

## Visión Histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela<sup>1</sup>

Mario Sanoja Obediente<sup>2</sup> e Irida Vargas Arenas<sup>3</sup>  
Universidad Central de Venezuela

### Resumen

Cada sociedad tiene una estética para realizarse, para elaborar sus cosas materiales. La expresión estética de un objeto de procedencia desconocida puede servir para su identificación, asignándolo a un período y a una sociedad particular. La estética se refiere al modo y la manera como se piensan, se diseñan y manufacturan los objetos, al estilo de concebirlos. Las cualidades estéticas de una creación refieren no solamente en las Bellas Artes, sino a todos los campos de la creación humana. El modo y la manera de preparar las comidas, tiene que ver con la búsqueda de sensaciones táctiles, gustativas y olfativas, que determinan el que un alimento esté de acuerdo con la estética y con el estilo que esté en boga en una determinada sociedad dentro de una coyuntura sociohistórica específica. En este trabajo se analizan, en consecuencia, los estilos para manufacturar los instrumentos utilizados para comer, preparar y consumir los alimentos por nuestras sociedades ancestrales, lo cual nos provee de pistas para entender la estética social de la gastronomía venezolana a lo largo de la historia, desde las sociedades cazadoras recolectoras hasta el siglo XIX. Un aspecto fundamental que se destaca es el referido a los cambios que se introducen en las maneras de mesa y en la gastronomía a partir de la introducción del capitalismo como sistema socioeconómico, así como sus relaciones con el incremento del comercio a nivel mundial.

**Palabras Claves** Gastronomía, Estética y Maneras de Mesa, Capitalismo, Comercio Mundial.

### Abstract

Each society has an aesthetic conception that shapes the conception, design, and generation of its material goods. The way food is prepared, for instance, is intimately related to the aesthetic values of a society within a specific sociohistorical period. In an object, whose procedence is unknown, its aesthetic elements, may be the key to establish its origins, its links to a specific society and a to a particular historical period. The aesthetic quality of a creation is related to the way objects are conceived, designed and manufactured. In this paper we analyze the styles used by our ancestors to design and manufacture instruments both for eating and preparing food, as well as to handle the different natural resources necessary for their nourishment. We cover an ample historical period, which starts with the hunter and gatherer society and ends with the urban society of XIX century.

**Key Words** Gastronomy, Aesthetics, Capitalism, World Trade.

## **Introducción**

La sociedad humana es uno de los más complejos grupos de fenómenos que hayamos conocido. Sabemos mucho de sus procesos internos, de sus logros, pero ¿cuánto sabemos de las causas que los mueven?. Cada sociedad tiene una estética para realizarse, para elaborar sus cosas materiales. En este sentido, la expresión estética de un objeto de procedencia desconocida puede servir para su identificación, asignándolo a un período, a una sociedad particular. Por ello, un objeto, un instrumento, una creación determinada se transforma en una evidencia sensible y confiable para establecer conexiones históricas. Éste es el principio de las tipologías utilizadas en arqueología, historia del arte, historia de la arquitectura y similares.

La estética se refiere al modo y la manera como se piensan, se diseñan y manufacturan los objetos, al estilo de concebirlos. El estilo se refiere etimológicamente al instrumento que las personas utilizaban en la antigüedad para escribir; su estilo, en términos genéricos, refería a su indiosincracia para escribir, la forma y tamaño de sus letras, a la escogencia de las palabras. Inicialmente se entendió como una manera de definir el carácter individual de una persona, pero luego adquirió también un sentido social y es entonces cuando hablamos del estilo de una comunidad o de una sociedad.

Este sentido de la estética que se transmuta en el de objetivar las cosas, se materializa en estilos literarios, arquitectónicos, musicales, de producción industrial... Podemos hablar del cinetismo como una tendencia plástica, que concibe un modo particular de establecer una relación entre los volúmenes, el tiempo, el espacio y el movimiento, pero dos artistas, dos individualidades como Soto y Cruz Diez, por ejemplo, tienen una manera, un estilo de expresar esa tendencia, manera y estilo que responden a un origen social, al reconocimiento de una determinada identidad cultural, a un momento histórico, en fin, a una coyuntura.

Poseer una estética de hacer las cosas, “adecuada” a los valores sociales de la coyuntura sociohistórica, se entiende vulgarmente como “tener estilo”: se dice de una persona que viste con estilo, come con estilo, tiene estilo para tratar a las gente..... Es decir, se refiere a una percepción de la forma más que al contenido, a una manera particular de representarse las cosas.

Cuando un editor hace la “corrección de estilo” de un texto, está realizando una tarea muy distinta a la del estilo literario del autor: analiza la regularidad gramatical, el uso de las mayúsculas, de la puntuación, el fraseo, el ritmo de las palabras; con ello busca niveles estéticos visuales que garanticen el diseño, el uso del espacio y de los volúmenes en cada página, en cada capítulo. Es una búsqueda estética del modo de comunicar de una persona, la cual pasa por el concepto de una manera de comunicarse con un público.

En líneas generales podemos decir que la estética y su materialización en estilos, modos y maneras nos refieren a la oposición entre la forma y el contenido; así mismo, que tanto la forma como el contenido se expresan regularmente dentro de determinados modos de ser de la sociedad.

