y los helados EFE son parte de mi vida», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 54-59.

Mendoza Orellanes, Érika, «Teresa Albáñez [...] El enriquecimiento refleja la función social de una empresa», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 43-46.

Nora, Pierre, «No hay que confundir Memoria con Historia» [Entrevista], *Boletín de la Academia Costarricense de Ciencias Genealógicas*, nº 72, año vi, segunda época, marzo del 2006, pp. 1-8.

Popic, Miró, «Rafael Cartay [...] El desarrollo de la agroindustria esta cambiando la historia de la alimentación», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 33-38.

Sayago, Omaira, «John Werner [...] Industria y agro: La unión es para siempre », *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 19-21.

Sayago, Omaira, «Víctor Giménez Landínez [...] Una siembra difícil que no pierde la esperanza por una mejor cosecha», *División de Alimentos de las Empresas Polar. 40 años alimentando a Venezuela*, Caracas, Empresas Polar, s.f., pp. 23-28.

## XII. Literatura

Barreiro, Xavier, «O MILLO. Un emigrante americano nas lareiras de Galicia», *Raigame*, nov. 2002, en <http://galicia.swred.com/MILLO.pdf>. [Consultado en Caracas, 7 de octubre del 2009].

Blanco, Eduardo, *Venezuela heroica. Cuadros históricos*, Caracas, Imprenta Bolívar, 1883.

Mito Inca, en  
<http://www.alconet.com.ar/varios/mitologia/incas/mito01.html>. [Consultado en Caracas, 7 de octubre del 2009].

Nazoa, Aquiles, *Humor y amor de Aquiles Nazoa*, 7<sup>a</sup> ed., Caracas, Librería Piñango, 1979.

Otero Silva, Miguel, *Casas muertas*, 2<sup>a</sup> ed., Bogotá, La Oveja Negra, 1986.

Pimentel, Francisco (Job Pim), «La arepa», *Obras completas*, México, B.B. Costa Amic, 1959, p. 331.

*Popol Vuh. Antiguas historias de los indios quiche de Guatemala* [Ilustradas con dibujos de los códices mayas], 7<sup>a</sup> ed., advertencia, versión y vocabulario de Albertina Saravia E., México, Porrúa (Colección Sepan cuántos, nº 36), 1971.

Ramos Sucre, José Antonio, «Entonces» [1925], *Antología poética*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1978. p. 29.

### **XIII. Obras artísticas, letras de canciones y otros**

*¡Ven a comer con los ojos! Expoarepa* [Folleto de la exposición], Caracas, Trasnocho Cultural, 23 de octubre al 6 de noviembre del 2003. [40 obras de artistas plásticos].

«La arepa: El pan venezolano» [Folleto de la exposición], Caracas, lobby de la Biblioteca Nacional, 14 de septiembre del 2005.

«Más criollo q' la arepa. No al Mc'Donalds. FFM» o «Sí al jugo de panela. Viva la Arepa. FFM», graffiti durante el referéndum revocatorio del 2004, ubicado en parroquia La Candelaria (Caracas). [Registrado por nosotros en el año 2005].

«Sí al jugo de panela. Que viva la arepa. FFM», graffiti durante el referéndum revocatorio del 2004, ubicado en parroquia La Candelaria (Caracas). [Registrado por nosotros en el año 2005].

*Folleto de publicidad de la Casa Santana*, Caracas, Imprenta Bolívar, 1910.

King Changó, «Venezuelan in New York», Fuerza, 2000.

Oteyza, Carlos (dirección y guión), *Venezuela al bate. Orígenes de nuestro béisbol (1895-1945)* (documental), Caracas, Bolívar

Films (Cine archivo), 2002.

#### **XIV. Referencia**

- Cartay, Rafael y Elvira Ablan, *Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 1997.
- Cartay, Rafael y Elvira Ablan, «Glosario agroalimentario del maíz», en Humberto Fontana y Carlos González (compiladores), *El maíz en Venezuela*, Caracas, Fundación Polar, 2000, pp. 491-507.
- «Maíz», *Diccionario de autoridades*, en <<http://dle.rae.es/?id=Nwf5gAG>>. [Consultado en Caracas, 14 de octubre del 2009].
- «Maíz», *Diccionarios de la Real Academia Española*, en <<http://web.frl.es/DA.html>>. [Consultado en Caracas, 14 de octubre del 2009].
- Diccionario de venezolanismos* (bajo la dirección de María Josefina Tejera), 2<sup>a</sup> ed., Caracas, Instituto de Filología «Andrés Bello» de la FHE de la UCV / Academia Nacional de la Lengua / Fundación Edmundo y Hilde Schnoegass, 1993, 3 tomos.
- Enciclopedia de la música en Venezuela* (directores José Peñín y Walter Guido), Caracas, Fundación Bigott, 1998, 2 tomos.
- Pérez, Francisco Javier y Rocío Núñez, *Diccionario del habla actual de Venezuela*, Caracas, UCAB, 1994.
- Pérez, Francisco Javier, *Diccionario histórico del español de Venezuela*, Caracas, Bid&Co. Editor (en prensa).
- Strauss K. Rafael A. *Diccionario de cultura popular*, Caracas, Fundación Bigott, 1999, 2 tomos.

# Índice de cuadros, ilustraciones y mapas

## Primera parte. El maíz, un legado milenario de América para el mundo

**Mazorca de maíz.** Gonzalo de Oviedo y Valdés. *Historia general y natural de las Indias (1535)*. Fuente: Wagner, Quinientos, 1991, p. 24 .

**Cuadro 1.** Cronología prehispánica del maíz. Áreas geográficas y sitios arqueológicos donde se evidencia su presencia. Fuente: Martínez, «Difusión», *Tiempo y Espacio*, 1988; Sanoja y Vargas, *Antiguas*, 1978; Sanoja, *Hombres*, 1981; Strauss, *Tiempo*, 1992. (Elaboración nuestra).

**El maíz de Leonhart Fuchs (1542).** Fuente: Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, p. 62.

**Cuadro 2.** Utilización del maíz en las ceremonias de la religión Yoruba. Fuente: Morales, «Maíz», en <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Cuba/cips/20120823095752/morales.pdf>>, 1997, p. 6. (Elaboración nuestra).

**Cuadro 3.** Remedios populares a base de maíz. Fuente: Pollak-Eltz, *Medicina*, 1987, pp. 95-175. (Elaboración nuestra).

## Segunda parte. El desarrollo tecnológico del maíz en Venezuela

**Cuadro 4. Cronología del desarrollo tecnológico de la harina de maíz.** (Elaboración nuestra).

**Mapa. Zonas geográficas donde se registró la presencia del maíz en la época colonial (siglos XVI-XVIII)** (Asesoría de los Ings. Gustavo Aguerrevere y Walmore Vergara. Elaboración de Yeymy Pérez Cardales).

**La elaboración de las arepas según Girolamo Benzoni (1572).**

Fuente: Wagner, *Quinientos*, 1991, p. 26.

**Imágenes de negros africanos moliendo sorgo.** Estampilla del Congo Belga. Mujer con pilón. Fuente: Colección filatélica privada de Rafael A. Strauss K. s.d.

**Cuadro 5. Área cultivada y volumen de producción del maíz en Venezuela durante la segunda mitad del siglo XIX.**

Fuente: Cartay, *Historia*, 1988, pp. 48-52. (Elaboración nuestra).

**Cuadro 6. Industrias del sector alimentario destinadas al procesamiento del maíz en Venezuela (1864- 1928).**

Fuente: Abreu, *Pioneros*, 2005. (Elaboración nuestra).

**Dinner time in rural Venezuela (1922).** Fotografía de mujer cocinando al aire libre en el llano (1922). Fuente: Lovera, *Historia*, 1988, p. 155 . 133

**Cuadro 7. Superficie cultivada y producción de maíz en Venezuela entre 1950-1968.** Fuente: González, «Estadísticas», en Fontana y González, *Maíz*, 2000, pp. 52-53.

**Cuadro 8. Producción y consumo de la harina de maíz precocida en Venezuela (1961-1995).** Fuente: Fontana, «Futuro», en Fontana y González, *Maíz*, 2000, p. 479

## **Tercera parte. Sabor, memoria y representación de la arepa venezolana**

***Escenas de mercado*, de Camille Pissarro (1853).** Fuente: Pino Iturrieta y Calzadilla, *Mirada*, 1992, p. 270.

***Cocina familiar*, de Camille Pissarro (1854).** Fuente: BCV, *Banco*, 1980, p. 112.

***Mujeres pilando maíz*, de Charles Scibneranaco (1868).** Fuente: Pino Iturrieta y Calzadilla, *Mirada*, 1992, p. 31 . 182

***El pilón primitivo*, en *El Cojo ilustrado*.** Fuente: *El Cojo Ilustrado*, año I, nº 19, 1º de octubre de 1892.

**Molenderas a finales del siglo XIX y en el alborear del XX.**  
Fotografías: (izquierda) *Una molendera*. Fuente: *El Cojo Ilustrado*, año IV, nº 85, 1º de julio de 1895. (derecha) *Tipos nacionales. Molendera de maíz*. Fuente: *El Cojo Ilustrado*, año XXII, nº 508, 15 de febrero de 1913 . 189

**La señora Coa López vendiendo tostadas, (1952-1958).**  
**Exposición de la mujer venezolana en el siglo XX.** Archivo Histórico de Miraflores.

**Máquina de hacer harina de maíz y hornos para dorar arepas de Eustasi Sarasola, propietario de la Arepería Las Nieves.**  
Fuente: Armas Alfonzo, «Ingeniero», *Élite*, año 20, nº 1.038, 25 de agosto de 1945, p. 8 .

