



UNIMAR CIENTÍFICA

REVISTA CIENTÍFICA DE LA
UNIVERSIDAD DE MARGARITA
ISSN: 2957-4498

Volumen IV (N° 1)
enero - junio 2024

Depósito Legal:
IF NE2021000009
ISSN: 2957-4498



UNIMAR
Universidad de Margarita
Alma Mater del Caribe

*“Forjadora de
Hombres de Bien”*



APORTES CULTURALES PARA LA FORMACIÓN DEL RÉGIMEN ALIMENTARIO INSULAR NEOESPARTANO

(Cultural contributions to the formation of the neo-Spartan island diet)

Homsj, Karina
Universidad de Margarita
Venezuela
khomsj.7117@unimar.edu.ve

Resumen

El presente artículo de investigación tiene como propósito el estudio del origen y formación del régimen alimentario insular neoespartano, a partir de los aportes culturales de los tres principales grupos étnicos que durante la época de la conquista y colonización de este territorio confluyeron para su fraguado: Guaiquerí, europeo y negroafricano. A través de la revisión y estudio de fuentes secundarias, realizamos una breve descripción del poblamiento prehispánico del territorio insular, destacando los aspectos concernientes a los regímenes de subsistencia de los grupos poblacionales aborígenes; caracterizamos las etnias Guaiquerí, hispano-lusitana y africana en torno a sus acervos culinarios e identificamos las influencias y legados más resaltantes de cada una de ellas en la cocina tradicional margariteña. Se trata de un acercamiento a la etnohistoria insular neoespartana en torno al hecho alimentario.

Palabras clave: Régimen alimentario, cultura Neoespartana, colonización

Abstrac

The purpose of this research article is to study the origin and formation of the neo-Spartan island food regime, based on the cultural contributions of the three main ethnic groups that during the time of the conquest and colonization of this territory came together to forge it: Guaiquerí, European and black African. Through the review and study of secondary sources, we make a brief description of the pre-Hispanic settlement of the island territory, highlighting the aspects concerning the subsistence regimes of the aboriginal population groups; we characterize the Guaiquerí, Hispanic-Lusitanian and African ethnic groups around their culinary heritage and identify the most notable influences and legacies of each of them in traditional Margarita cuisine. This is an approach to neo-Spartan insular ethnohistory around the fact of food.

Keywords: Diet, culture neo-espartan, colonization

1. CONSIDERACIONES INICIALES

El descubrimiento del Nuevo Mundo fue el comienzo de una nueva historia que transformó la vida en todos sus órdenes, especialmente, en el de su alimentación. Al encontrarse el conquistador europeo y el indígena americano, se enfrentaron dos mundos, dos culturas muy diferentes: distintos regímenes de producción, alimentarios, nutricionales, distintas religiones. Al principio, los conquistadores llevaron consigo los productos de su subsistencia, y que constituían el acervo gastronómico de sus regiones natales, despreciando los patrones alimentarios indígenas. Pero, después de todo, debieron aceptarlos por la fuerza de la necesidad y por el costo de reproducirlos. Con el encuentro, cambiaron ambas culturas (Cartay, 1991: II, 309).

Como refiere Lovera (1998:33), el régimen autóctono de América se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con las proteínas animales producto de la caza y de la pesca y con un edulcorante natural: la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las etnias de la pesca, la caza y la recolección, no podía existir en ellas el hábito de comer en horas determinadas. Aclara el autor que, si bien el conjunto de tales rasgos no corresponde con exactitud a todas las sociedades que habitaban nuestro territorio, puede tomarse como característica general de su alimentación. Algunos de los grupos étnicos practicaban una agricultura de carácter itinerante mediante sembradíos llamados conucos. En cuanto a las técnicas de cocción, los indígenas habían aprendido a cocer sus alimentos colocándolos al calor del fuego sobre parillas de madera (barbacoa) o planchas de barro cocido (budares o aripes) y aun enterrándolos envueltos en hojas para encender encima hogueras (Lovera, 1998:34).

Siguiendo la orientación del maestro Lovera, en su propósito de reconstruir el pasado alimentario venezolano, se entiende por régimen alimentario el complejo de alimentos y de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a ellos, producidos por una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por intercambio, que durante cierto período aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socio-económicas específicas. A juicio del autor, "(...) Se puede comprobar con facilidad la existencia, a fines del siglo XVIII, de un régimen alimentario típico de la naciente sociedad venezolana cuyas estructuras se venían fraguando desde el siglo XVI" (Lovera, 1998:28,33).

2. CONTEXTUALIZACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

El régimen alimentario en Venezuela –o patrón alimentario- se ha configurado en diferentes momentos históricos y es el resultado de fuerzas económicas, políticas, sociales y culturales que a partir del siglo XV permitieron el contacto entre los pobladores originarios de la región, nuestros aborígenes, y los grupos étnicos provenientes de Europa y África, derivando en un mestizaje gastronómico que en lo sucesivo se nutrió de la llegada de inmigrantes de diferentes partes del mundo (Castellanos, 2018:159).

Pero, más que repetir, como simple axioma, que la cultura venezolana se debe a tres fuentes: la indígena, la española y la africana, hay que matizar la importancia de los aportes de cada uno de los grupos que intervinieron en ese cruzamiento; es preciso ahondar un poco más en el asunto y señalar lo que podría llamarse legados de americanos, europeos y africanos, tomando en cuenta los distintos sectores culturales y midiendo en cada uno de ellos el grado de su influencia (Lovera, 1998:385).

La isla de Margarita es conocida por antonomasia como el hogar histórico de la etnia amerindia Guaiquerí, pese a que el núcleo principal de esta sociedad aparentemente estuvo originalmente ubicado en el área que hoy ocupa la ciudad de Cumaná (Ayala, Rivas y Wilbert, 2017:61). Refiere Gómez (1991:13) que el 15 de agosto de 1498, en su tercer viaje, Cristóbal Colón descubrió a Margarita. El primer europeo en pisar tierra margariteña fue Alonso de Ojeda quien recorrió a la isla de Margarita en 1499. En ese mismo año, las expediciones de Alonso Niño y de Cristóbal Guerra descubrieron los grandes y ricos placeres perlíferos de Cubagua y Margarita.