### **Estética gastronómica**

El estilo se refiere fundamentalmente a las cualidades estéticas de una creación, pero no solamente en las Bellas Artes, como ya dijimos, sino en todos los campos de la creación humana. Algo tan cotidiano como el modo y la manera de preparar las comidas, tiene que ver con la búsqueda de sensaciones táctiles, gustativas y olfativas que determinan el que un alimento esté preparado adecuadamente de acuerdo con la estética y con el estilo que esté en boga en una determinada sociedad dentro de una coyuntura sociohistórica específica.

El origen de las maneras de mesa es muy complejo de explicar, pero los estilos para manufacturar los instrumentos utilizados

para comer, nos dan pistas para entender la estética social de la gastronomía (Lévi-Strauss 1987: 410-432). Podría decirse que esa estética corresponde a lo que Delgado denomina una estética utilitaria: “... *búsqueda de formas bellas en la fabricación de objetos útiles*” (1996).

Los antiguos cazadores-recolectores poseían instrumentos cortantes para despellejar y destazar las presas cazadas. Para ellos, la carne cruda, roja y sangrienta representaba a la vida, al mismo tiempo que al color primario, derivado de los pigmentos minerales o vegetales que los chamanes utilizaban para ejecutar sus pinturas rupestres rituales.

La utilización del fuego para cocer los alimentos determinó, en líneas generales, una nueva estética gastronómica, así como la proliferación de estilos para manufacturar las comidas. El descubrimiento de las maneras de hacer fuego, que hasta entonces sólo se originaba por causas naturales atribuidas a las divinidades, generó las mitologías que explicaban este hecho social de trascendental importancia para la historia de la humanidad. Así como Prometeo robó el fuego de Zeus, un indio guarao lo extrajo de la rana que se había tragado todo el fuego del mundo, dejando a los indios sin calor y sin medios para cocer sus alimentos.

El uso del fuego originó, pues, grandes transformaciones en las sociedades. La existencia de un fogón, de un hogar común, compartido por todos los miembros del grupo doméstico, generó no sólo una nueva estética culinaria, sino también, lo más importante, fue el resultado de la existencia de una nueva estética social. Esta estética social se expresaba en nuevos valores de convivencia, nuevas formas de concebir la propiedad de las cosas, de vivir las relaciones entre los géneros. Era como si, efectivamente, Pandora hubiese abierto el recipiente donde llevaba guardados todos los componentes, buenos o malos que caracterizan a la vida en sociedad, a la sociedad cocida que diría Lévi-Strauss (1982).

A partir del uso del fuego, el hombre adquirió la capacidad de generar una variedad de estilos, de modos y maneras de gestionar su vida cotidiana, particularmente aquellos procesos que son pertinentes para la reproducción de la vida social. Alimentarse es el proceso que garantiza la reposición de las calorías y las fuerzas gastadas en el trabajo diario. Pero aunque comer es alimentarse, es también una manera estética de hacerlo, creando en la elaboración de los alimentos texturas, sabores, olores y composiciones visuales que, aunque es posible que no aumenten necesariamente su carácter nutritivo, sí potencian el placer, el goce del comerlos.

Para los asiáticos, la buena presentación de una comida exige que el arroz hervido esté blando, como formando una pasta, que la carne y los vegetales se sirvan ya cortados en pequeños pedazos por el cocinero, esto es, que no tenga que hacerlo el comensal, y que los diferentes componentes de la comida vengan en platos separados para que sea el comensal quien decida, por su parte, el modo y la manera de combinarlos y consumirlos. El que cocina le impone al comensal la estética social, el modo de preparar los alimentos, pero el comensal es libre de decidir su propia estética, expresada en su estilo personal: la manera de consumirlos.

Las cadenas de aceptación alimenticia, que llamaría Leroy-Gourhan (1971:275-290), se fundamentan en la visión, la olfacción, la gustación, el tacto bucal y el tacto manual. Todo lo comestible puede ser procesado y digerido por el tracto digestivo, pero lo étnico genera a su vez una determinación estética y ética de las cadenas de aceptación de alimentos.

La papa (*Solanum tuberosum*) y el maíz (*Zea mays*), alimentos de origen americano, fueron introducidos en la gastronomía europea desde el siglo XVII, salvando a numerosos pueblos de la hambruna tradicional que generaba la onerosa tarea de cultivar suficiente trigo para alimentar los rebaños de ganado, a los señores y a la gente de las ciudades y —de paso— dejar algo para alimentar también a los

campesinos que lo producían. El maíz comenzó a ser utilizado como forraje para el ganado, lo cual determinó que una mayor cantidad de trigo quedara libre para ser comercializado a mejor precio y ser consumido por las poblaciones urbanas. Como alimento para los humanos, nunca llegó a ser aceptado plenamente en la gastronomía, tanto de la pequeña burguesía y la gran burguesía como de la nobleza europea, pero sí generó una cadena de aceptación muy amplia en la clase de campesinos y proletarios urbanos. El maíz, preparado como “polenta” o comidas de contextura pastosa, enriquecidas con grasa de cerdo, mantequilla, leche y queso, se convirtió en un alimento de las clases populares en toda Europa, mejorando, al mismo tiempo, su calidad de vida. La culinaria de la polenta produjo, así mismo, cambios sociales importantes: podía producirse en grandes cantidades y a bajo precio, estimulando las comidas colectivas, la gestación de una nueva estética de las relaciones humanas (Sanoja 1997: 195-202).