## **Epílogo**

**La arepa en la caricatura de la prensa venezolana.** Caricaturas:  
(izquierda) «*Consegui una arepa. jjGooooool!!*». Autor: Pardo. Fuente: *El Universal*, 14 de junio de 1998, p. 1-2,  
(derecha) «*Candidato, le sugiero que en vez de repartir besitos*

*reparta arepas».* Autor: Pardo. Fuente: *El Universal*, 19 de junio de 1998, p. 1-2 .

## Notas

1. Los trabajos de los nuevos historiadores que han venido acercando a la nueva *Historia cultural* o la *antropología histórica*, buscan proponer la transdisciplinariedad en el tratamiento de los objetos de estudio con otras áreas del conocimiento social como: psicología social, antropología, semiótica, lingüística, etc., transformando la interpretación de la cultura en objeto de estudio, llevando al centro lo que se encontraba en la periferia del análisis histórico y realizando nuevos análisis en la estructura o en lo micro de la realidad social. Véase: Le Goff, *Tiempo*, 1986; Chartier, *Mundo*, 1992; Sahlins, *Islas*, 1997.
2. Acerca de los investigadores que han estudiado este punto, véanse: Claude Fischer, «Gastro-nomie», *Communications*, 1979 y *(H)omnívoro*, 1995; Goody, *Cocina*, 1995; Mintz, *Dulzura*, 1996 y *Sabor*, 2003; González Turmo, *Comida*, 1995; Pilcher, *jVivan!*, 2001; Fernández-Armesto, *Historia*, 2004; Duhart, «Comedo», *Gazeta*, 2002, entre otros.
3. Duhart, «Comedo», *Gazeta*, 2002, pp. 15-18.
4. Churión, «Maíz», *El Universal*, 27 de julio de 1931, p. 6.
5. Armas Alfonzo, «De ingeniero», *Élite*, 25 de agosto de 1945, pp. 6-7.
6. Picón Salas, «Pequeña», *Suma*, 1988, pp. 316-317.

7. León, *Geografía*, 1972, pp. 9-10.
8. Pimentel (Job Pim), «La arepa», *Obras*, 1959, p. 331.
9. Barthes, *Susurro*, 1987, p. 115 (cursivas del texto original).
10. Segundo la nomenclatura propuesta por Linneo (1737), el maíz pertenece a la familia *Gramineae*, tribu *Maydae*, género *Zea* y especie *mays* (y *Poaceae* según la clasificación de Cronquist). Bejarano, «Características», en Fontana y González (comp.), *Maíz*, 2000, p. 27.
11. Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, p. 57.
12. Citado en Cruxent, «Apuntes», Arte, 1971, p. 50.
13. Sanoja, *Hombres*, 1981, pp. 78-79.
14. Ibídem, pp. 80-81.
15. Bejarano y Segovia, «Origen», en Fontana y González (comps.), *El maíz*, 2000, p. 11; Sanoja, *Hombres*, 1981, pp. 82-90; León, *Fundamentos*, 1968, pp. 146-147.
16. Wagner, *Quinientos*, 1991, p. 27.
17. Bejarano y Segovia, «Origen», Fontana y González (comps.), *El maíz*, 2000, p. 11.
18. Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, p. 58.
19. Sanoja, *Hombres*, 1981, p. 111.
20. Ibídem, p. 112.

21. Sanoja y Vargas, *Antiguas*, 1978, p. 76.
22. Martínez, «Difusión», *Tiempo y espacio*, 1988, p. 90.
23. Sanoja y Vargas, *Antiguas*, 1978, p. 137.
24. Strauss, *Tiempo*, 1992, p. 50.
25. Picón Salas, *Conquista*, 1969, p. 22.
26. Carretero, «Relevancia», *Nómadas*, 2004, párr. 4, en <<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nomadas/9/ecarretero.htm>>. Consultado el 1 de mayo del 2009.
27. *Popol Vuh*, 1971, p. 10.
28. Según el mito de los hombres de maíz es gracias a los cuatro animales *Yak* (Gato de Monte), *Utiú* (Coyote), *Quel* (Cotorra) y *Hoh* (Cuervo) que le dijeron a la abuela *Ixmucané* la existencia del maíz blanco y amarillo, y esta «tomó del maíz blanco y del amarillo e hizo comida y bebida, de las que salió la carne y la gordura del hombre, y de esta misma comida fueron hechos sus brazos y sus pies. De esto formaron el Señor Tepeu y Gucumatz a nuestros primeros padres y madres». Los cuatro hombres de la cultura maya los bautizaron bajo los nombres de *Balam Quitzé*, Tigre de la Risa Dulce; *Balam Acab*, Tigre de la Noche; *Mahucutah*, No Acepillado; e *Iquí Balam*, Tigre de Luna. Ibídem, p. 104.
29. También conocida como «7. Serpiente» y Chicomolotzin. En este sentido, Alfonso Caso dice: «es muy importante la escultura de una serpiente de cascabel, descubierta hace pocos años [antes de 1953] en los cimientos del Palacio Nacional [de México], que

presenta en el cuerpo la particularidad de estar decorada con siete mazorcas [de maíz], por lo que seguramente se trata de una representación de *Chicomecóatl*». Caso, *Pueblo*, 1953, p. 63.

**30.** En los aztecas, el mito de la buena siembra o de las espigas tiernas de maíz está representado por *Xilonen*, quien «es una de las múltiples deidades importadas por los aztecas de otros pueblos, y se la representaba en la tierra por una esclava joven que era llevada en hombros por un sacerdote y a la cual se le cortaba la cabeza en una de las fiestas mensuales, significando con ello que se separaba la mazorca [joven de maíz] de la planta.» Ibídем, p. 65.

**31.** Ibídем, pp. 99-100.

**32.** Ibídем, p. 100.

**33** Se dice que tomo al niño muerto y «plantó los dientes [...] y nació el maíz, cuyos granos parecen dientes». De esta forma, la leyenda dice que «nadie conoció el hambre ni el lamento por la necesidad, y debían su subsistencia y abundancia al dios Pachacamac; y su fortuna siguió siendo tan buena que la tierra continuó siendo fértil y los descendientes de los Yungas nunca conocieron los extremos del hambre». *Mito inca*, en <http://www.alconet.com.ar/varios/mitologia/incas/mito01.html>, párr. 31. (Consultado el 7 de octubre del 2009).

**34.** Picón Salas, *Conquista*, 1969, p. 23.

**35.** Esta deidad, según los relatos, era «de cabellera muy larga, toda llena de flores y de granos de maíz, pero como no hablaba la lengua yukpa se valía de una ardilla, su compañera, como interprete». Strauss, *Deidades*, s.f., pp. 12-13.

**36.** Ibídem, p. 13.

**37.** Ibídem, pp. 13-14.

**38.** Strauss, *Deidades*, s.f., pp. 18-19.

**39.** «Reglamento del Baile de Tura [fechado] en 1890», Dupouy, «Función», *Archivos*, 1957-1958, pp. 123-133.

**40.** Strauss, *Diccionario*, 1999, t. II (O-Z), p. 762.

**41.** Ídem.

**42.** Citado en Strauss, *Diccionario*, 1999, t. II (O-Z), p. 762. La cita pertenece a Abilio Reyes, Pilar Almoina de Carreras y Gustavo Luis Carrera, «Contribuciones de una nueva investigación. Viaje a la zona de las Turas», *Boletín del Instituto de Folklore*, vol. iv, N° 1, diciembre 1961, pp. 1-28.

**43.** Ibídem, t. II (O-Z), p. 763. También véase, Coronado, «Espíritu», *Revista Bigott*, 1999, pp. 100-109.

**44.** Citado en Dupouy, «Función», *Archivos*, 1957-1958, pp. 117-118. La cita pertenece a Miguel Acosta Saignes, *Las Turas*, Caracas, Instituto de Antropología y Geografía de la UCV, 1949.

**45.** Ídem.

**46.** Ídem.

**47.** Citado en ibídem, p. 118. La cita pertenece a Vicente T. Mendoza, «Significado de la leyenda coreográfica de *El Venado*», *Acta Venezolana*, N° 1-4, jul. 1947-jun. 1948, t. III). (cursivas del texto original).

48. Strauss, *Diccionario*, 1999, t. II (O-Z), p. 764.

49. Ídem.

50. Citado en Ibídem, t. II (0-2), p. 765. La cita pertenece a Abilio Reyes, Pilar Almoina de Carreras y Gustavo Luis Carrera, «Contribuciones de una nueva investigación. Viaje a la zona de las Turas», *Boletín del Instituto de Folklore*, v. iv, N° 1, diciembre 1961, pp. 1-28.

51. Bertrán, «Alimentación» en, <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf>, párr. 3. (Consultado el 15 de enero del 2009).

52. Sahagún, *Méjico*, 1981, p. 287.

53. Gilij, *Ensayo*, 1965, t. II, p. 254.

54. Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, p. 59. También véase Rozo, *Muiscas*, 1984.

55. Ídem.

56. Ídem.

57. Citado en Lovera, *Historia*, 1988, p. 215. La cita pertenece a Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, Madrid, Ediciones Atlas, 1956, t. i.

58. Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, pp. 62-63.

59. Acosta, *Continente*, 1998, p. 17.

60. Citado en Cartay, *Historia*, 1992, t. 1, p. 43. La cita fue tomada de Sylvanus G. Morley, *La civilización maya*, 5<sup>a</sup> ed.,

México, Fondo de Cultura Económica, 1975.