Afirman Ayala et al (2017:137), que durante el primer contacto (año 1498), algunos miembros de la tripulación colombina, por órdenes del propio Colón, se dirigieron hacia los Guaiquerí con el fin de averiguar qué pescaban. Más tarde, en 1499, tuvieron contacto directo y personal con Alonso de Ojeda y Juan de la Cosa, cuando estos desembarcaron en las cercanías del actual Puerto Fermín o El Tirano al noreste de la isla de Margarita. Durante ese mismo año de 1499, arribaron a la isla Peralonso Niño y Cristóbal Guerra. Según cuenta el marino García Fernández, en el camino "(...) se les acercaron los nativos y les mostraron las perlas que llevaban en unos "çurronçitos". De este modo, recibieron de los Guaiquerí una considerable cantidad de perlas a cambio de cuchillos, hachas, tijeras, espejos, vino y otros artículos europeos

A raíz de los primeros viajes y al esparcirse la noticia del rico hallazgo de las perlas de Cubagua "(...) acudieron cincuenta aventureros y se establecieron en el poblado indígena". Desde entonces los Guaiquerí comenzaron a observar cómo los viajes de los españoles a las islas de Cubagua y Margarita –también a Cumaná- se hacían cada vez más frecuentes. Con la llegada de éstos a Cubagua se fue conformando paralelamente a la rancharía indígena, habitada en un principio por los Guaiquerí, el asentamiento español. Al propio tiempo, los europeos fueron incorporando también los esclavos negroafricanos como la mano de obra alternativa y sustitutiva de la indígena para la explotación perlífera, principalmente (Ayala et al, 2017:141).

A partir de entonces, comienza el poblamiento de nuestra región insular por grupos culturales diferentes a los Guaiquerí asentados en ella hasta ese momento: por una parte, los conquistadores y colonizadores del continente europeo, y por la otra, habitantes del continente africano, traídos por la fuerza, en condición de esclavos, para la explotación perlera. Con la confluencia de estas tres culturas se dio inicio al largo período de conformación de la nueva sociedad en el territorio insular neoespartano.

Conforme con los postulados de la Cátedra: Seminario de Etnohistoria Margariteña, diseñado por el Profesor Castañeda. F. (2022:1):

La región insular neoespartana constituye uno de los espacios geohistóricos que a nivel nacional presenta una significativa y variada diversidad cultural, fundamentales en el legado de los numerosos aportes de las tradiciones culturales de raigambre amerindia, hispana y africana, protagonistas principales en la conformación del ETHOS MARGARITENO, que nos identifica.

En igual sentido, constituye parte sustancial de nuestro patrimonio sociocultural e igualmente contribuye a acrecentar el conocimiento de nuestra historia regional el estudio de la presencia de estos grupos étnicos en el espacio geográfico insular, sus relaciones o contactos interétnicos, además del papel desempeñado por cada uno de estos componentes durante el largo transcurrir del período colonial, desde una perspectiva etnohistórica, en la conformación de los saberes, expresiones, valores, modos de vida, entre otros tantos aspectos (Castañeda, 2022:1).

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general estudiar el origen y formación del régimen alimentario insular neoespartano, a partir de los aportes culturales de las tres principales etnias que confluyeron para su fraguado, desde la llegada de los conquistadores a estas islas y a lo largo del período colonial, teniendo como antecedente el régimen alimentario de la población autóctona amerindia: los Guaiquerí. Para ello, nos proponemos los siguientes objetivos específicos: 1) Describir el poblamiento prehispánico de la región insular neoespartana destacando los aspectos concernientes a los regímenes de subsistencia o alimentarios de las diferentes oleadas migratorias o grupos poblacionales aborígenes; 2) Caracterizar a los tres grupos étnicos predominantes en la formación del régimen alimentario insular neoespartano: Guaiquerí, europeo y negroafricano; y 3) Identificar, en la medida de lo posible, los aportes o influencias más resaltantes de cada uno de los grupos étnicos en la cocina tradicional margariteña.

3. EL ESCENARIO, EL ÁMBITO TEMPORAL DE ESTUDIO Y LA METODOLOGÍA

El actual estado Nueva Esparta, nuestro espacio geográfico en estudio, está conformado por las islas de Cubagua (CUAGUA, CUAUA, COAGA o Isla de las Perlas), Coche (Isla de Salo COCHEM, cuyo significado toponímico es el de VENADO), y Margarita (PARAGUACHOA Guacheri, que en lengua guaiquerí significa abundancia de peces), así como por los islotes más próximos a éstas, que en conjunto totalizan una superficie de 1.150 km² (Castañeda y Ramírez, 2001:373). Se encuentra ubicado al noreste del país, al norte del estado Sucre, dentro de un rectángulo definido por las latitudes 10° 43' Norte y 11° 12' Norte y las longitudes 63° 46' Oeste y 64° 24' Oeste. Estas islas, ubicadas al sur del arco insular formado por las Antillas mayores y menores, forman parte de las Antillas venezolanas (Boadas: 2009:742).

El ámbito temporal de nuestro estudio se circunscribe a los siglos XV al XVIII de nuestra era, es decir, a partir del descubrimiento de América, durante la época de la conquista y colonización del territorio que nos ocupa, por ser este el período durante el cual, consustancialmente con el fraguado social, corrió la formación del régimen alimentario criollo del país y de las regiones que lo conforman, en nuestro caso, el régimen alimentario criollo insular neoespartano. Aunque, como hemos referido anteriormente, realizaremos una breve descripción del poblamiento prehispánico del territorio insular, con el objeto de establecer algunas premisas sobre los regímenes alimentarios de las diferentes oleadas migratorias, especialmente el régimen alimentario de la población autóctona presente para el momento del primer contacto con los conquistadores europeos, de acuerdo con los estudios arqueológicos e investigaciones desarrolladas en esta materia.

En cuanto a la metodología utilizada, se trata de una investigación documental de tipo descriptivo, basada en la revisión y estudio de fuentes secundarias. No pretendemos ser exhaustivos con el presente trabajo, pues la historia de la alimentación de los pueblos tiene infinidad de vertientes. Se trata, simplemente, de un acercamiento a la etnohistoria insular neoespartana en torno al hecho alimentario.

4. EL POBLAMIENTO PREHISPÁNICO DE LA REGIÓN INSULAR NEOESPARTANA

Es posible hacer un ensayo de reconstrucción preliminar de la historia de los procesos de poblamiento y de composición étnica anteriores a la llegada de los europeos, en los cuales habrían estado involucrado al menos cuatro y tal vez más componentes pobladores indígenas diferenciados, antes de la llegada a la región de los posibles ancestros de los indígenas Guaiquerí.