La papa, por su parte, si bien se insertó asimismo en la gastronomía popular, se convirtió igualmente en alimento comercializable para la cocina de la burguesía y la nobleza. Así como las clases populares producían papillas y polentas, la gastronomía refinada inventó una nueva estética culinaria con base a la papa, que se apoyaba tanto en su calidad de acompañante, fritas o asadas, como también en su condición de ingrediente básico para soufflés, como componente de guisos o como parte importante de ensaladas, así como inspiradora de aderezos, salsas y vinagretas. La papa, domesticada desde 8000 años antes del presente por los aborígenes suramericanos, se difundió desde los fríos páramos andinos hasta la mesas de los sectores más refinados de Europa, dando origen, incluso, a diversos estilos regionales de cocina.

Como decía Leroi Gourhan:

*“...las cocinas regionales dibujan los contornos de las subdivisiones de la capa humana, no en función de la repartición de los animales o plantas comestibles, sino en función de los*

*sistemas de preferencias gastronómicas, los cuales sacan provecho del fondo alimenticio local o importado. Al igual que los gestos, el hablar o la música, se desarrollan sistemas de referencia sensorial, de los cuales se puede hacer el análisis estético, puesto que siendo humanos, ellos comportan, en cambio, la acción de la reflexión...*" (Leroi Gourhan 1971: 284).

En Europa, después del siglo XVI, particularmente en Francia, se estableció un código de referencias bastante rígido en cuanto a la escala de presentación de los sabores salados, dulces, agrios o picantes. Ello se debió en buena parte a la ampliación del comercio de especias con Asia, África y América: la pimienta, la canela, el orégano, las melazas y el azúcar de caña, el ají (*Capsicum sp.*), el tomate, las bananas, la guayaba, el aguacate, el arroz, el chocolate, etc., vinieron a reforzar la capacidad de invención, la diversidad de la escala de sabores y texturas que podía presentar una comida. La presencia del plato único en la gastronomía cotidiana de la gente común, que había sido una costumbre de siglos, dio paso a un orden jerárquico: la entrada, el plato principal, el postre, donde se combinaban de diversas maneras las texturas, los sabores y los olores.

No podríamos ver la estética de la gastronomía como exclusivamente vinculada a la confección de los alimentos, sino también a todo el contexto de elementos materiales que integran los rituales de la comida, "las maneras de mesa", ya que influyó también en los recipientes culinarios y de mesa. El caldero único para el guiso dio paso a una serie de ollas, sartenes y otros recipientes que servían para elaborar la variedad de componentes de la comida. Así mismo, la vajilla de mesa, que se componía generalmente de platos o tazones de madera, barro o cerámica, comenzó a diversificarse en multitud de platos de diverso diámetro, soperas, ensaladeras, soportes para mantener la comida caliente, teteras, cafeteras, jarros de leche, cremeras, etc., donde cada uno de ellos cumple una función determinada en el conjunto de normas técnicas y sociales que fundamentan las buenas maneras de mesa.

Hacia finales del siglo XVIII, el desarrollo de la industria de la loza doméstica en Europa alcanzó altos niveles de competencia. En Inglaterra, la industria en ciernes comenzó a producir en serie desde platos hondos de bajo costo, que se vendían al detal, hasta vajillas enteras decoradas con diseños impresos monocolors que aludían a la campiña inglesa. En Francia, igualmente, la producción industrial de vajillas complejas para uso cotidiano experimentó un gran desarrollo que tuvo su clímax hacia mediados del siglo XIX. Podemos ver en ambos países, la creación de normas estéticas en cuanto al diseño de la forma y la decoración, que permitían al comprador establecer diferencias inmediatas entre ambas producciones. La estética de la loza, adoptó un carácter nacional que facilitó la competencia propia del capitalismo.

Los cambios en la estética gastronómica no sólo se expresaron en el diseño de las vajillas, sino también en los cubiertos de metal que comenzaron a hacerse populares hacia finales del siglo XVIII. Las antiguas herramientas para comer incluían las propias manos y los dientes para agarrar y desgarrar sólidos como la carne y el pan, en tanto que las cucharas de madera se utilizaban para tomar la sopa cuando ésta no era ingerida sorbida, llevándose el plato directamente a la boca. Las migas de pan, cuando no los dedos de la mano, eran empleadas para tomar los restos de salsa que quedaban en el plato. Todas estas maneras de comer quedaron descartadas de las buenas costumbres burguesas con la adopción de los cubiertos, intermediarios entre la mano y los alimentos. Nació así también una concepción estética del diseño de la mesa misma; la colocación y orden de los platos, de los cubiertos, de las copas de vino y de agua, concepción apoyada en una serie de normas sociales para la adecuada utilización de los instrumentos (Braudel I -1992:187-265).

Desde el siglo XVIII, los modos de vida capitalistas comenzaron a generar a nivel mundial, las pautas de la vida individual. Los cambios que hemos visto se introducen en la estética gastronómica,



son consecuencia de la producción industrial de bienes para uso doméstico, los cuales —hasta ese entonces— habían constituido un campo reservado a los artesanos y, en general, a la producción familiar. El individualismo en las maneras familiares de comer se hace evidente en la adjudicación de sillas y puestos en la mesa, de conjuntos individuales de cubiertos, de platos, vasos, copas, servilletas para cada comensal.