61. Lovera, «Menosprecio», *Gastronáuticas*, 1989, p. 49.

62. Acosta, *Historia*, 1962, pp. 169-170.

63. Ídem.

64. Ídem.

65. Este término se mantuvo (en los diccionarios que consultamos) desde 1734 hasta 1803, año en el que pasa a llamarse *Zea mays*. Es curioso que en 1737, en la nomenclatura dada por Linneo, el maíz se comenzó a llamar en el lenguaje científico *Zea Mays*, perteneciente a la familia *Gramineae*, tribu *Maydae*, género *Zea* y especie *mays* (*Poaceae*, según la clasificación de Cronquist); mientras que la palabra que se mantenía en los diccionarios continuaba siendo la misma (*Millium indicum*). Para 1817 en el diccionario la palabra ya es sustituida por *Zea mais*, pero reza que al maíz se le «Llámase trigo de Indias por haber venido de América». Y dice que de este cereal que «molidos y hechos pan son de buen alimento en muchas partes de España». Cuando finalizó el Antiguo Régimen en buena parte de América, comienza a dársele al maíz su origen lingüístico. El *Diccionario académico* de 1825, dice: «Maíz. (Del caribe, mais)». Acerca de los Diccionario de la *Real Academia Española*, ver «Maíz», en <http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&sec=1.0.0.0.0> Consultado el 14 de octubre del 2009.

66. Certeau, *Escritura*, 1993, p. 11.

67. Lovera, *Historia*, 1988, p. 47.
68. Acosta, *Historia*, 1962, p. 170.
69. Citado en Terrón, *España*, 1992, p. 86.
70. Núñez de Cáceres, «Memorias», *Boletín*, 1936, p. 141.
71. Ernst, «Exposición», *Obras*, 1986, t. III, p. 373.
72. Un testimonio que evidencia la relación entre los españoles y el maíz en América, lo arroja el Inca Garcilaso de la Vega en su crónica del Perú (1609), cuando dice que «De la harina del maíz hacen las españolas los biscochillos y frutas de farten, y qualquiera otro regalo» (cursivas del autor). «Maíz», en *Diccionario de autoridades* [1734], en <<http://buscon.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&sec=1.0.0.0.0>> Consultado el 14 de octubre del 2009.
73. Citado en Lovera, *Historia*, 1988, p. 57. La cita pertenece a Torcuato Manzo Múñez, *San Carlos de Austria*, Caracas, Archivo General de la Nación, 1979.
74. Citado en ibíd, pp. 69-70. La cita pertenece a Ricardo Cappa, *Estudios críticos acerca de la dominación española en América*, Madrid, Imprenta del Asilo para Huérfanos, 1915, t. v, pp. 344-345.
75. Acosta Saignes, «Elementos», *Estudios*, 1980, p. 271.
76. Acosta Saignes, *Vida*, 1966, pp. 1-22.

77. Morales, «Maíz», en <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Cuba/cips/20120823095752/morales.pdf>, 1997, p. 6. (Consultado el 3 de enero del 2009).
78. Pollak-Eltz, *Cultos*, 1977, p. 223.
79. Ponak-Eltz, «Religiosidad», *Venezuela*, 1998, p. 255.
80. Morales, «Maíz», en <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Cuba/cips/20120823095752/morales.pdf>, 1997, p. 7.
81. Citado en ibídем, p. 8. La cita pertenece a Lydia Cabrera, *El monte*, La Habana, Ediciones Letras Cubanas, 1993.
82. Acosta Saignes, «Descendientes», *Anuario*, 1966, t. III, pp. 40-41.
83. Strauss, *Diablo*, 2004, p. 324.
84. Ibídем, p. 325.
85. Cartay, *Historia*, 1992, t. 2, p. 353.
86. Citado en Terron, España, 1992, p. 82. La cita pertenece a Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia natural de las Indias*, s.d.
87. Lovera, «Intercambio», *Estudios*, 2002, pp. 139-157.
88. Dice Juan Dantín Cereceda que «El nombre de borona (del celta bron o bare, pan) lo llevó el mijo, cereal de muy viejo cultivo, mucho antes de que se conociese el maíz. Cuando este

cereal americano reemplazó al mijo, el nombre de borona se trasladó al maíz que lo sustituía». Dantín, *Catálogo*, 1927, p. 17.

**89.** Citado en Terrón, *España*, 1992, p. 84. La cita pertenece a Madame D'Aulinoy, «Relación», *Viaje de extranjeros por España*.

**90.** Pérez [firmando J.-M. P. G.], «Millo», *Enciclopedia*, 1974, t. 21 (Melta-Moura), p. 55.

**91.** Citado en Terrón, *España*, 1992, p. 89. La cita pertenece a Landázuri, *Historia de Guipúzcoa*.

**92.** Pérez [firmando J.-M. P. G.], «Millo», *Enciclopedia*, 1974, t. 21 (Melta-Moura), p. 51.

**93.** Los poemas de Curros Enríquez y Rosalía Castro fueron tomados de Barreiro, «Millo», *Rraigame*, nov. 2002 en, <<http://galicia.swred.com/MILLO.pdf>>. Consultado el 7 de octubre de 2009.

**94.** Alejandro de Humboldt (1799), sobre el régimen alimentario de los españoles al momento de la Conquista, dice que «Los españoles recién trasplantados a América estaban menos acostumbrados a nutrirse con maíz: ateníanse más todavía a los hábitos de Europa», lo que nos hace observar cómo se mantenía el consumo asignado por los hábitos de los grupos étnicos y sociales. Humboldt, *Viaje*, 1991, t. III, p. 82.

**95.** Vila, *Plantas*, 1981, p. 206.

**96.** Vila, *Geoconomía*, 1978, p. 20.

**97.** Alcácer, *Indio*, 1964, p. 277.

**98.** Citado en Vila, *Geoeconomía*, 1978, p. 159. La cita pertenece a *Cedularios de la monarquía española de Margarita, Nueva Andalucía y Caracas*, t. i, p. 163. Consideramos que lo que esta entre paréntesis es propio del autor.

**99.** Ibídem, p. 160. La cita pertenece a ibíd., p. 249.

**100.** Ibídем, p. 50. Esta misma situación se observa a principios del siglo XVIII, cuando el gobernador aprueba la reedificación del pósito de maíz; véase: Dorta, *Materiales*, 1967, p. 99.

**101.** Vila, *Geoeconomía*, 1978, p. 53.

**102.** Ruiz Blanco, *Conversión*, 1965, p. 15. Acerca del término *amapo*, Lisandro Alvarado le atribuye a los vocablos amapo o amapito procedencia tamanaca, akmápi, en tanto que en lengua cumanagota se diría *amapo*. Alvarado, *Glosario*, 1953, p. 21.

**103.** Ruiz Blanco, *Conversión*, 1965, p. 61.

**104.** Ibídem., p. 15.

**105.** Ídem.

**106.** Lope de Varilla, «Relación que hizo Lope de Varilla, de la conquista y población de Nueva Córdova, año 1569», Arellano Moreno, *Relaciones*, 1964, p. 66.

**107.** Ibídem., p. 68.

**108.** «Breve Descripcion y relacion cierta de la Mui leal ciudad de Nuestra Señora de la Concepzion de Tocuio de la Provincia de Venezuela», Altolaguirre, *Relaciones*, 1954, p. 152.

**109.** Citado en Vila, Notas, 1976, p. 42. La cita pertenece a «Relación geográfica de Nueva Segovia de Barquisimeto de 1579», Antonio Arellano Moreno, *Relaciones geográficas de Venezuela*.

**110.** «Relación geográfica de la Nueva Segovia de Barquisimeto de 1579», Arellano, *Relaciones*, 1964, p. 194.

**111.** Arcila, Brito y Maza (directs.), «Formación», *Estudio*, 1967, t. II, p. 963.

**112.** Ibídem., t. II, pp. 966-967.

**113.** Polanco, *Esbozo*, 1960, t. 1, p. 81.

**114.** Ibídем., t. 1, p. 147.

**115.** Ibídем., t. 1, p. 266.

**116.** «Sesión ... 19 de enero de 1657», *Actas*, 1967, t. ix (1655-1657), pp. 109-110.

**117.** Ibídем., t. ix 1655-1657, p. 110.

**118.** Ibídем.

**119.** «Sesión... 20 de noviembre de 1656», *Actas*, 1967, t. ix (1655-1657), p. 182.

**120.** Ibídем.

**121.** Ibídем. Las cursivas son del texto original.

**122.** «Sesión... 19 de enero de 1657», *Actas*, 1967, t. ix (1655-1657), p. 110.

**123.** «Sesión... 20 de noviembre de 1656», *Actas*, 1967, t. ix (1655-1657), p. 182.

**124.** Para tener una idea de cuánto era el pago de la *pensión* o de los impuestos por el uso de los solares en la ciudad de Caracas, tenemos conocimiento de un caso de petición de solar, en donde Bartolomé de Obregón, en el año de 1662, cancelaba al Cabildo la cifra de «veinticinco pesos». «Sesión... 15 de mayo de 1662», *Actas*, 1969, t. xi (1660-1663), pp. 195-196.

**125.** En cuanto a las plagas de langostas, véase Briceño Iragorry, «*Actas*», Bitácora, 1984, p. 98. En lo que respecta a la invasión de ratones el 8 de julio de 1662, se apunta que «todos los labradores y demás vecinos se hallaban afligidos por el mucho daño que están experimentando hacen los ratones en todo género de sembrados, de tal manera que el maíz que se siembra se logra muy poco porque [los ratones] lo arrancan luego que nace, y que a llegado a [las] mazorcas [y] se lo comen». «Sesión... 8 de julio de 1662», *Actas*, 1969, t. xi (1660-1663), pp. 208-209.