En esa dirección, siguiendo a Cruxent y Rouse, se plantea un esquema cronológico de varias etapas que explicaría muchos aspectos de la etnógenesis Guaiquerí, involucrando indígenas con o sin dominio del arte de la alfarería y las técnicas de cultivo de plantas, pertenecientes a poblaciones hablantes o no de lenguas Caribe o Arawak; esquema que consideramos de utilidad reproducir y describir someramente en este trabajo para mejor entendimiento de la cultura de los ancestros de nuestros aborígenes Guaiquerí, pues, seguramente, el último componente poblacional aprovechó algunos aportes culturales de sus predecesores al momento de instalarse y adaptarse a la región que finalmente ocuparon. Dicho esquema es el siguiente:

Etapas I. Preguaiquerí: 2.320 a 1.725 años a.C. (preagroalfareros)

Etapas II. Preguaiquerí: 1.725 años a.C. a 105 años d.C. (preagroalfareros)

Etapas III. Preguaiquerí: 105 a 420 años d.C. (agroalfareros Arawak)

Etapas IV. Preguaiquerí: 420 a 1.230 años d.C. (agroalfareros Arawak)

Etapas V. Guaiquerí: A partir del año 1.250 d.C. (agroalfareros Caribe) (Ayala et al, 2017:29).

Según se puede evidenciar, la ocupación temprana de la región nororiental del país lo fue por comunidades indígenas cuyas actividades de subsistencia eran la pesca, la caza y la recolección de recursos marinos y litorales (preagroalfareros). De acuerdo con la información disponible, las comunidades mejor documentadas en territorio neoespartano accedieron a la región hace 4.357 años (es decir, aproximadamente hacia el año 2.340 a.C.).

Eran indígenas provenientes de Tierra Firme que, en balsas de madera y desde Araya o Cumana, vía Coche y Cubagua, alcanzaron el litoral sur de la península de Macanao. Debieron haber sido pequeños grupos o bandas de hombres y mujeres cuyo patrón de subsistencia estaba basado en la recolección de moluscos marinos tales como guacucos (*Tivela mactroides*) u ostras (*Cassostrea rizophorae*), así como en la pesca de orilla, estrechamente vinculados al paisaje de manglares (Ayala et al, 2017:29-30).

La tecnología lítica en esta época estuvo más orientada hacia la explotación de especies menores y el procesamiento de vegetales. Las puntas de hueso probablemente fueron utilizadas atadas a palos finos o cañas que les sirvieron como armas para cazar pequeños animales como iguanas (*Iguana iguana*), conejos silvestres (*Sylvilagus floridanus*) y aves. Asimismo, las utilizaron como arpones o como instrumentos para extraer de la tierra raíces comestibles (Ayala et al, 2017:31).

Las islas recibieron una segunda oleada poblacional desde hace unos 3.762 años (año 1745 a.C.). Uno de los avances más importantes en la tecnología de subsistencia entre los recolectores marinos de este período fue el mejoramiento de los artefactos elaborados con las conchas marinas al aprender a manejarlas en su propio beneficio. Contaron con martillos que fabricaron con los trozos de la espiral exterior del botuto (*Lobatus gigas*), también con punzones y hachas de concha, siéndoles posible con este nuevo tipo de instrumental trabajar la madera, ahuecar o vaciar mediante el fuego los troncos de los árboles y darle al fondo forma plana o cilíndrica para fabricar o mejorar sus rústicas canoas, con lo cual pudieron hacer itinerarios de navegación en alta mar (Ayala et al, 2017:31).

Estos pobladores también hicieron cuchillos con huesos, conchas y piedra. Por la presencia de pesas de redes, anzuelos, puntas de concha y lascas de madera para fabricar arpones, se revela que conocían la tecnología apropiada para la pesca "(...) lo cual nos muestra, no solamente otro elemento de la economía marina de estos grupos sino también la dependencia de las materias primas vegetales, fibras de algún tipo, para confeccionar tejidos (...) y, el conocimiento de los mejores torzales textiles para su elaboración (Ayala et al, 2017:33).

Un dato muy interesante sobre el régimen alimentario: Se conoce al menos que durante el período II Preguaiquerí (400-340 a.C.) mediante análisis isotópicos de Carbono practicado sobre una muestra de colágeno de un espécimen humano, que el componente dietético mayoritario correspondía a moluscos (*Tivela mactroides*), peces y tortugas marinas, lo cual es corroborado por el contexto arqueológico asociado a este mismo espécimen ubicado en un sitio acerámico bajo un conchero en la zona de El Tirano, estado Nueva Esparta (Ayala et al, 2017:33).

Para el año 100 d.C., comenzó a llegar a la región nororiental, incluidas las islas, una tercera ocupación humana y es para esa época cuando aparece la alfarería en las islas neoespartanas. Según plantearon Cruxent y Rouse, esa alfarería inicialmente debió ser trasladada desde Tierra Firme por los recolectores marinos o por gente foránea que comerciaba con ese tipo de objetos, dado que los hallazgos más antiguos son muy escasos, presentes dentro de la composición de algunos concheros. Estos investigadores consideraban que, al principio, esta cerámica no fue fabricada allí sino afuera, por grupos humanos que ya estaban en la costa nororiental de Venezuela y habían llegado allí procedentes del Orinoco Medio y Bajo. Se trataba de los indígenas Saladoide y Barrancoide, poblaciones de vocación agricultora que además poseían un destacado dominio en la producción cerámica, y con quienes (al menos en el caso de los Saladoide), las comunidades indígenas que las precedieron en ese territorio intercambiaron materias primas y productos manufacturados (Ayala et al, 2017:35-37).

Los recolectores marinos les habrían enseñado a esos grupos procedentes del interior sus técnicas de aprovechamiento de los recursos marinos, la navegación marítima, y probablemente también información geográfica de utilidad, por ejemplo, las rutas de navegación a través del Caribe, que ya habían sido exploradas por sus ancestros. En contrapartida, los nuevos pobladores tal vez les fueron familiarizando en la agricultura, y juntos, exploraron nuevas técnicas apropiadas para la explotación de rubros locales (Ayala et al, 2017:37).

Pero fue el componente Saladoide el que se impuso. Es entonces cuando se comienza a fabricar localmente alfarería en la isla de Margarita, con materias primas locales, trabajo elaborado especialmente por las mujeres, quienes manufacturaron los bols, botijas y budares hallados en los yacimientos arqueológicos de El Agua, Boquerón, Aricagua, Güirigüire, La Estancia y Río Abajo (Ayala et al, 2017:39).