### La Evolución Histórica de la Estética Gastronómica en Venezuela hasta el siglo XIX

La arqueología nos provee un método para reconstruir la vida cotidiana de las sociedades antiguas. Puesto que los objetos que mejor se conservan son, entre otros, los empleados en la conservación, almacenaje y transformación de los alimentos: componentes de la vajilla como platos, jarras, tazones, tazas, ollas, podemos por inferencia determinar su función en la culinaria y la gastronomía.

Los estudios arqueológicos nos revelan que las sociedades aborígenes venezolanas productoras de alimentos poseían, en general, un equipamiento culinario estándar. La base de la gastronomía era la combinación de las féculas derivadas del maíz y de la yuca, con las proteínas obtenidas de la carne de cacería: venados, zainos o cerdos salvajes, agutíes, caimanes, aves, tortugas y huevos de tortugas, insectos y demás, así como aceites extraídos de semillas. La yuca era hervida o preparada bajo la forma de harina para elaborar el cazabe, para lo cual existía un complejo técnico integrado por rallos de madera con una superficie abrasiva hecha con guijarros de sílex o cuarzo, y un conjunto de instrumentos de cestería. Ellos permitían transformar la raíz de la yuca en pulpa, exprimir la masa para extraer el jugo tóxico y transformar la yuca en harina; esta última era consumida cruda o se cocía en platos de barro o budares para producir el pan de cazabe.

Todos esos instrumentos, además de su diseño funcional, tenían también un diseño artístico, poseían una estética utilitaria (Delgado 1996). Los guijarros de sílex o cuarzo eran adheridos a la madera de los rallos utilizando latex u otra resina. La colocación de ambos elementos se hacía siguiendo diversos patrones, la mayoría de las veces geométricos que tenían una función tanto utilitaria como estética. De la misma manera, las cestas eran tejidas formando patrones integrados por motivos geométricos o figurativos, particularmente representaciones de monos, ranas y serpientes. Cuando se trataba de preparar el cazabe del cacique o del señor, se empleaban budares que tenían en ocasiones motivos antropomorfos o geométricos grabados en bajo relieve, los cuales se imprimían en un tono oscuro sobre la superficie blanca del cazabe (Sanoja 1979); de esa manera el alimento era, simultáneamente, una creación artística, un objeto utilitario y un símbolo de estatus social. La preparación del alimento estaba asociada, pues con una búsqueda estética que permitía asociar la actividad culinaria y gastronómica con toda una serie de representaciones a nivel de la conciencia social.

El cazabe servía, al mismo tiempo, como plato y como alimento. Los trozos de carne se colocaban sobre la torta de cazabe, empapándose con sus jugos, de manera que el comensal podía ingerir ambos simultáneamente. Es posible que también se consumiera mojado en las salsas picantes que se confeccionaban con el jugo tóxico de la yuca, o en los cocidos hechos con carne, ocumo, batata, ñame y otras raíces y tubérculos tropicales.

El maíz, por su parte, era cocido y molido en metates para transformarlo en masa. En muchos casos, los metates y las manos de moler mismas eran producto de un diseño que buscaba tanto aumentar la efectividad de los instrumentos, como obtener una forma hermosa y armónica. En el caso de los aborígenes venezolanos, el diseño de los metates, piedras de moler y morteros de piedra se caracteriza por una gran simplicidad de líneas,

expresando una economía conceptual (Delgado 1996). Las formas revelan una búsqueda de contornos y líneas suaves, despojadas. Este concepto es opuesto, por ejemplo, al que domina en la lapidaria centroamericana y mesoamericana, donde los metates y manos para moler el maíz y morteros se caracterizan por un concepto del diseño muy abigarrado y rebuscado, verdaderas esculturas que representan motivos zoomorfos tales como lagartos, caimanes y felinos. El maíz era el alimento fundamental de los indígenas de aquellas regiones y su preparación y consumo tenía una faceta ritual que relacionaba la culinaria y la gastronomía con el panteón de divinidades que presidía su religión.

Hacia 500 años antes de Cristo, las poblaciones indígenas que habitaban en Camay, Estado Lara, manufacturaban y utilizaban ollas y recipientes de pequeño tamaño para la preparación de sus alimentos (Sanoja 2001). Esta característica es compartida también por los pueblos que habitaban el sitio La Gruta, en el Medio Orinoco, hacia 650 años antes de Cristo (Vargas-Arenas 1981). En el primero de los casos, se trataba de poblaciones que ya habían domesticado y cultivado el maíz, el cual procesaban utilizando manos y piedras de moler. En el segundo, no hay hasta ahora evidencias directas ni indirectas del procesamiento del maíz. Sin embargo, llama la atención la existencia en ambos de una manera común de aproximarse a la preparación y el consumo de alimentos utilizando recipientes de poco volumen que se prestan a formas de consumo individual dentro del marco de la familia nuclear.

Las poblaciones de La Gruta consumían la yuca, bajo la forma de cazabe empleando pequeños budares ovalados. Es muy posible que complementasen su dieta con carne de cacería, probablemente asada o en forma de guisos; en la elaboración de estos últimos deben haber empleado aceite extraído de la palma moriche (*Mauritia flexuosa*), ya que en el registro arqueológico del sitio aparecen semillas de dicha planta (Vargas Arenas 1981).