**126.** «Sesión... 2 de mayo de 1650», *Actas*, 1966, t. VIII (1650-1654), p. 237. Las cursivas son del texto original.

**127.** Ibídem., p. 238. Las cursivas son del texto original.

**128.** «Sesión... 12 de mayo de 1657», *Actas*, 1967, t. ix (1655-1657), p. 262. Las cursivas son del texto original.

**129.** Ibídем., t. ix (1655-1657), pp. 262-263. Las cursivas son del texto original.

**130.** «Sesión... 12 de enero de 1658», *Actas*, 1967, t. x (1658-1659), pp. 20-21. Las cursivas son del texto original.

**131.** Ibídem., t. x (1658-1659), p. 21. Las cursivas son del texto original.

**132.** «Sesión... 26 de enero de 1659», *Actas*, 1967, t. x (1658-1659), p. 182. La otra relación de los aranceles es la «Sesión... 12 de enero de 1660», *Actas*, 1969, t XI (1660-1663), pp. 27-31.

**133.** «Sesión... 26 de enero de 1659», *Actas*, 1967, t. x (1658-1659), p. 183.

**134.** El caso del abastecimiento y la creación del pósito como centro para la recolección y distribución de alimentos, es muy común a las ciudades novohispanas. Dicho problema (el abastecimiento) depende de cuatro factores sui generis que Francisco de Solano considera que son: «1) demográfico; 2) facilidad de las comunicaciones; 3) ecología de la región y 4) meteorología y ciclos agrícolas». Solano, «Introducción», Ardió y Schaadel, *Ciudades*, 1975, p. 135. Sin embargo, nosotros consideramos otros factores más bien coyunturales como lo son: a) las constantes pérdidas de cosechas por plagas; b) la falta de entendimiento entre las relaciones abastecedor-abastecido; c) el contrabando y la amenaza de los piratas; y d) el acaparamiento y la usura de los precios para, realizar así, la venta de oficio o venta ilegal.

**135.** Francisco de Solano asegura que: «El abastecimiento está, por supuesto, íntimamente unido con la mentalidad y las actuaciones sociales. Los problemas que plantean las carestías, las crisis periódicas de subsistencia, las hambres endémicas y/o los estados deficitarios de la alimentación crean malestar social, que se traduce en motines, algaradas, sublevaciones populares». Ibídem., p. 143.

**136.** Sigrid Guzmán dice que los pósitos en la ciudad de Caracas a finales del siglo XVIII «poseían una cavidad de unos 75 cm<sup>2</sup> aproximadamente, en la que se colocaba leña que se encendía para hacer una especie de horno que conservaría con el humo a las mazorcas o sus granos por mucho más tiempo. No obstante dicho depósito debía tener una temperatura adecuada para que el maíz [no] se dañase con hongos [...] Estas construcciones se caracterizaban por poseer ventanas pequeñas y altas. Una de estas ventanas ubicadas en la parte superior serviría para el control y movilización de los sacos de maíz». Curtis, *Alimentación*, 2002, p. 141.

**137.** Este problema con los corsarios se observa en la propuesta a don Phelix García Gonsales de León, gobernador y capitán general de la provincia de Caracas, el 25 de febrero de 1665, que dice «el desvelo de su *señoría*, desde que entró en su gobierno, es mirar el bien común y de los pobres y pedido a los señores *gobernadores* circunvecinos envíen bastimentos a éste [puerto de La Guaira], como lo hacen, mas dichos piratas lo apresan; y para evitar semejante daño y los atrevimientos de dichos corsarios que se andan toda la costa, a de determinado dos navíos con gentes [milicias], de los que están en el puerto, para que vayan corriendo la costa asta Cumaná para que con eso se vayan dichos corsarios y dichos navíos traigan bastimentos y vengan convoyando [escortando] a los barcos que están en aquellos puertos con ellos». «Sesión... 25 de febrero de 1665», *Actas*, 1975, t. XII (1664-1668), p. 95. Cursivas en el texto citado.

**138.** «Sesión... 20 de junio de 1661», *Actas*, 1969, t. xi (1660-1663), p. 82.

**139.** «Sesión... 17 de junio de 1661», Ibídem., pp. 97-99.

**140.** «Sesión... 17 de marzo de 1664», *Actas*, 1975, t. XII (1664-1668), p. 28.

**141.** Ibídem., (Cursivas del texto original).

**142.** Ibídem.

**143.** Ibídem., t. XII (1664-1668), pp. 28-29.

**144.** Ibídem.

**145.** «Sesión... 21 de marzo de 1664», *Actas*, 1975, t. xII (1664-1668), p. 29.

**146.** Ibídem., p. 30.

**147.** Ibídem.

**148.** Ibídem.

**149.** Ibídem., p. 31.

**150.** Sigrid Curtis Guzmán en su trabajo recoge una serie de documentos donde se observa que durante la segunda mitad del siglo XVIII los problemas del mantenimiento de maíz en Caracas eran los mismos a los de la centuria pasada. Entre ellos tenemos: «Sobre el almacenamiento de maíz en el pósito en 1792» (Archivo General de la Nación, *Sección: Gobernación y Capitanía General*, t. v, fols, 48 y 95; t. VI, fol. 339 y vto.; t. VII, fols. 62 y vto., 64 y 65 y vto.); «Sobre la carencia del maíz en la ciudad de Caracas: la de 1779» (Archivo Histórico del Consejo Municipal de Caracas, *Sección: Abastos*, 1796-1810); «la de 1792» (AGN,

*Sección: Gobernación y Capitanía General*, ts. V, VI y VII) y, «la de 1798 a 1799» (AHCM, *Sección: Abastos*, 1796-1810). «Sobre importación y venta de maíz por 4 y 5 reales el almud en 1792» (AGN, *Sección: Gobernación y Capitanía General*, t. v, fols. 95 y 348; t. VI, fol. 339 y vto.; s. 64 y 65 y vto.). Véase: Curtis, *Alimentación*, 2002, pp. 200-210.

**151.** Véase: Arte, 1971; Cruxent y Rouse, *Arqueología*, 1961; Sanoja y Vargas, *Antiguas*, 1978; Strauss, *Tiempo*, 1992.

**152.** Caulín, *Historia*, 1966, t. i, p. 50.

**153.** Ibídем, t. i, p. 49.

**154.** Gilij, *Ensayo*, 1965, t. II, p. 254.

**155.** Gumilla, *Orinoco*, 1963, p. 153.

**156.** Ibídем, pp.152-154.

**157.** Cey, *Viaje*, 1994, p. 24.

**158.** Avellán, *Ciudad*, 1997, t. i, p. 465.

**159.** ANG, «Sobre», *Sección Testamentaria*, t. S, año 1750, fol. 55.

**160.** Ibídем., f. 56.

**161.** El uso del metate y del aripo o budare, queremos advertir que se mantuvo hasta bien entrado el siglo XX. Esto lo evidencia una encuesta (*Estudio de Caracas*, 1966) acerca del uso de utensilios domésticos, según el tiempo histórico de «origen» y según los niveles de vivienda en el siglo XX, los resultados fueron que «La piedra de moler, la piedra de majar, el budare y

las cucharas de palo, son elementos indígenas que aparecen con más altos porcentajes de uso de vivienda, con excepción de las mansiones». Quintero (coord.), «Capítulo», *Estudio*, 1967, t. i, vol. 2, pp. 203-204.

**162.** «Sesión... 2 de mayo de 1662», *Actas*, 1969, t. xi (1660-1663), p. 191.

**163.** «Sesión... 28 de julio de 1662», ibídem., p. 269.

**164.** El 29 de enero de 1607, el Cabildo de Caracas, decreta: «En cuanto a que se muela maíz en los molinos muélanlo los que quieran moler y lleven a la máquina dos reales de cada anega [fanega]. En cuanto a la postura del maíz ya está puesto y se entiende que a de ser en esta ciudad y desgranado y la postura se entienda de cosecha a cosecha, pena de las penas puestas». «Sesión... 29 de enero de 1607», *Actas*, 1950, t. III (1604-1608), pp. 71-72.

**165.** Villapol, «Hábitos», Moreno (relator), *África*, 1996, p. 331.

**166.** Solórzano, *Hizo*, 1998, p. 96.

**167.** Curtis, *Alimentación*, 2002, p. 240. La cita corresponde a agn. Sección Intendencia del Ejército y Real Hacienda, t. x, fol. 45.

**168.** En cuanto a los instrumentos de hierro que comenzaron a llegar al país en el siglo XIX, cuando posiblemente también se introdujo el budare de hierro, Rafael Cartay dice: «Los utensilios de hierro comienzan a llegar a Venezuela desde la época colonial, pero su utilización queda limitada a las cocinas de las familias de mayores recursos. Durante la época republicana

independiente, que comienza en 1830, hay tempranas noticias impresas de la introducción de algunos de estos utensilios, como la importación de ollas de hierro vidriado, cafeteras de hierro estañado y cacerolas de hierro, en 1845, o la importación que hizo la casa Blohm & Cía., en 1855, de 400 budares para casabe, provenientes de Liverpool, Inglaterra». Cartay, *Tecnología*, 1998, pp. 72-73. El autor cita a los diarios *El Patriota*, Caracas, 16 de agosto de 1845 y *El Economista*, Caracas, 6 de marzo de 1855.

169. En el caso del oriente venezolano (específicamente en el estado Sucre) se continúan usando los budares de tierra cocida y aun en la actualidad los llaman *aripos*, tal como los indios cumanagotos lo hacían.