La elaboración de recipientes de cerámica significó, indudablemente, un gran cambio con relación a los envases de concha y tal vez de madera, totumo o taparo (*Crescentia cujete*) de los recolectores marinos, pues eran más resistentes y de mayor durabilidad, a lo cual los elementos decorados añadan el goce estético y quizás cierta valoración simbólica. Por otro lado, el hallazgo de aripos y piedras y manos de moler indica que estos pobladores probablemente sembraban y consumían diversos subproductos del maíz (*Zea mays*) y de la yuca amarga (*Manihot esculenta* Crantz), constituyendo la agricultura el otro elemento cultural distintivo de esta etapa de consolidación de las comunidades alfareras.

De hecho, localidades como Aricagua, y en Tierra Firme, Manicuare, con zonas apropiadas para los cultivos, fueron ocupadas sucesivamente al menos por dos (y tal vez tres) colectividades étnicas agroceramistas diferentes, y ha seguido siendo aprovechada con este fin prácticamente hasta nuestros días por integrantes de la etnia Guaiquerí. "(...) Pero además practicaban la pesca, la recolección de botutos, guacucos, ostras, erizos (*Lytechinus variegatus*), etc., así como la cacería menor, aprovechando los conocimientos recibidos por sus predecesores territoriales sobre los recursos presentes en los hábitats" (Ayala et al, 2017:39-41). Los posibles antepasados de los Guaiquerí llegaron a la isla de Margarita en una quinta ocupación que tuvo lugar entre 720 y 800 años atrás (años 1.200 a 1.280 d.C.). Su fecha de arribo ha sido determinada indirectamente a partir de información arqueológica y lingüística de Tierra Firme, referidas a sitios arqueológicos y comunidades indígenas, que tuvieron continuidad protohistórica y con las cuales los Guaiquerí que ahora conocemos muestran gran afinidad tecnológica (alfarera y agroproductiva) o en cuanto al idioma (Caribe con rasgos norteños) (Ayala et al, 2017:47).

Al igual que sus predecesores Saladoide y Barrancoide, estos primeros Guaiquerí eran comunidades agroalfareras, pero algunas de esas técnicas artesanales eran distintas, sobre todo en lo que respecta a la ornamentación, así como a las técnicas de manufactura, a las formas y al acabado de la cerámica. Ahora bien, surge la interrogante: ¿Qué pudo haber sucedido con los predecesores territoriales, esas poblaciones Arawak de ascendencia Barrancoide y Saladoide, durante el período de entrada y consolidación Guaiquerí? No se dispone de evidencias acerca de interacciones entre unos y otros, ni existen evidencias que a su arribo a las islas de Coche, Cubagua y Margarita los ancestros de los Guaiquerí hubieran sostenido Guerras, desplazado o exterminado a sus antiguos pobladores por medio de la violencia.

En ese orden de ideas, los autores proponen que tal vez hubo cierta sustitución del territorio a medida que las comunidades Arawak emigraban a otros puntos de la costa venezolana o hacia las Antillas, y que incluso pudo haberse dado alguna fusión social y genética a través de alianzas matrimoniales, así como asociaciones interétnicas o de comercio con aquellas poblaciones que siguieron habitando el territorio insular después de su arribo. Pero, aún si hubiera sido así, sostienen los investigadores, es evidente que terminó prevaleciendo el componente cultural Caribe sobre el Arawak, al menos en cuanto a las tecnologías alfareras, vigentes incluso en nuestro tiempo, así como en el lenguaje, del cual quedan vestigios relictuales en la toponimia y en el español hablado por los margariteños de hoy en día, crisol del cual habría derivado la etnia Guaiquerí que ahora conocemos, y cuya genética, no obstante, aún tiene trazas de otros componentes indígenas (Ayala et al, 2017: 50).

4.1. Los Guaiquerí

Por la diversidad natural de los ecosistemas y la variabilidad de zonas de vida dentro de su territorio, los Guaiquerí (gentilicio que se traduce en varias lenguas Caribe de Tierra Firme simplemente como "hombre", quizás en el sentido de "humano" o "gente") del estado Nueva Esparta, manejaron una economía mixta de subsistencia basada en la explotación de los recursos naturales de su hábitat a través de tres modos de producción alimentaria: 1) La pesca y la cacería marina, fuente primaria de su ingesta proteica, complementada con la recolección de productos marinos, debido a la gran abundancia de fauna marina en las costas margariteñas; 2) La horticultura sedentaria en conucos y, eventualmente, la cosecha de frutos estacionales, cultivados o silvestres; y 3) La cacería menor.

Entre los peces a los que los Guaiquerí eran más aficionados se destacaban el lebranche (*Mugil brasiliensis*) y la lisa (*Mugil sp.*). Ya desde muy antiguo los españoles comentaban sobre esto: "(...) la pesca del lebranche, y lisa, en que eran diestros los Indios Guayqueríes..." (Ayala et al, 2017: 97). También practicaban la cacería de las tortugas verdes (*Chelonia mydas*) y la de carey (*Eretmochelys imbricata*) abundantes durante todo el año en las costas del territorio guaiquerí. De estas dos especies ingerían su carne y sus huevos. Fernández de Oviedo y Valdés, describió la cacería de tortugas de esta manera:

Matan los indios estas tortugas con unos harponcillos de un clavo, pequeños, que ligan a un buen volantin o cordel recio; e aunque son grandes animales e la herida es poca, porque les entra poco e no bastaría a dañificar ni ser presa la tortuga por tal causa, ella da más armas a su ofensor para su daño, porque, así como se siente herida, aprieta tanto la concha, que fortifica del harpón tan firme que no se puede soltar; entonces el indio se echa al agua e trastorna la tortuga hacia arriba, e como está puesta de espaldas, no es para huir ni puede, e tirando de la cuerda del harpón e ayudando el que la trastornó, la meten los indios en la canoa" (Ayala et al, 2017: 97).

En cuanto a la actividad de recolección marina, era de gran amplitud para la dieta Guaiquerí, por la variedad de especies disponibles en los espacios acuáticos, manglares y lagunas, encontrándose entre los que de seguro consumían más: la ostra ostión o tripa perla (*Pinctada imbricata*), el guacuco, el chipichipe (*Donax striatus* y *D. denticulatus*), la pepitona o pata 'e cabra (*Arca zebra*) y la almeja (*Asaphis deflorata*).

Como expresamos antes, la horticultura también formó parte de la economía de subsistencia de los Guaiquerí a pesar que las tierras productivas se reducían a los estrechos valles con microclimas favorables. La siembra estuvo basada principalmente en el cultivo del maíz y la yuca; de frutales como el anón (*Annona squamosa*), así como de otros granos, condimentos, legumbres, raíces, tubérculos y frutas.