En el valle de Quíbor, Estado Lara, nuestras investigaciones arqueológicas nos han permitido reconstituir los equipos individuales de recipientes para preparar y consumir los alimentos. Ya alrededor del año 700 de la era, cada mujer o persona encargada de la cocina disponía de un conjunto de ollas globulares para cocinar y almacenar agua, al mismo tiempo que varias jofainas y cuencos para presentar la comida. Así mismo, cada fogón tenía asociado un pequeño bol trípode, decorado con motivos geométricos pintados en rojo, blanco y negro, el cual se empleaba, al parecer, durante la preparación misma de los alimentos, para las ofrendas rituales de comida a los muertos u otras divinidades que presidían la esfera de la vida social doméstica femenina (Sanoja y Vargas 1999). Ya durante los siglos 14 y 15 de la era cristiana, era comun la utilización de pequeños budares de forma oval con asas laterales que presentan en su superficie restos de masa de maíz calcinada. Ello podría asociarse con la fabricación de arepas de maíz, cuya manufactura y consumo tendría una antigüedad mínima de siete siglos.

El maíz era preparado bajo la forma de arepas o de cachapas, utilizando budares de barro de forma oval. Al igual que el cazabe, estos alimentos eran posibles acompañantes de los guisos o asados basados en la carne, particularmente la carne de venado.

En otras regiones del país, como en el oriente de Venezuela, para inicios de la era cristiana la vajilla culinaria utilizada por los grupos productores de alimentos está conformada por un número limitado de formas: ollas, platos, boles y budares, generalmente de gran formato, lo cual sugiere su empleo para el procesamiento y consumo de comidas colectivas. Dichos recipientes muestran, además la presencia de adornos zoomorfos colocados sobre asas verticales en forma de "D", que representan aves, pequeños mamíferos y felinos, relacionados los dos últimos, posiblemente, con animales totémicos. La existencia de comidas colectivas empleando estas vajillas se ve reforzada por la presencia en los sitios arqueológicos de grandes fogones dentro de casas comunales,

en los cuales abundan restos zooarqueológicos (Vargas 1979, Sanoja y Vargas 1999). La gastronomía de estos grupos estaba basada en comidas que combinaban pescados, mariscos (fundamentalmente mejillones —*Mytilus sp.*—, guacucos —*Tivela mactroides*— y chipi chipis —*Donax sp.*—) y féculas, estas últimas provenientes de la yuca (*Manihot sculenta Crantz*), ñame (*Dioscorea*), ocumo (*Xanthisoma. sp.*), lerén o lairén y pericaguara (*Canna edulis*). Es dable colegir que las carnes de dichos animales eran cocinadas en las grandes ollas bajo la forma de guisos, acompañados de los tubérculos hervidos o asados, así como panes manufacturados con la pericaguara. Los mejillones, a juzgar por la enorme cantidad de sus restos en los fogones, eran consumidos también asados a las brasas.

En el sitio arqueológico Onia, localizado en el sur del Lago de Maracaibo (Vargas 1975), fechado en 800 años de la era, la diversidad formal de las vajillas es mayor que las de los sitios orientales, lo que sugiere una cierta complejidad en el régimen funcional y ello, a su vez, plantea una cierta riqueza culinaria. Se trata de recipientes pequeños, fundamentalmente cuencos, boles y platos, grandes ollas globulares, pequeñas ollas globulares o carenadas con bases pedestales o coronarias, botellas, bandejas, budares, grandes ollas cónicas para almacenar agua y / o chicha, etc. La distribución de los fogones y de las vasijas empleadas para procesar los alimentos dentro de las casas comunales excavadas sugiere, por otra parte, que el consumo de los mismos era realizado de manera individual por parte de cada grupo familiar. Aunque algunos de los recipientes estaban decorados, generalmente con motivos geométricos incisos, corrugado y puntos, la mayoría estaba conformada por vasijas con superficies alisadas y/o engobadas (Sanoja y Vargas 1999). Ello sugiere que la ornamentación de las vasijas no era un criterio estético necesario manejado por estos grupos en su gastronomía

El conjunto de restos zooarqueológicos excavado en Onia: restos de caimanes, monos, aves, pescados, tortugas semi acuáticas,

así como la presencia de budares, instrumentos asociados tradicionalmente con el consumo de la yuca, bajo la forma de cazabe, nos permiten acercarnos a la gastronomía aborigen del sur del Lago de Maracaibo. Es muy posible que la carne de cacería o producto de la recolección fuese preparada en guisos, empleando las tortas de cazabe y los platos para consumirlos. La presencia indirecta del consumo del maíz, cultivo secundario al de la yuca en esta región, está atestigüada por la existencia en el registro arqueológico de manos y piedras de moler, así como las grandes ollas cónicas, muy similares a las utilizadas por los indios Barí actuales para almacenar el agua y, en ocasiones, la chicha, bebida que era consumida por lo general en ceremonias rituales.

La culinaria y la gastronomía aborígenes fueron adoptadas por los conquistadores y colonos castellanos después del siglo XVI, hecho que les permitió mantenerse con vida, ya que de sí no tenían ningún otro recurso de supervivencia. Es interesante resaltar que los hábitos culinarios y gastronómicos de los castellanos de origen campesino que vinieron a “hacer a América”, eran muy pobres y sencillos: castañas, col, habas, papillas de cereal, poca carne de vacuno, quesos, huevos, aceite y vino.