170. Pino Iturrieta, *Ideas*, 1993, pp. 15-16.

171. Guzmán, «Memoria», *Pensamiento*, vol. 5, 1983, t. i, p. 91.

172. Lisboa, *Relación*, 1992, p. 43.

173. Ibídem., p. 46.

174. Appun, *Trópicos*, 1961, p. 141.

175. Sachs, «Llanos», en Pino Iturrieta y Calzadilla, *Mirada*, 1992, p. 274.

176. Cartay, *Historia*, 1988, p. 55.

177. Bifano, *Inventos*, 2001, p. 59.

178. Ibídem, pp. 59-61.

**179.** Se considera que la energía a vapor data desde 1769 con los inventos del inglés James Watt, pero es hasta 1831 cuando el estadounidense Charles Avery construyó las primeras turbinas de vapor con interés comercial.

**180.** *El Liberal*, 11 de abril de 1837.

**181.** *Diario de Avisos*, 14 de enero de 1854.

**182.** *La Opinión Nacional*, 1º de julio de 1869.

**183.** Appun, *Trópicos*, 1961, pp. 202-203.

**184.** Zawisza, *Alberto*, 1980, p. 95.

**185.** En cuanto a su labor como ingeniero civil, véase: Zawisza (Firmando: L. Z.), «Lutowski», en *Diccionario*, 1988, pp. 771-772.

**186.** Acerca de la labor como inventor de Alberto Lutowski, véase: Bifano, *Inventos*, 2001, pp. 117-128.

**187.** Zawisza, *Alberto*, 1980, p. 99. Esta comunicación fue publicada en la *Gaceta de Venezuela*, el 16 de mayo de 1857.

**188.** AANH, «Carta [14 de septiembre de 1857]», Sección Manuel Felipe Tovar, carpeta 4 (1850-1857), fol. 98.

**189.** Bifano, *Inventos*, 2001, p. 122.

**190.** *Diario de Avisos*, 11 de agosto de 1860.

**191.** Bifano, *Inventos*, 2001, p. 161.

**192.** *La Opinión Nacional*, 23 enero de 1874.

**193.** Bifano, *Inventos*, 2001, p. 184.

**194.** Ibídем, pp. 184-186.

**195.** Citado en Ibídém, p. 187. La cita corresponde a *Memorias del Ministerio de Fomento*, 1886. Solicitud Nº 182, p. 151. Aprobación Nº 184, pp. 152-153.

**196.** Citado en Ibídém, p. 186. La cita corresponde a AGN, *Dirección de Riqueza Territorial*, Legados del Ministerio de Fomento, 1886. Las cursivas son del texto original.

**197.** Citado en Abreu, *Pioneros*, 2005, p. 17. La cita corresponde a *Memoria del Ministerio de Fomento*, 1864.

**198.** Ibídém, p. 18. La cita corresponde a *La Opinión Nacional*, 1871. Las cursivas son del texto original.

**199.** Villavicencio, «Informe», *Obras*, t. 2, p. 45. Las cursivas son del texto original.

**200.** Abreu, *Pioneros*, 2005, p. 39. Véase *Guía o Directorio anual de Caracas para el año económico de 1891- 1892* [...] Caracas, Tipografía El Cojo, 1891, pp. 248-249.

**201.** Citado en Lucas, *Industrialización*, 1998, p. 76. La cita corresponde a Marco Aurelio Vila, *Aspectos geográficos del Distrito Federal*, Caracas, Corporación Venezolana de Fomento, 1967, p. 273.

**202.** Abreu, *Pioneros*, 2005, p. 41. Véase *Gaceta Oficial*, Nº 6.049, Caracas, 9 de marzo de 1894. Sin embargo, en el *Directorio Anual de Industrias* de 1919, aparecen algunos de los miembros de la Gran Compañía Unificadora de moler y pilar granos,

conformando una nueva asociación de empresarios. En dicho directorio se lee: «Asociación Industrial de Moliendas de Maíz Cocido. Oficina: E. 2, n 65. (Dr. Paúl a Salvador de León. Altos. Constituida por los industriales Conde Hermanos & Ca., Luisa de Winkeljohann, Simón Lugo, Antonio Martínez Sánchez, Tamayo & Ca. y Alfonzo Rivas & Ca. Tienen en actividad los siguientes molinos: S. 10 (Esquina de Pescador). E. 5 (Esquina del Chimborazo). O. 3, n 118 (Buena Vista). E. 12 (Boulevard del Cristo). O. 13, n 16 (Puente Negro Primero). O. 18 (Quinta Crespo) Calle Real de El Guarataro. E. 3 (Milanes a Río) Barrio Las Canarias. O. 8, n 56. (San Pablo a San Juan)». Citado en Abreu, *Pioneros*, 2005, p. 218. La cita corresponde a *Indicador de Caracas y de la República. 1919-1920*, Caracas, Litografía del Comercio, p. 511.

203. «Indicador de Caracas y de la República de Venezuela. 1919-1920», Abreu, *Pioneros*, 2005, pp. 215-216.

204. Abreu, Martínez, Maio y Quintero, *Inicios*, 2000. También véase, «Nuestros Retratos», *El Cojo Ilustrado*, 15 de abril de 1903.

205. Ramos Sucre, «Entonces [1925]», *Antología poética*, 1978, p. 29.

206. Picón Salas, *Viaje*, 1980, p. 9. (Las cursivas son del autor).

207. Cartay, «Consumo», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, pp. 445-446.

208. Ibídem, p. 444.

209. Gerstl, *Memorias*, 1977, p. 54.

**210.** En el estado Lara, desde los tiempos de *Maricastaña*, se mantienen a la venta estos instrumentos, de gran aceptación para los larense y los transeúntes que visitan ese estado.

**211.** Estos instrumentos eran un molino de hierro común que funcionaba con unas poleas impulsadas desde un motor eléctrico que hacía girar sus trilladoras a una velocidad superior a la que se hacía a través de la fuerza manual.

**212.** Cartay, «Consumo», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, p. 444.

**213.** *El Universal*, 15 de noviembre de 1918.

**214.** *El Nuevo Diario*, 27 de diciembre de 1918.

**215.** García, *Reminiscencias*, 1962, p. 191.

**216.** Entrevista a la señora Ángela Mercedes Sánchez Rodríguez, 30 de noviembre de 2006.

**217.** Entrevista al señor Alfredo Heredia, 16 de septiembre del 2006.

**218.** Entrevista al señor Miguel Dorta Quintana, 16 de septiembre del 2006.

**219.** Cartay, «Consumo», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, p. 442.

**220.** Carrera Damas, *Día* (discurso), 1986, pp. 1-2.

**221.** Entrevista a la señora Eva Teresa Mendoza, 1 de abril del 2006.

**222.** Domingo Alberto Rangel asegura que para «1964 existían en el país 725 pilones de maíz, todos de dimensiones artesanales». Rangel, *Oligarquía*, 1972, p. 243.

**223.** González, «Estadísticas», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, pp. 51-52.

**224.** Según Pedro Obregón, tomando en consideración la clasificación de tipos de maíces que hace Henri Pittier, dice: «a principios del siglo [XX] existían cuatro clases de maíz. a) Maíz Arrocero: de grano tipo reventón y posiblemente entre ellos el llamado 'Chirimoto'. b) Maíz Blando: con la masa interior del grano casi enteramente amilácea y blanda; es el maíz Cariaco, cultivado en zonas bajas. c) Maíz Duro: en el cual la capa exterior del endosperma es córnea y envuelve un núcleo amiláceo. Se incluyen 'Maíz de hoja dorada' o 'Pailón' y el llamado 'Cuarenton'. d) Maíz de Hoyuelo: tipos dentados y semidentados, posiblemente introducidos de Estados Unidos de Norteamérica y de México y cruzados con los autóctonos; entre ellos 'Yucatán amarillo', 'Sicarigua' y 'Curarigua」». Obregón, «Mejoramiento», en Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, p. 167.

**225.** Fontana (firmando: H.P.), «Maíz», *Diccionario*, 1988, t. 2 (eo), pp. 789-790.

**226.** Entre los propósitos de la Reforma Agraria Rómulo Betancourt asegura que en 1947, durante el llamado «trienio adeco», el Banco Agrícola y Pecuario (bap) y la Corporación de Fomento comienzan a suministrar créditos con la intención de garantizar al campesino modernos silos para almacenar maíz, ya que «Se cosechaban cantidades exigüas de maíz y otros granos y de esas cosechas precarias se perdía anualmente de un

20 a 25% [...] por falta de almacenes adecuados. [En 1947] se comenzó a ejecutar un Plan de Silos. Fueron instaladas 12 plantas, ubicadas en varias zonas productivas». Betancourt, Venezuela, 1986, p. 393.

227. Obregón, «Mejoramiento», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, p. 168.

228. Ibídem.

229. Cunill, «Cambios», *Transformaciones*, 1995, p. 128.

230. Arias, *Desarrollo*, 1990, p. 16 mimeo.

231. Cartaya, «Enriquecimiento», *Archivos*, 1950, p. 417.

232. Obregón, «Mejoramiento», Fontana y González (compiladores), *Maíz*, 2000, p. 172.

233. Ibídем.

234. *El Nacional*, 3 de noviembre de 1957.

235. La harina de masa de maíz o masa de maíz deshidratada fue patentada en Venezuela bajo la Ley de Propiedad Industrial y Comercial, ante el Ministerio de Fomento, en el Boletín, N° 271, julio, bajo el registro de patente 5.176, de fecha 4 de junio de 1954. Ministerio de Fomento, Boletín, 1954. También véase, Almela, «Navegando», *Papel Literario*, 23 de diciembre de 2006, p. 2; y, «Paladar», *El Nacional*. 61<sup>a</sup> Edición Aniversaria, 3 de agosto de 2004, C-16.