López de Gómara, dejó constancia de ello: "(...) siembran maíz, ají, calabazas y otras legumbres; plantan batatas y muchos árboles que riegan de ordinario". La variedad de maíz cultivada por los Guaiquerí en ese tiempo era la conocida bajo el nombre de carriaco: es un maíz que fructifica más rápido que otras especies y está mejor adaptado a las tierras bajas. La mazorca es pequeña, de grano frágil y posee 8 hileras de granos. El ají (*Capsicum frutescens* y *Capsicum annum*), era otra planta muy utilizada por los Guaiquerí en la preparación de los alimentos; lo llamaban chirere o chirer. Igualmente, la calabaza (*Cucurbita maxima*) una planta rastrera de frutos grandes y globosos que los indígenas conocían como auyama, era de uso cotidiano entre ellos.

La batata (*Ipomea batata*), tubérculo muy alimenticio y de agradable sabor, desempeñó un importante papel en su dieta de carbohidratos. Era y sigue siendo llamada por los Guaiquerí chaco (Ayala et al, 2017:97).

Las fuentes antiguas no ofrecen mucha información sobre los usos de la yuca amarga específicamente en el territorio guaiquerí. No obstante, conocemos que era utilizada por ellos en la preparación del casabe, alimento común entre los antiguos pobladores del oriente venezolano. Persisten reminiscencias dialectales en el habla popular margariteña que confirman la utilización de esta planta por parte de sus antiguos pobladores indígenas, como es el caso del vocablo catara, que aún se usa en Margarita para designar el líquido venenoso que se extrae de la yuca. El casabe, elaborado con la yuca amarga, fue el sustento por excelencia de los Guaiquerí durante sus largos viajes marítimos debido al prolongado tiempo que podía preservarse, ventaja aprovechada luego por los navegantes colonizadores en sustitución de la galleta marinera (Ayala et al, 2017:97-99).

Es de hacer notar que, dentro de la cultura material de la etnia Guaiquerí, definida por el conjunto de objetos que fabricaron, utilizaron y formaron parte de su vida cotidiana, se hallan el manare (pareciera actualmente estar en desuso en la isla de Margarita), que era un tamiz rectangular elaborado con la fibra de la palma carana, de unos 60 cm de largo y lo utilizaban para cernir la catebía seca; y el sebucán, exprimidor cilíndrico con que extraían el jugo venenoso de la yuca amarga mientras prensaban la harina para preparar el casabe (Ayala et al, 2017:103).

La unidad principal de producción utilizada para el consumo del núcleo familiar era el conuco y fue sostenida por la fuerza de trabajo doméstico. Los espacios utilizados para el establecimiento de conucos no estaban contiguos a sus lugares de habitación. Los productos de la cosecha probablemente se intercambiaban bajo formas de reciprocidad, tomando en cuenta la producción y los frutos cosechados por otros grupos familiares, y quizás constituían bienes de intercambio con aquellas comunidades costeras con economía más orientada hacia la explotación de los recursos marinos, de la misma manera que ambos rubros podían servir para el trueque con otras etnias vecinas. "(...) tienen sus cercados para sembrar Maíz, que es el Pan de la Isla, a excepción del de Yuca para la navegación" (Ayala et al, 2017:99). Esta frase denota la diferenciación entre el pan de maíz y el pan de yuca, en cuanto a sus usos.

Según Castañeda et al (2001:384-385), aunada a esta actividad agrícola, se desarrolló una importante práctica de recolección de diversas variedades de frutos, dependiendo de lo que la flora autóctona proporcionaba espontáneamente, los cuales, todavía en la actualidad, es posible obtenerlos. Entre éstos destacan: pichigüey (*Melocactus carslus*), anón (*Annona squamosa*), pitahayas (*Cereus pentagomus*), guanábanas (*Annona mojicata*), cotoperices (*Talisia olivae* foranls), mameyes (*Mamea americana*), mamones (*Melicocca bijuga*), guamacho (*Perlsfia guamacho*), chica (*Bignonia chica*), curibijures (*Brocchinia sp.*), caracueyes (*Bromeliaceas*), caimitos (*Chrysophyllum caimito*), nisperos (*Manikara achras*), piñas (*Ananas comosus*), guayabas (*Psidium guayava*); de esta última fruta, el Almirante Colón escribe: "(...) se trata de una fruta que es como una naranja por fuera y como un higo por dentro".

Estos procesos productivos se complementaban con la cacería de animales terrestres como el venado (*Adocoileus virginianus* Margaritas), el acure (*Daysiprocta rubrata*), la ardilla (*Sciurus nesaeus*) y el conejo (*Sylvilagus floridanus* Margaritae). Cazaban diferentes variedades de aves: tutueles (*Leptotila v. verreauxi*), guayamates (*Richmondia phoenicea*), tórtolas (*Columbigallina passerina Albivitta*) y perdices (*Colinus cristatus Mockerys*). Es interesante destacar que las técnicas de cacería predominantes de arcos y flechas, jabalinas y afines, eran reforzadas con los sistemas de captura a base de trampas de distintos tipos: nasas, lazos, canastos, etc., muchas de ellas actualmente vigentes entre las poblaciones de campesinos y pescadores de nuestra región oriental. Es posible también, el que estos grupos hubiesen realizado alguna actividad apicultora, dada la abundancia de árboles frutales y plantas con flores existentes en los pocos, pero fértiles valles interiores insulares (Castañeda et al 2001:384-385).

Juan de Castellanos expresó en sus rimas la variedad y calidad de las frutas existentes:

*Hay muchos higos, uvas y melones,
Dignísimos de ver mesas de reyes,
Pitahayas, guanábanas, anones,
Guayabas y guaraes y mameyes:
Hay chica, cotuprises y mamones,
Piñas, curibijures, caracueyes,
Con otros muchos más que se desechan
E indios naturales aprovechan (Gómez, 1991:18)*

Otros testimonios de los cronistas de Indias dan cuenta de la subsistencia de los habitantes de estas islas con la cacería de especies menores como aves, iguanas, conejos y venados, así como de tortugas. Fernández de Oviedo y Valdés, al dar su visión de los alimentos en Cubagua escribió:

Hay conejos en aquella isla, de buen sabor y muchos como los de Castilla, aunque el pelo es más montesino o áspero. Hay muchas yuanas y buenas (...) Hay en la isla de Cubagua y en las otras islas sus comarcanas muchas y grandes tortugas, tanto que de algunas de ellas se saca tanta cantidad o más de pescado como tienen carne una ternera o becerro de seis meses (...) (Gómez, 1991:14).