Las primeras evidencias de recipientes o vajilla de mesa en Caracas son los tazones conocidos como *Columbia Plain*. Manufacturados en el sur de España, estaban destinados, evidentemente, al consumo de papillas o caldos, utilizando tal vez cucharas de madera, las manos o sorbiendo directamente con la boca. Los cuencos de este tipo fueron introducidos entre 1568 y 1580 por los soldados de Diego de Losada (Sanoja y Vargas-Arenas 2002). De igual manera, hacia 1593, en los inicios del poblado indohispano de Santo Tomé de Guayana, los primeros pobladores utilizaron cuencos o tazones del tipo *Columbia Plain*, consumieron el aceite traído en vasijas oliveras; emplearon calderos de hierro para cocer los alimentos y consumieron bebidas alcohólicas tales como el aguardiente o el vino (Sanoja y Vargas Arenas

2002; Alvarado y Águila 1999). La dieta giraba fundamentalmente en torno al consumo de la carne de tortuga (*Pocdonemys expansa*). Según Gumilla y Gilij (1963), los indígenas del Orinoco preparaban las *cativías*, suerte de empanadillas, utilizando una masa de yuca rellena con carne de tortuga guisada, sazonada con ajíes (*Capsicum sp.*) y con el *yare* o jugo tóxico extraído de la yuca amarga, las cuales eran posteriormente fritas en el aceite extraído de la misma tortuga. Como vemos, nuestra humilde empanada criolla tiene una prosapia muy antigua dentro la historia culinaria venezolana.

En Caracas, en el convento de San Francisco, hacia finales del siglo XVI, encontramos la presencia de grandes calderos de barro de forma cónica, empleados quizás para cocer grandes volúmenes de alimentos, posiblemente carne de vacuno o de cerdo. Los restos de comida asociados con el recipiente indican que preparaban cocidos o guisos con base a carne de pescados, carne de venados y zainos o cerdos domésticos, carne de vacunos y posiblemente de gallinas. Para el consumo, empleaban tazones con base pedestal de manufactura indígena, quizás cucharas de madera para tomar los alimentos, o las manos y la boca para su ingestión. La presencia de budares indica también que los monjes franciscanos y sus sirvientes consumían cazabe. Es muy probable que consumiesen asimismo el maíz 2002 (Bencomo 1993). Asociado con ese variopinto menú, están presentes los porrones de vidrio soplado utilizados para el consumo del vino o el aguardiente. (Sanoja y Vargas-Arenas 2002)

El mestizaje étnico no sólo se realizó a nivel biológico, sino también cultural. Los elementos de la culinaria y la gastronomía aborígen fueron complementados con el trigo y la avena, cultivos traídos de Europa, conjuntamente con el aceite de oliva, el vino y los aguardientes, así como el queso y la mantequilla fabricados con técnicas también introducidas desde Europa. Estos últimos alimentos parecen haber hecho, desde entonces, una excelente combinación visual, gustativa y olfativa con las arepas y las cachapas de tradición indígena.

Ya para el siglo XVI, el crecimiento de los rebaños de ganado en los llanos centrales de Venezuela (Lombardi 1976) permitió que existiese una mayor oferta de carne de vacuno para la culinaria caraqueña. De igual manera, el consumo del maíz parece haber aumentado considerablemente, desplazando quizás a la yuca, la cual pasó —al parecer— a convertirse en un alimento de “segunda clase”, más propio de las comunidades rurales.

A partir del siglo XVII, los platos y tazones fabricados en Puebla, México, decorados con motivos geométricos o florales en Azul sobre Blanco, comenzaron a ser introducidos, particularmente, en la mesa de los caraqueños ricos. El auge de la producción del café, del cacao, de las melazas de caña de azúcar, la exportación de cueros, huesos y sebo de ganado, así como de cecina o carne salpresa en las plantaciones y hatos que se encontraban dentro del área de conurbación de Caracas, creó finalmente un excedente de dinero en moneda en manos de los mantuanos, que no existía cuando la región caraqueña tenía una economía predominantemente autárquica. Para la misma fecha, en el Hospital de los Reyes, cuyas ruinas todavía existen bajo el actual Teatro Municipal, se utilizaban frascas de cristal para servir el vino u otros licores, decoradas con hermosos motivos religiosos pintados a mano (Vargas *et al.* 1998).

Estos cambios están vinculados, a su vez, con los de la vida cotidiana de la sociedad europea. La exportación de oro y plata desde las colonias españolas permitió que las naciones europeas, e incluso países orientales como China, Japón y la India, apuntalasen sus economías nacionales acumulando reservas de metales preciosos a cambio de la venta de bienes manufacturados: papel, zapatos, productos químicos, vinos, aguardientes, cerveza, telas de lana, telas de algodón, porcelanas, semiporcelanas, algodón crudo, sedas, especias, instrumentos de hierro y acero, medicinas, etc. Estos cambios trajeron también como consecuencia la creación de la moneda como mercancía de valor universal, lo cual permitió



concertar transacciones de gran importancia que estimularon el comercio mundial.