236. *El Universal*, 13 de abril de 1959.

[237.](#) Jaimes, *Arepas* (ponencia), 2001, pp. 5-6. (Nota al pie, Nº 12).

[238.](#) Mata Mirabal, «Gustavo», *División*, s.f., pp. 14-15.

[239.](#) Harina, s.f., p. 12, mimeo.

[240.](#) Chesneau, «Treinta», *Notas*, 1991, p. 20.

[241.](#) Ibídем.

[242.](#) Valdivieso, «Estudio», *Espacios*, 1985, párr. 60, en <<http://www.revistaespacios.com/a85v05n01/85050150.html>> [Consultado el 7 de octubre del 2009].

[243.](#) Chesneau, «Treinta», *Notas*, 1991, p. 20.

[244.](#) Ibídем. También véase, «30 años», *Remaizito*, 1991, p. 6.

[245.](#) «A pesar de que el consumo de la arepa de maíz pilado casi había desaparecido, la gente rechazaba la Harina P.A.N. porque no podía creer que de un procedimiento tan fácil se podían obtener arepas como las de maíz pilado. Para enfrentar esta situación, se hizo necesaria una labor de permanente divulgación del producto, tarea que no fue complicada para Magda Rodríguez, quien se convirtió en su más entusiasta promotora. Desde el departamento de Promociones de Remavenca, inició su peregrinaje con la Harina P.A.N. por todo el país, a objeto de realizar degustaciones públicas». «Maíz», *Promesa*, s.f., p. 14.

[246.](#) Requena, *Medio*, 2003, p. 149.

**247.** Valdivieso, «Estudio», *Espacios*, 1985, párr. 27, en <<http://www.revistaespacios.com/a85v05n01/85050150.html>>

.

**248.** Belisa García asegura que «No me lo podía creer. No, no podía ser cierto que diluyendo en agua un poco de harina de ese paquete, con sal al gusto, obtuviera yo una masa que en muy poco tiempo saldría de la parrilla convertida en arepas». Véase *El Nacional*. 61<sup>a</sup> Edición Aniversaria, 3 de agosto del 2004, B-14.

**249.** Requena, *Medio*, 2003, p. 148.

**250.** Valdivieso, «Estudio», *Espacios*, 1985, párr. 60, en <<http://www.revistaespacios.com/a85v05n01/85050150.html>>

.

**251.** Cardozo y Fraga, «Harina», *Notas*, 1997, p. 33.

**252.** Cartaya, «Enriquecimiento», *Archivos*, 1950, p. 418.

**253.** Mosquera, «Arepas», *Archivos*, 1954, p. 416. También véase Mosquera, «Mejoras», *Archivos*, 1955, pp. 185-193.

**254.** La muestra nutricional de la población de Venezuela aplicada por Fundacredesa en el Proyecto Venezuela (1987) considera, que un 93,50% es el consumo de la harina precocida de maíz en el área urbana, y para la rural se expresa en un 125,77%. En cuanto a los estratos sociales, el iv consume alrededor de un 97,95% y el v un 114,76% de dicha harina. Méndez y colaboradores, *Proyecto*, p. 1045.

**255.** Chiappe, «Miguel», *División*, 1995, pp. 39-42.

**256.** Ibídem, p. 40.

**257.** *Ricarepa*.

**258.** «Tosty», Todo, 2002, t. 1, p. 32.

**259.** Ibídem.

**260.** *Variedades*, 20 de diciembre del 2005.

**261.** *Dominical*, 24 de junio del 2007

**262.** Quintero, «Fundamentos», *Boletín*, 1999, p. 66.

**263.** Lovera, *Historia*, 1988, p. 69.

**264.** Alejandro de Humboldt dice que «Los españoles recién trasplantados a América estaban menos acostumbrados a nutrirse con maíz: ateníanse más todavía a los hábitos de Europa». Humboldt, *Viaje*, 1991, t. III, p. 82.

**265.** Citado en Pilcher, *;Vivan!*, 2001, p. 72. La cita pertenece a Richard Dunn. *Sugar and Slaves. The Rise of the Planter Class in the English West Indies, 1624-1713*. Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1972, pp. 263-264.

**266.** Fernández-Armesto, *Historia*, 2004, p. 196.

**267.** Lovera, *Historia*, 1988, p. 65.

**268.** Marón, «Relación histórico-geográfica de la Provincia de Venezuela», Arellano, *Documentos*, 1970, p. 447.

**269.** AHCC, «Sobre consumo [21 de enero 1793]», Sección Acuerdos de Cabildo.

[270.](#) Humboldt, *Viaje*, 1991, t. III, p. 157. Las cursivas son del texto original.

[271.](#) Dauxion Lavaysse, *Viaje*, 1967, p. 242.

[272.](#) Amodio, *Casa*, 2010, pp. 122-124.

[273.](#) La historiadora Mary Nash asegura que «Las representaciones culturales de la otredad asientan esta dinámica de construcción identitaria a partir de la evocación de pautas de inclusión/exclusión en la comunidad imaginaria que sirve de base a la identidad asumida. La imagen del otro se consolida a partir de una representación mental, de un imaginario colectivo, mediante imágenes, ritos y múltiples dispositivos simbólicos, de manera que estos registros culturales no solo enuncien, sino que, a la vez, reafirman las diferencias [...] En este sentido, el imaginario colectivo que se construye desde la subjetividad política y desde la mirada del otro». Nash, «Representaciones» en, Nash y Marre (Coords.), *Desafío*, 2003, párr. 8, <<http://www.desafio.ufba.br/gt4-012.html>>. Consultado el 1 de mayo del 2009.

[274.](#) Bourdieu, *Distinción*, 1998, p. 479.

[275.](#) Calzadilla, «Luis», en Pino Iturrieta (Coord.), *Quimeras*, 1994, p. 241.

[276.](#) Duarte, *Testimonios*, 1998, p. 160.

[277.](#) Gilij, *Ensayo*, 1955, p. 146. (Cursivas del autor).

[278.](#) Ibídем, pp. 146-147.

**279.** El alcalde ordinario y el síndico procurador de Caracas en su expediente «Sobre el establecimiento y fomento del trigo y construcción de molinos para el beneficio de la harina», entre 1809-1810, observa la consideración que se le tiene al trigo y su beneficio, dice: «El pan de trigo que se cree por el mejor y más sano de los alimentos que se conocen para el sustento de los vivientes [...] tal vez se conseguirá renunciar al pan de maíz [arepa] cuya elaboración es sumamente penosa e incesante en las casas y haciendas de la provincia». AHCC. «Sobre», en Sección varios: Libros sobre harinas, 1809-1810.

**280.** Acerca de la costumbre de consumir harina y los alimentos a base de trigo en las mesas de los mantuanos caraqueños, José Rafael Lovera dice, a propósito de la compra diaria de harina, pan blanco y otros alimentos a base de trigo en la casa del capitán general de Venezuela, Manuel Guevara Vasconcelos, que: «Diariamente se compraba cerca de kilo y medio de pan de trigo. Bizcochos con menos frecuencia (88) y algo menos bizcochuelos (76); harinas del mismo cereal pocas veces (11); hay compras que constituyen la mayoría y otra de 3.5 kilos que ha de conceptualizarse como para una ocasión especial». Lovera, *Manuel* (discurso), 1998, p. 38.

**281.** AHCC, «Sobre consumo [Caracas, 21 de enero de 1793]», en Sección: Acuerdos de Cabildo.

**282.** Lacroix, *Diario de Bucaramanga*, p. 107.

**283.** Blanco, *Venezuela*, 1883, p. 7.

**284.** Ibídем, p. 130.

**285.** «Memorias» en, *Anuario*, 1971, vol. 2, pp. 1470-1724.

**286.** Citado en Cunill, *Geografía*, 1987, t. i, p. 452. La cita pertenece a Simón Bolívar, «Comunicación a José Antonio Páez, Angostura, 10 de agosto de 1818», en O'Leary, *Memorias del general O'Leary*, Caracas, Imprenta de la Gaceta Oficial, 1881. T. XVI, Documentos, p. 83.

**287.** Ibídем. La cita pertenece a José Antonio Páez, «Oficio de José Antonio Páez al Ministro de la Guerra. Mantecal, 17 de diciembre de 1820» en, *Archivos del General José Antonio Páez*, Bogotá, Publicaciones del Archivo Histórico Nacional y Editorial El Gráfico, 1939, t. i, pp. 331-332.

**288.** Vowell, *Terremoto*, 1974, p. 81.

**289.** Ibídем, pp. 87-88. Las cursivas son del texto original.

**290.** Vowell, *Sabanas*, 1998, p. 50. Las cursivas son del texto original.

**291.** Carrera Damas, *Boves*, 1991, p. 57.

**292.** Cajigal, *Memorias*, 1960, p. 156. Comenta Juan José Chirión que Pablo Morillo le confesó a José Domingo Díaz y José Domingo Duarte, al retornar a Caracas de los llanos, que «Todo lo puedo pasar en esta tierra, menos las perrísimas tortas de maíz que llaman arepas, que solo se han hecho para estómagos de negros y de avestruces». Juan José Chirión. «Maíz cariaco», *El Universal*, 27 de julio de 1931, p. 6.

**293.** González, *Biografía*, 1988, p. 76.

**294.** Citado en Carrera Damas, *Boves*, 1991, p. 74. La cita pertenece a «Documentos de carácter político, militar y

administrativo relativos al período de la Guerra a Muerte», *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, nº 69, p. 168.