5. LOS EUROPEOS

5.1 La migración española a américa

Al principio no todos los españoles podían emigrar a las Indias, solo los súbditos de la Corona de Castilla estaban autorizados para hacerlo y comerciar en esos territorios, pues a Castilla le había sido concedido por bulas papales, la exclusividad de la explotación de los territorios encontrados por Colón. Los que no eran castellanos, incluso los otros españoles peninsulares, eran considerados como extranjeros para tal efecto y, a los extranjeros les estaba vedado el pase a las Indias, hasta que en 1596, los otros españoles de la Península (navarros, aragoneses, catalanes, valencianos y mallorquines) lograron el mismo privilegio de los castellanos, mientras que la prohibición continuó para los otros extranjeros, quienes solo podían entrar a las Indias obteniendo la Carta Real de Naturalización, o mediante licencia individual para el ejercicio de una profesión u oficio mecánico de utilidad en las Indias. Por supuesto que dichas prohibiciones ocasionaron una creciente entrada clandestina de españoles a las Indias, con lo cual las cifras disponibles de viajeros españoles a América son muy inciertas, así como la procedencia geográfica de los migrantes españoles (Cartay, 1991: T.I, 188).

El historiador Peter Boyd-Bowman es quien más ha contribuido a dilucidar la cuestión. Según sus estudios, entre 1493 y 1600, 54.881 españoles emigraron a las indias la siguiente procedencia: Andalucía (36,9%); Extremadura (16,4 %); Castilla la Nueva (15,6%), Castilla la Vieja (14%); León (5,9%); Provincias Vascas (3,8%); extranjeros (2,8%), Galicia (1,2%); y, el resto provenía de Valencia, Cataluña, Aragón, Murcia, Navarra, Asturias y Canarias (Cartay, 1991: T. I, 189-190).

5.2 El régimen alimentario de los europeos

Como expresa Lovera (1998:38-43), para el siglo XV, la geografía alimentaria de la Península Ibérica presentaba regiones muy precisas y diversas entre sí, por lo que es muy difícil presentar un tipo de régimen alimentario que englobe la totalidad de las sociedades hispánicas. Sin embargo, se ha distinguido entre dos tipos de regímenes alimentarios, correspondientes a tradiciones y costumbres que pueden remontarse a la época previa al descubrimiento. Estos son: 1) Los tipos mediterráneos de alimentación, que ocuparían los antiguos reinos de Andalucía, Granada, Murcia, Valencia, Aragón, Cataluña, Castilla la Nueva, y buena parte de Castilla la Vieja; y 2) Los tipos centroeuropeos, que incluirían a Extremadura, la región occidental de Castilla la Vieja, León, Galicia, Asturias, el País Vasco, Navarra y una extensa franja en el norte de Aragón y Cataluña a lo largo de los Pirineos.

El aceite de oliva y predominio de una dieta vegetariana define a los tipos mediterráneos, mientras que, la manteca de cerdo o de vaca y predominio de una dieta cárnica caracteriza los tipos centroeuropeos. Los rasgos alimentarios comunes más importantes serían: 1) El uso del trigo, cereal panificable por antonomasia en Europa, compartido por las diversas regiones hispánicas, asociado con la religión cristiana al consagrarse como único pan para el sacramento de la eucaristía; y 2) El uso de la vid, segundo pilar alimentario de la cultura europea, cuyo producto final, el vino, al igual que el pan de trigo, fue incorporado a la religión para el sacramento antes mencionado.

En menor escala, la cebada, el centeno y la avena se emplearon como cereales panificables. Otros elementos que contribuyeron a caracterizar el régimen alimentario del conquistador son: los tubérculos del Viejo Mundo, principalmente nabos y zanahorias; los bulbos como el ajo, cebolla, cebollín, ascalonia, ajo porro; los tallos (apio, borraja); las hojas, entre ellas, berza, acelga, espinaca, lechuga, escarola, cardo; ciertos frutos del huerto como berenjena, pepino, col, melón, calabaza; los frutos de la huerta: cítricos, higo,

granada, almendro, melocotón, membrillo, durazno, olivo; legumbres como los garbanzos y las habas; el arroz y gran variedad de plantas aromáticas como el orégano, cilantro, perejil, tomillo, mejorana, romero, laurel y menta, o útiles como condimentos, como el azafrán y la alcaparra.

En orden de importancia, se señalan las carnes: el cerdo, la vaca, la oveja, la cabra, las aves de corral y algunas presas de caza como la perdiz, el jabalí y el ciervo. Mención especial, los pescados y mariscos, tanto de la pesca mediterránea y atlántica como de la fluvial. En las preparaciones hispánicas la sal era muy utilizada, así como la miel y posteriormente el azúcar de caña, por influencia árabe, así como algunas especias venidas del Lejano Oriente como la pimienta, el clavo, la nuez moscada y la canela.

En cuanto a los utensilios de cocina hispánicos, eran de hierro las parrillas, las sartenes y los calderos, la cuchillería, el espetón, el almirez, cucharones, cucharas, espumaderas y trinchantes; de cobre eran algunas pailas; de loza, jarras lebrillos, platos bandejas; de vidrio, frascos, vasos y diversos cuencos; ciertas piezas eran de plata; también tenían morteros de piedra y madera.

Las preparaciones coquinarias se hacían en los fogones y sus anexos utilizando diversos métodos de cocción: hervidos, frituras, asados y horneados. En la España anterior al descubrimiento, tenían un mobiliario para consumir los alimentos: mesas, sillas y bancos de madera, así como también un ajuar para la mesa: manteles y cubertería. El arte culinario hispánico se formó por la confluencia de godos, griegos y romanos y posteriormente de árabes, quienes, sin duda, dejaron una profunda huella cultural por su larga dominación en la Península.

Los españoles trajeron consigo su cultura culinaria, no solamente en su memoria y espíritu: durante la época colonial, fueron traídos al territorio que hoy conforma Venezuela, varios ejemplares de libros de cocina españoles, por ejemplo, el titulado Arte de Cocina, Pastelería, Bizcochería y Conservería compuesto por Francisco Martínez Montañón, Cocinero Mayor del Rey (1611), el cual, según Miró Popić (2013:52) fue el más importante entre los libros de cocina que circularon en el país en el siglo XVIII y muchas de sus recetas y enseñanzas fueron base fundamental en la formación de la cocina y del gusto de la época colonial.