Por otra parte, la adopción del maíz y la papa dentro de los sistemas agropecuarios europeos permitió elevar el nivel de vida de las masas campesinas, asoladas por hambrunas cíclicas, al liberar grandes excedentes de trigo que podían venderse a mejor precio en la ciudades. Al mismo tiempo, el maíz no solamente mejoró la dieta de los campesinos y las clases populares urbanas con alimentos nutritivos como la polenta, sino que se utilizó como forraje para el ganado vacuno, los caballos, los cerdos y las aves de corral, aumentando la producción de carne, leche y mantequilla.

El mejoramiento general del nivel de vida de la población europea, particularmente la urbana, creó las condiciones económicas para la inversión en bienes de consumo que no estaban ligados directamente a la reproducción social. El cacao, el café, el tabaco, las melazas de caña de azúcar, el ron, etc., se convirtieron en ingredientes de la vida cotidiana, muy cotizados en las bolsas de comercio de Amsterdam, Londres, Sevilla y otros centros importantes de Europa. De esta manera, desde finales del siglo XVII, los mantuanos caraqueños comenzaron a tener la posibilidad de atesorar dinero y posiblemente de obtener créditos de los capitalistas europeos, lo cual incidió, directamente, en el mejoramiento del nivel de vida de la clase dominante.

Mientras las clases populares conservaban su estilo de vida habitual, tradicional, la clase mantuana comenzó a importar para su uso elementos que cambiarían sus hábitos culinarios y gastronómicos. Por una parte, se hacen más comunes en las cocinas los calderos y pailas de hierro, así como los cuchillos de cocina. En la mesa, comienzan a aparecer vajillas de porcelana o semiporcelana de origen francés, inglés u holandés, donde no sólo existen platos y tazones, sino también escudillas de diferente uso, soperas, jarras, bandejas, etc. Así mismo, se observa para el siglo XVIII, la presencia cada vez

más numerosa de copas, jarras y vasos de cristal tallado para agua, vino y licores. Todo ello denota un cambio sustancial en la culinaria y las maneras de mesa: la culinaria se enriquece con platos de diversa calidad, denota la existencia de cocidos, guisos, arroces, frituras, cremas. Al mismo tiempo, posiblemente desde comienzos del siglo XVIII, se introducen los cubiertos de mesa: cuchillos, tenedores de tres dientes, cucharas soperas y cucharas pequeñas, con mango de madera o hueso (Vargas Arenas *et al* 1998; Sanoja *et al* 1998)

Es evidente que la estética de la mesa debe haber cambiado igualmente: la presentación de los platos, cubiertos y manteles debía ser ahora objeto de un arreglo acorde con la nueva costumbre de vestir cada puesto individual con el número de platos, cubiertos, copas, vasos y servilletas requeridos según la secuencia de presentación de los alimentos. De la misma manera, el mobiliario debía comprender también mesas de tamaño adecuado, sillas suficientes para acomodar a los comensales y aparadores para guardar los platos y colocar los alimentos que estaban siendo servidos.

El capitalismo no vive solamente de las producciones de lujo. Gana mucho dinero produciendo bienes de consumo de segunda y tercera categoría que permiten a las clases sociales de menos recursos imitar, formalmente, los gustos de la burguesía. Así, los fabricantes ingleses comenzaron a producir desde el siglo XVIII, vajillas de semiporcelana barata que imitaban a las lujosas de Sévres, Limoges o Staffordshire. Estas vajillas podían ser vendidas como conjuntos o al detal, a bajo precio, de manera que los ingleses coparon en corto tiempo el mercado mundial. Los platos, tazones, escudillas y jarras de color crema, con diseños en alto relieve o pintados geométricos en verde o rojo sobre el borde, fueron reemplazados después por otros, decorados con paisajes bucólicos de la campiña inglesa. La técnica de la transferencia de colores desplazó la pintura manual de las vajillas, aumentando y diversificando así la producción y mejorando los precios al detal. Igual camino siguieron los fabricantes franceses de

Burdeos, quienes inundaron el mercado venezolano en el siglo XIX, con vajillas populares. Para finales de ese siglo, las casas importadoras basadas en La Guaira hacen accesibles a los sectores con menos recursos, las vajillas económicas producidas y difundidas en la costa este de los Estados Unidos, fundamentalmente las provenientes de Filadelfia y Baltimore.

Los cambios originados a partir de la Segunda Revolución Industrial, hicieron énfasis en la producción de bienes de consumo masivo, particularmente las vajillas para el servicio de mesa, la cristalería y los cubiertos. La evidencia arqueológica nos indica que para mediados del siglo XIX, las comidas eran acompañadas con cervezas inglesas, tales como las de marca *Patten*, o vinos franceses como el *Chateau Laffitte*, muy popular en la Caracas de la época, observándose también el consumo de alimentos enlatados de procedencia extranjera (Vargas Arenas *et al.* 1998). Es a partir de este momento cuando la sociedad venezolana —y en particular la caraqueña— comienza a experimentar una clara diferenciación en clases sociales. Estas clases no solamente se definen por su nivel de ingreso, sino también por la estructuración de culturas correlativas muy diferentes, vinculadas al proceso de modernización y cosmopolitización de las elites sociales en oposición a culturas matizadas por las tradiciones estéticas culinarias más cercanas a los paradigmas gastronómicos de la sociedad criolla surgida en el siglo XVI.