**295.** Citado en Carrera Damas, *Boves*, 1991, p. 74. Nota al pie, Nº 126. La cita pertenece a «Documentos de carácter político, militar y administrativo relativos al período de la Guerra a Muerte», *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*, nº 69, p. 160.

**296.** Bolívar, «Reglamento... 10 de octubre 1813», en *Archivo Libertador* en <http://www.archivodellibertador.gob.ve/escritos/inicio.php>, párr. 3. [Consultado el 31 de enero del 2013].

**297.** Bolívar, «Comunicación... 26 de junio de 1816», en *Archivo del Libertador*, en <http://www.archivodellibertador.gob.ve/escritos/inicio.php>, párr. 1. [Consultado el 3 de enero del 2013].

**298.** Heredia, «Memorias», *Anuario*, 1971, vol. 1, p. 533.

**299.** Morales, «Relación», *Anuario*, 1971, vol. 2, p. 1135.

**300.** Vowell, *Sabanas*, 1998, p. 135. Las cursivas son del texto original.

**301.** Monsiváis, Aires, 2000, p.13. También véase, Anderson, *Comunidades*, 2000.

**302.** González, «Cuerpo», *Venezuela*, 1998, p. 162.

**303.** «Pesimistas», *Materiales*, 1955, vol. II, Mano de obra: Opinión, p. 253.

304. Calzadilla, «De cómo», *Visiones*, 2000, pp. 565-573.
305. Picón Salas, «Prólogo», *Comadres*, 1973, p. XXIII.
306. Williamson, «Envoy to Caracas», *Comadres*, 1973, p. 65. Las cursivas son del texto original.
307. Lisboa, *Relación*, 1992, p. 103. (Cursivas del autor).
308. Ibídem, pp. 103-104.
309. Ibídem, p. 77.
310. Appun, *Trópicos*, 1961, p. 68.
311. Ibídem, p. 174.
312. Ibídem, p. 256.
313. Ibídem, p. 202.
314. Ibídem, p. 203.
315. Núñez de Cáceres, «Memoria», en *Boletín*, 1936, p. 136.
316. Ibídem, p. 139.
317. Ibídem, pp. 149-150. (mayúsculas y cursivas del autor]. Dice José Antonio Díaz en su libro *El agricultor venezolano* (1861), que el «maíz se pone en ebullición en agua, por un cuarto de hora, se arroga la primera agua, el grano se muele para cocerlo en otra nueva. Esta segunda de cocción se endulza con azúcar ó sirop para darla á los enfermos por bebida común». Díaz, *Agricultor*, 1961, t. i, p. 39.

**318.** Núñez de Cáceres, «Memoria», *Boletín*, 1936, p. 150. [las mayúsculas y las cursivas son del autor]

**319.** Ibídем, p. 151. [las mayúsculas son del autor]

**320.** Rosti, *Memorias*, 1968, pp. 60-61.

**321.** Ibídем, p. 78.

**322.** Ibídем, pp. 167-168.

**323.** Páez, *Escenas*, 1973, p. 28.

**324.** Ibídем, p. 149.

**325.** Ibídем, p. 47.

**326.** Tallenay, *Recuerdos*, 1954, p. 226.

**327.** Ibídем

**328.** Montes, «Canto a la arepa», *Boletín*, 1865.

**329.** Picón Salas, *Formación*, 1984, p. 100.

**330.** Gerónimo Martínez, «Nuestros grabados», *El Cojo Ilustrado*, 1º de enero de 1892.

**331.** «Nuestros grabados», *El Cojo Ilustrado*, 1º de octubre de 1892.

**332.** Eloy González afirma que «A pesar de que 80% de nuestra población llanera consume el pan de maíz [arepa], á pesar de que la manipulación indicada requiere tanto tiempo, el llanero no ha ideado ningún recurso para simplificarla y acelerarla: la

molienda á máquina no se aplica sino en las ciudades de fuera del llano, y el ‘platón de tierra’ de que habla el geógrafo (refiriéndose a Agustín Codazzi), es nuestro habitual y milenario budare, horno singular y primitivo del rudimentarismo indígena». Eloy González, «El banquete llanero», *El Cojo Ilustrado*, 1º de octubre de 1906. Las cursivas son del texto original.

333. Nicanor Bolet Peraza, «Cuadros caraqueños», *El Cojo Ilustrado*, 15 de septiembre de 1893.

334. «Nuestros grabados», *El Cojo Ilustrado*, 1º de julio de 1895.

335. Rivas, *Sujetos*, 1997, pp. 15-16.

336. Baczko, *Imaginarios*, 1991, p. 28.

337. Febres Cordero, «Cosas», *Archivo*, 1931, t. II, p. 244.

338. Acerca del menosprecio por la cocina criolla, el escritor, enarbólándola, dice que «Cuando nos ponemos de tiros largos [se refiere a la vestimenta], nos parece vulgaridad llamar las cosas por sus nombres: sancocho de gallina, carne mechada, pavo horneado, ensalada de aguacate, hayacas, papas rellenas, torta de plátano maduro, buñuelos de yuca, etc., etc., platos que hacen chupar los dedos al más exigente, pero que, por no figurar en los menús extranjeros, los consideramos desde luego indignos de un convite aristocrático, sin duda por su intenso sabor al terruño, que es la patria! Y por ello los apartamos y nos avergonzamos de ellos, creyendo que no se avienen bien con los primores de la vajilla y el perfume de las flores, ni con la riqueza de los trajes y el hermoso lirismo de los brindis. ¡Pecados de la vanidad!». Ibídem, t. II, p. 245.

**339.** Ibíd. Las cursivas son del texto original.

**340.** Ibídem, t. II, pp. 245-246. (Cursivas del autor).

**341.** Ibídem, p. 246.

**342.** Desde 1881 se inaugura en la república la necesidad de crear si no un diccionario de la lengua nativa al menos un compilado lingüístico (e histórico, en algunos casos) de los vocablos que se utilizan en Venezuela para llamar algunas cosas tradicionales, entre ellas la arepa. Arístides Rojas, por decirlo de alguna manera, inicia esta odisea con su *Ensayo de un diccionario de vocablos indígenas de uso frecuente en Venezuela* (1881), en el que define al pan de maíz como «Arepas. Femenino. Pan de arepa hecho con la masa del maíz (no la harina) en forma de torta redonda, pequeña y chata que se cuece al calor lento de una plancha circular de metal ó de barro, conocida esta última con el nombre de buren ó budare. Arepa es derivado del vocablo cumanagoto Erepa, que significa maíz». Por otra parte, Julio Calcaño, en su trabajo Cédulas sometidas por la Academia Venezolana á la consideración de la Real Academia Española y que se publican por acuerdo de 9 de octubre de 1884, la define como «Arepas. s. f. Pan de forma circular que se hace de la masa de maíz y se cuece en una plancha de tierra cocida ó de hierro llamada budare. Etimología: cumanagota: erepa, maíz», y en su obra *El castellano en Venezuela* (1897), agregando otras acepciones, la define así: «Arepas. Pan de maíz de forma circular y que se cuece en el budare. Es el cumanagoto erepa, maíz maduro. El tierno ó en agraz lo llamaban chocori». Para 1912, Gonzalo Picón Febres en su Libro raro, define a la arepa lingüística e históricamente de la siguiente manera: «AREPA.-

Pan hecho de la masa del maíz, de forma circular y planas las dos caras. Se cuece en el budare, corrupción del vocablo haitiano burén. Del nombre cumanagoto erepa, que significa maíz, se deriva arepa; y por eso en Caracas y otros lugares suele decirse pan de arepa con verdadera propiedad. Según Don Arístides Rojas, erepa es maíz, solamente maíz. Según Don Julio Calcaño, maíz maduro, porque los cumanagotos llamaban chocori al tierno ó en agraz. [...] Maíz, en el dialecto indígena de los Mirripuyes, es hussá; y arepa es suridipa». El sabio Lisandro Alvarado, en 1921, en su trabajo *Glosario de voces indígenas de Venezuela*, la define: «ARÉPA. Pan de maíz en forma de torta». Podemos ver cómo estas definiciones mantienen un pasado indígena venezolano común y aceptado, lo que es importante en la construcción nacional. Acerca de todas estas definiciones, véase: Pérez, «Arepas», *Diccionario*, 2011, pp. 91-113. Las cursivas son del texto original.

343. Pilcher, *jVivan!*, 2001, p. 15.

344. Lovera, *Historia*, 1988, pp. 161-162.

345. Díaz, *Agricultor*, 1961, t. i, pp. 22-41.

346. Díaz, «Cocina», *Agricultor*, 1961, t. i, p. 112.

347. Ibídем, t. i, p. 128.

348. Febres Cordero, *Cocina*, s.f., p. 10.

349. Ibídем.

350. Ibídем, pp. 14, 19 y 63.

351. Lovera, *Historia*, 1988, p. 163.

**352.** Schael, *Cocina*, 1972.

**353.** Ibídem, pp. 43-44.

**354.** Chapellín, *Libro*, 1962, pp. 30-32.

**355.** Lovera, *Historia*, 1988, p. 163.

**356.** Dice Pilar Almoina que la práctica de vender arepas en la calle conlleva una «búsqueda de beneficios económicos para el hogar en la confección de comidas para la venta. En las comunidades, en los pueblos, hay mujeres que hacen determinado tipo de comidas, que luego venden entre personas del lugar. Así vemos, en la mayoría de los casos, a los niños que van con una bandeja por la calle a llevar en venta los productos elaborados por las madres, ya sean hallacas, dulces, empanadas, o arepas. Con frecuencia la mujer que hace arepas, se dedica casi con exclusividad a esta tarea, en consideración de la gran demanda, diaria, del producto». Almoina, «Apuntes», *Archivos*, 1963, p. 273. También véase Cardona, «Cocina», *Temas*, 1964, p. 366.