Otros libros importantes fueron: Arte de Repostería: en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y en líquido, bizcochos, turrone y natas, con una breve instrucción para conocer las frutas y servir las crudas, y diez mesas con su explicación, de Juan de La Mata (1747); Nuevo Arte de Cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica, de Juan de Altamiras (1745); y el Libro del Arte de Cocina, de Domingo Hernández de Maceras, (editado en 1607), cocinero por más de 40 años, en el Colegio Mayor de Oviedo (Popić, 2013:51-54).

5.3 La presencia lusitana en la región insular

Como refiere el investigador Francisco Castañeda, la presencia de los portugueses en los espacios geográficos del actual estado Nueva Esparta se remonta a los primeros años de la época colonial donde los encontramos desempeñando diferentes funciones y actividades relevantes dentro de la administración gubernamental; además, hay constancia de la participación de los portugueses en la pesquería de perlas como propietarios de canoas y de esclavos buzos y de servicio (negros de Guinea e indios de Brasil).

A partir del año de 1580, al producirse la unificación de los reinos de España y Portugal, la presencia lusa avocada en el territorio insular margariteño alcanzó un mayor número de personas superior a la hispana de tal manera que para el año de 1584, sobre la base de la información suministrada por el Licenciado Castro, enviado especial de la Audiencia de la isla de La Hispaniola (hoy Santo Domingo), la población blanca europea establecida en la Provincia de Margarita se calculaba en 650 personas de las cuales 500 eran de origen portugués y 150 oriundas de España (Castañeda, 2022, 11 de junio).

Respecto al régimen alimentario luso o portugués, puede encuadrarse en la cocina mediterránea y, como en esta, los tres ejes sobre los que gira la comida portuguesa son el pan, el vino y el aceite. Carnes y pescados en salazón, embutidos y variedad de quesos. El pescado rey de la cocina portuguesa es el bacalao, aunque la sardina es un ícono lusitano (Gastronomía de Portugal, 2022).

5.4 La ampliación de la despensa insular neoespartana

Como esbozamos antes, a comienzos de los años 1500 se inició la explotación perlera en la pequeña e inhóspita isla de Cubagua. Para 1521, la Cubagua aborigen deja de ser rancharía y se convierte en asiento. En 1526, Cubagua pasa a ser villa y en 1528 se transforma en ciudad: Nueva Cádiz de Cubagua (Gómez, 1991:13).

Los cubaguenses establecieron sus avanzadas en Margarita para la obtención de agua y víveres. Al respecto Enrique Otte, citado por Gómez (1991:13)

refiere: "Al poblar su isla, en 1522, también tomaron posesión de la isla vecina de Margarita, que consideraron como su hiterland natural. Por ser más fértil iniciaron en el valle de San Juan la explotación agraria de la isla". Los cubagüenses llevaron a su isla el agua y los productos agrícolas y pecuarios de Margarita.

Comienza el proceso de fraguado social y paralelamente, el fraguado del régimen alimentario de la sociedad naciente, constituyéndose con la suma de las producciones propias y las ajenas, las interiores y las exteriores, las que se encontraron en el medio circundante y las derivadas del aporte y las nuevas introducciones hechas por los visitantes o por los nuevos habitantes, por razones de necesidad y por la satisfacción y deleite de los gustos. Sean los viajeros, cronistas, historiadores e investigadores quienes nos cuenten episodios de aquél proceso en gestación:

Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés deja constancia que: "(...) En aquella isla han metido los españoles algunos puercos de los que han llevado de esta isla española y otras partes de la raza o casta de Castilla, y también de los que llaman báquiros de la Tierra Firme (...)" (Gómez, 1991:14).

Sobre la presencia del cerdo (*Sus scrofa domestica*) en la región insular neoespartana, desde los primeros años del siglo XVI los frailes franciscanos establecidos en la isla de Cubagua se dedicaban a la cría de puercos, los cuales, posiblemente fueron traídos desde La Española, en virtud de la intensa relación comercial establecida con ese territorio antillano. En el año 1528, al pirata Diego de Ingenios, después de haber sido totalmente derrotado en su intento de apoderarse de esta ínsula, se le regalaron "dos cuartos de puerco". Para ese mismo año, se encuentran referencias sobre el consumo de carne de cerdo curada en territorio cubagüés, la cual era importada de la región de Andalucía (Castañeda, 2018:13-14).

Gómez (1991:15-16) siguiendo a Enrique Otte, nos dice que para el año 1545, un vecino de Margarita, llamado Francisco Gago, hablaba de melones, rábanos, coles y otras verduras. Para 1530, Francisco Portillo, uno de los mercaderes más importantes de la explotación perlera existente en Cubagua, encargó unas cabras a España y para criarlas en Margarita se proponía traer un cabrero desde la Península Ibérica. También hubo en Cubagua aves de cría como gallinas y gallos. Para el año 1525 se criaban pollos en Margarita.

De acuerdo con Castañeda (2018, 5 de noviembre), predomina la tesis según la cual, la gallina común, es decir, la que se consume y cría actualmente, fue introducida en su segundo viaje por el Almirante de la Mar Océana Cristóbal Colón. Así, desde La Hispaniola, pasó a la isla de Cubagua y desde allí a la Tierra Firme comarcana donde logró expandirse hacia el resto del territorio continental. En cuanto a la presencia de esta especie avícola (la gallina) en la región insular neoespartana, según el autor, desde los primeros años del siglo XVI, los pobladores hispano europeos establecidos en la isla de Cubagua acostumbraban criar estos animales para su consumo particular los cuales, posiblemente, fueron traídos inicialmente desde Santo Domingo en virtud de la intensa relación comercial mantenida con ese territorio antillano.

Después de la desaparición de la ciudad neogaditana, la mayoría de sus habitantes pasaron a la isla de Margarita y con ellos también la costumbre de criar aves de corral en la que ahora participa un nuevo protagonista: el indígena autóctono, aun cuando no sabemos si la adopción de esa práctica por estos moradores nativos era para aprovechar el consumo de la carne y de los huevos de dichas aves y satisfacer parte de sus requerimientos alimenticios o simplemente para comercializarlas no solo con los españoles vecindados en la isla sino también con los habitantes de otros territorios insulares cercanos y de la Tierra Firme comarcana (Castañeda, 2018, 5 de noviembre).

Por otro lado, refiere Gómez (1991:16) que además de la dieta obligada de pescados y productos agrícolas provenientes de Margarita, los cubagüenses también consumían productos europeos, que les llegaban directamente desde Sevilla, tales como, vino de Guadalcanal, vino blanco de Jerez, vino tinto de Jerez, tocinos, pernils, espaldas de tocinos, vinagre, arroz, almendras ajos, nueces, pasas, higos, jarretes de alcaparras, carne de membrillo, tocinetas, quesos, miel, tocinos de la Sierra, jengibre, garbanzos, conservas de membrillos, de duraznos, de peras, dátiles, ciruelas pasas, azafrán, canela, pimienta, vino de Chipiona, bizcochos, habas, atún, sardinas en barriles, orégano, etc.