No fue sino a partir de la década de los cincuenta del siglo XX, cuando la clase media, particularmente la caraqueña, comenzó a insertarse en un proceso de modernización y cosmopolitización de su culinaria, su gastronomía y sus maneras de mesa, influida por la intensa ola inmigratoria llegada de Europa. Las clases populares han variado también su gastronomía y su culinaria: los bajos ingresos y los índices de pobreza crítica han alejado a las familias de la culinaria tradicional criolla, derivándola hacia un consumo masivo de alimentos

de producción industrial, donde sobresalen la pasta, la harina pan, los embutidos, etc. dentro de una concepción alimenticia totalmente utilitaria y de supervivencia.

## Notas

- <sup>1</sup> Este artículo se terminó de escribir en octubre de 2002. Fue entregado para su evaluación en noviembre de 2002 y arbitrados entre noviembre y diciembre 2002 [Nota del Comité Editorial].
- <sup>2</sup> Arqueólogo. Profesor Titular de la Universidad Central de Venezuela. Licenciado en Sociología y Antropología (1957) y Doctor de Antropología (1964) de la Universidad Central de Venezuela. Diploma en Etnología-Ciencias, obtenido en Centre de Formation aux Recherches del Museo del Hombre y la Facultad de Ciencias de la Sorbona, París (1961) [Nota del Comité Editorial].
- <sup>3</sup> Arqueóloga. Profesora Titular de la Universidad Central de Venezuela. Licenciada en Antropología de la Universidad Central de Venezuela en 1964. Cursó estudios de posgrado en el Instituto de Palinología, Museo de Historia Natural de París y en el Geología, Universidad de Layden, Holanda [Nota del Comité Editorial].

## Bibliografía

- ALVARADO, G. y T. ÁGUILA  
1999. *Proyecto Arqueológico Guayana. Sitio Santo Tomé de Guayana. Informe Final.* Cauxí Consultores. CVG-EDELCA, Puerto Ordaz.
- BENCOMO, César  
1995. *Clases Sociales en la Colonia.* Trabajo Final de Grado. Escuela de Antropología. UCV. Caracas.
- BRAUDEL, F.  
1992. *The Wheels of Commerce. Civilization and Capitalism: 15th 18th. Century. The Structures of Everyday Life.* Vol. 1. University of California Press. Berkeley. Los Angeles.

DELGADO, Lelia

1996. "Introducción" en *Artesanía Viva*. Fundación Centro Cultural Consolidado, Editorial Arte. Caracas.

GILIJ, F. S.

1956. *Ensayo de Historia Americana*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. No. 71. Tomo I, Caracas.

GUMILLA, J.

1963. *El Orinoco Ilustrado y Defendido*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. No. 68. Caracas.

LEROI-GOURHAN, André

1971. *El Gesto y la Palabra*. Ediciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela. Caracas.

LEVI-STRAUSS, Claude

1987. *El Origen de las maneras de mesa*. Mitológicas III. Siglo XXI.

1982. *Lo Crudo y lo Cocido*. Fondo de Cultura Económica. México.

LOMBARDI, J.

1976. *Peoples and Places in Colonial Venezuela*. Indiana University Press. Bloomindale.

SANOJA, Mario

1989. *Las Culturas Formativas del Oriente de Venezuela. La Fase Barrancas*. Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Serie Estudios, Monografías y Ensayos. Caracas.

1997. *Los hombres de la yuca y el maíz*. Monte Avila. Caracas. 2da. Edición.

2001. La Cerámica Tipo Formativo de Camay, Estado Lara, Venezuela: Primer Informe. *El Caribe Arqueológico*. No. 5. La Habana.

SANOJA, Mario e Iraida VARGAS ARENAS

1995. *Gente de la Canoa*. Fondo Editorial Tropykos. Dirección de Post-Grado, FACES. Caracas.

1999. *Los Orígenes de Venezuela*. Comisión V Centenario. Editorial Centauro. Caracas.

SANOJA, M., I. VARGAS, G. ALVARADO y M. MONTILLA.

1998. *Historia de Caracas. Investigaciones Arqueológicas en la Escuela de Música José Ángel Lamas*. Tomo I. Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Serie Estudios, Monografías y Ensayos. Caracas.

VARGAS ARENAS, I.

1975. *La Fase Onia. Investigaciones Arqueológicas en el Sur del Lago de Maracaibo*. Instituto de Investigaciones. FACES. Universidad Central de Venezuela. Caracas

1979. *La Fase Cuartel*. Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Serie Estudios, Monografías y Ensayos. Caracas

1981. *Investigaciones Arqueológicas en Parmana. Las Fases La Gruta y Ronquín. Estado Guárico, Venezuela*. Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Serie Estudios, Monografías y Ensayos. Caracas.

VARGAS ARENAS, Iraida , M. SANOJA, G. ALVARADO y M. MONTILLA

1998. *Arqueología de Caracas. San Pablo Teatro Municipal*. Tomo II. Academia Nacional de la Historia de Venezuela, Serie Estudios, Monografías y Ensayos. Caracas.



**Vasija**

Los TIESTOS, Estado Trujillo. Colección del MUSEO ARQUEOLÓGICO "GONZALO RINCÓN GUTIERREZ" UNIVERSIDAD DE LOS ANDES, MÉRIDA, VENEZUELA.