**357.** Cortina, *Caracas*, 1976, p. 159.

**358.** Briceño, *Bajo*, 1993, p. 205.

**359.** Muñoz, *Imagen*, 1972, pp. 46-47.

**360.** Picón Salas, «Pequeña», *Suma*, 1988, t. II, p. 319.

**361.** Armas Alfonzo, «Ingeniero», *Élite*, 25 de agosto de 1945, p. 8.

**362.** Ferreira, «Comidas», en <[www.globalcult.org.ve/doc/CandidaPPEP.doc](http://www.globalcult.org.ve/doc/CandidaPPEP.doc)>, 2003, párr. 103. [Consultado el 15 de abril del 2009].

**363.** Mosquera, «Arepas», *Archivos*, 1954, p. 419.

**364.** Nazoa, «Nocturno», *Humor*, 1979, p. 504.

**365.** Dorta, *Cambios* (Ponencia), 2005, p. 9.

**366.** Delgado, «¡Adiós!», *Bohemia*, 26 de marzo de 1967, p. 64.

**367.** Álvaro, «Representaciones», Reyes (dir.), *Diccionario crítico de Ciencias Sociales*. Disponible en: <<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/eurotheo/diccionario/R/index.html>> (Párr. 1).

**368.** Dorta, *Cambios* (Ponencia), 2005, p. 9.

**369.** Por nombrar algunas areperas que existieron y existen en Caracas, tenemos a La Arepería (La Castellana), La Gran Sabana (El Rosal), Doña Caraotica (Las Mercedes), La Casa del Llano (Las Mercedes), El Granjero del Este (Las Mercedes), El Budare de Las Mercedes (Las Mercedes), El Budare de La Castellana (La Castellana), El Budare de La Candelaria (La Candelaria), El Budare de Galerías Ávila (San Bernardino), Cibus Arepas Gourmet (Santa Fe), Molino Café Arepa (El Hatillo), Arepería (Santa Mónica), El Tropezón (Los Chaguaramos), Arepera El Canario (Vista Alegre), Tostadas Alaska (Los Caobos), Arepera La Sabana (Los Caobos), El Arepazo (El Rosal), Arepera Misia Jacinta (El Rosal), Arepera La Reina (Av. Andrés Bello), Tostadas Miss Mundo (Av. Nueva Granada), Arepera La Sifrina (Plaza de La Castellana), Tostadas La 25 (Esquina Punceres), Arepera Los

Mijaos (Los Palos Grandes), Arepera El Trolley (Las Mercedes), Fábrica de Arepas (La Casanova), Centros Criollos de Nutrición de los Hermanos Álvarez (después Arepería Los Hermanos Álvarez, Av. Victoria y otros lugares), Arepera Sube El Telón (Av. Victoria), entre otras. En el caso de la Arepera El Trolley, fundada en 1951 (en Los Chaguaramos) y que se mantiene desde 1970 en Las Mercedes, se inventó una manera distintiva de sus arepas al agregarles un sello de tocineta en ambas caras, lo que le da, según sus clientes, un toque de originalidad al establecimiento.

370. «Arepas», *Diario de Caracas*, Suplemento. *La cultura del maíz*, 11 de agosto de 1985, p. 16.

371. Alejandro Mosquera dice que en los años cincuenta «con el creciente aumento de cines, centros de diversión nocturna, además de la carencia de restaurantes, se ha incrementado la venta de arepas a pasos agigantados». Mosquera, «Arepas», *Archivos*, 1954, p. 419. También véase, Anciano, «Arepas», *Todo en Domingo*, 20 de agosto de 2000, párr. 2. Disponible en <<http://www.el-nacional.com/revistas/todoendomingo/todo46/reportaje2.htm>>. [Consultado el 15 de mayo del 2009].

372. Ferreira, «Comidas», en <[www.globalcult.org.ve/doc/CandidaPPEP.doc](http://www.globalcult.org.ve/doc/CandidaPPEP.doc)>, 2003, párr. 103.

373. Pérez, «Canarismos», *Estudios*, 2000, pp. 217-218. Las cursivas son del texto original.

374. Meehan, «World», *The New York Times*, 2 de marzo de 2005, en

<[http://travel.nytimes.com/2005/03/02/dining/02village.html?\\_r=0](http://travel.nytimes.com/2005/03/02/dining/02village.html?_r=0)> párr. 1. [Consultado el 5 de septiembre del 2009].

375. Asimov, «\$25», *The New York Times*, 6 de agosto de 2006, en <<http://events.nytimes.com/mem/nycreview.html?res=9E0CE4D71E3EF935A3575BC0A9659C8B63>>, párr. 3-7. [Consultado el 5 de septiembre de 2009]. Las cursivas son del texto original.

376. Di Turi, «Recetas», *Todo en Domingo*, Nº 321, 27 de noviembre del 2005, pp. 34-36-38-40.

377. Mintz, *Sabor*, 2003, pp. 129-143.

378. Entrevista a Rafael Strauss, 18 de marzo del 2006.

379. Amodio, «Forma», Amodio (Comp.), *Valor*, 1997, p. 142.

380. Vélez, *Folklore*, 1984, p. 50.

381. Ibídem, p. 62.

382. Strauss, *Diccionario*, 1999, t. I, p. 28.

383. Pérez y Núñez, *Diccionario*, 1994. También véase, *Diccionario* (bajo la dirección de María Josefina Tejera), 1993.

384. Oteyza, *Venezuela al bate* (documental), 2002. Entrevista a Luis Romero Petit.

385. Entrevista al señor José Antonio Sosa, 19 de octubre del 2005.

386. Vélez, *Folklore*, 1984, p. 115. Recopilado por Francisco Carreño en Guaraguao, estado Nueva Esparta

**387.** Ídem. Recopilado por Mariano Picón Salas en el estado Yaracuy.

**388.** Ibídем, pp. 115-117. Recopilado por la Universidad de Oriente en Cumaná.

**389.** Ibídем, p. 117. Recopilado por Francisco Carreño en la isla de Margarita.

**390.** Eco, «Semiología», *Análisis*, 1982, pp. 25-26.

**391.** Harina PAN [Comercial, serie América Alonso, ¿1960?], en <[www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html)>. [Consultado el 19 de mayo del 2005].

**392.** En 1953, la revista *Élite* afirma que Yolanda Moreno es la «Primera bailarina del Retablo de las Maravillas, representación genuina del pueblo en el mundo exclusivista de la danza». Otro reportaje de *Momento* (1957) afirma que Yolanda Moreno es «aclamada por las grandes ovaciones continentales y un conjunto de bailarines, cantantes y músicos típicos nacionales, de brillante actuación en el ‘Retablo de las Maravillas’». Citado en Jaimes, Arepa (Ponencia), 2001, pp. 8-10. Las citas pertenecen a: *Élite*, 21 de marzo de 1953, p. 81 y, *Momento*, 19 de julio de 1957, p. 93. También véase: Strauss, *Diccionario*, 1999, t. i, pp. 466-467.

**393.** Harina PAN [Comercial, serie Barlovento, ¿1960?], en <[www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html)>. [Consultado el 19 de mayo del 2005].

**394.** Harina PAN [Comercial, serie Llanero, ¿1960?], en <[www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html](http://www.empresaspolar.com/historiaencunas/index.html)>.

[Consultado el 19 de mayo del 2005].

395. Acerca de estos comerciales de la década de los sesenta y las pretensiones de involucrar el producto con la tradición, Yolanda Moreno, cuarenta años más tarde, afirma que «*Es que cuando salió la ‘Harina P.A.N.’, no había en este país nada que la representara mejor que yo. Y es que soy la figura del pueblo sencillo*». Crespo, «Yolanda», *División*, s.f., p. 53.

396. Acosta Saignes, *Latifundio*, 1937.

397. Otero Silva, *Casas*, 1986, p. 52. (Cursivas del autor).

398. «No tomo té, tomo café mi amor/ Yo como arepa y pabellón/ Con mi sumbao machuco el English when i talk/ i'm Venezuelan in New York». King Changó, «Venezuelan», *Fuerza* (2000).

399. *¡Ven a comer con los ojos!* Expoarepa. [Folleto de la exposición]. Del 23 de octubre al 6 de noviembre del 2003. (40 obras de artistas plásticos).

400. Grafiti durante el referéndum revocatorio del 2004, ubicado en parroquia La Candelaria (Caracas). Registrado por nosotros en el año 2005.

401. Armas Alfonzo, «Ingeniero», *Élite*, 25 de agosto de 1945, p. 8.

© Miguel Felipe Dorta Varga, 2015  
© Editorial Alfa, 2015  
© alfadigital.es, 2016

Primera edición digital: mayo de 2016

[www.alfadigital.es](http://www.alfadigital.es)

Escríbanos a: [contacto@editorial-alfa.com](mailto:contacto@editorial-alfa.com)  
Síganos en twitter: @alfadigital\_es

ISBN Digital: 978-84-16687-66-4  
ISBN Impreso: 978-980-354-370-9

**Diseño de colección**

Ulises Milla Lacurcia

**Corrección ortotipográfica**

Henry Arrayago

**Conversión a formato digital**

Carený Galarraga

**Fotografía de portada**

Jimmy Villalta / Orinoquiaphoto