Respecto a los señalados rubros alimenticios, como las aceitunas, las alcaparras, las almendras y las pasas, de acuerdo con Castañeda (2018:57-58) la presencia y consumo de estos "saporíferos aliños venidos de Europa" en la región insular neoespartana actual, es de muy vieja data, ya que, desde los primeros tiempos de la Nueva Ciudad de Cádiz de la isla de Cubagua estos y otros víveres fueron importados directamente desde Sevilla para el consumo de la población hispano-europea allí asentada. En efecto, citamos:

(...) en el año 1528, arriba al puerto neo gaditano directamente desde la urbe hispalense la carabela "Santa María de Guadalupe", bajo la conducción del maestro Hernán Rodríguez, con un variado cargamento de mercancías (...) y diversos productos de alimentación, en especial, "un barril de aceituna, 9 jarras de aceitunas, 4 ½ arrobas de almendras, 2 pipas de nueces, 8 jarretes de alcaparras, 5 barriles de pasas", además de otros víveres tales

como: "61 tocinos, 60 pernils, 64 cajas de diversos productos de alimentación, en especial, "un barril de aceituna, 9 jarras de aceitunas, 4 ½ arrobas de almendras, 2 pipas de nueces, 8 jarretes de alcaparras, 5 barriles de pasas", además de otros víveres tales como: "61 tocinos, 60 pernils, 64 cajas de carne de membrillo, 45 pipas de vino blanco de Jerez, 3 pipas de vino tinto de Jerez, y 9 barriles de vino tinto de Guadalcanal" (Otte, E., 1977: 479), uno de los primeros licores de uva traídos a tierras americanas (Castañeda, 2018:57-58).

En palabras de Gómez (1991:16), en un principio, el pan de Cubagua fueron el maíz y el casabe, pero al llegar desde la Península la harina de trigo comienza a elaborarse el pan conocido por los europeos. Las ordenanzas municipales regulaban el precio del pan y su confección: "Las panaderas solamente tenían autorización para la fabricación de dos tipos de pan, barras grandes de 16 onzas y pequeñas de ocho". Sobre el pan de trigo en Cubagua, de acuerdo con una ordenanza citada por Salazar (2014), quedó establecido:

(...) que ninguna panadera no otra persona sea osada de vender pan cocido no vizcocho si que primero le sea puesto por los dichos diputados, ni abrir pipa de harina para amasar el pan ni vizcocho sin que primero los dichos diputados la vean si es harina para amasar o no, so pena que por la primera vez pague tres pesos de oro e por la segunda seis e por la tercera doze, aplicados según dicho es, e que lo den a todos los que fueren a lo comprar, so la dicha pena... E aquel pan que vendieren sea bien cozido y sazonado e que cada un pan grande tenga diez e seis onzas y el pan chico tenga ocho, e si se hallare falto o mal sazonado se tome todo el pan por perdido e se rreparta a los pobres a vista de diputado y fiel, y allende desto quien lo oviere amasado pague de pena tres pesos, aplicado en la manera que dicha es, e demas que cada panadera tenga dada su marca al diputado e fiel, e si algún pan se le tomare sin ella incurra en la dicha pena.

En palabras de Yabrudes (2021:22) desde el comienzo, los bancos de perlas de Cubagua fueron sometidos a un régimen de explotación sin límite y para 1528, se comenzaron a observar signos de agotamiento. Sin embargo, no se tomaron medidas drásticas sino hasta 1533 cuando se establecen vedas que se repiten en años siguientes. Las medidas llegaron tarde y en 1538, se abandona toda esperanza de recuperación. Cuatro décadas de extracción desenfrenada acabaron con los ostiales.

Los señores de canoa, como se llamaba a los dueños de las empresas de explotación perlera, previendo lo que se avecinaba, embarcaron hacia otros rumbos, en busca de nuevos ostiales. Los pocos que se quedaron en Cubagua tuvieron que enfrentar un nuevo infortunio. El día de Navidad, de 1541, el mar pasó factura por las riquezas que le habían arrancado, desatándose una tempestad de viento y agua, que azotó a la desértica Cubagua (Yabrudes, 2021:22).

Los sobrevivientes de Nueva Cádiz de Cubagua pasaron a Margarita, donde ya existía un núcleo poblacional europeo. De acuerdo con Gómez (1991:17), el primer poblador de Margarita fue Pedro de Alegría, quien se estableció en el Valle de San Juan, donde poseyó un hato de vacas que se multiplicaron prodigiosamente. En ese mismo valle, Pedro de Villardiga, Teniente de Gobernador de los herederos de Marcelo de Villalobos, fundó otro hato con ganado traído de Santo Domingo. "(...) Ya para 1569 Margarita era un centro irradiador de la ganadería. En ese año, Diego Fernández de Serpa lleva desde Margarita hasta los llanos de Venezuela un rebaño de 800 reses" (Gómez, 1991:17).

Consta que, para el año 1561, cuando Lope de Aguirre invadió la isla de Margarita, había en cantidad ganado vacuno, cabrino y ovejuno; muchos novillos y carneros; gallinas, casabe, maíz, pipas de vino, pipas de aceite, especias, azúcar, miel, "(...) cosas de España de que la isla e vecinos estaban muy bien proveydos". Constancia que dejaron los habitantes de Margarita el 26 de enero de 1562, cuando se dirigieron a la Audiencia de Santo Domingo a pedir ayuda por la destrucción que dejó Lope de Aguirre y sus marañones durante su paso por la isla (Gómez, 1991:20).

Entre otros testimonios, referidos por Gómez (1991:21), tenemos el de Fray Antonio Vázquez de Espinoza, quien visitó Margarita en 1629 y dejó constancia de la gran cantidad de conejos en toda la isla, de venados en Macanao; de ganado de cerda, palomas, tórtolas y otras aves, y de muchos hatos de vacas y crías de cabras en abundancia, de que se comen buenos cabritos.

En la misma línea, el capuchino Nicolás Olot, quien visitó Margarita en 1680, escribió que la isla era muy abundante de carnes: carneros, vacas, conejos, todo muy barato. En 1773, Fray Iñigo de Abad estuvo en Margarita

y recorrió todos sus pueblos. Dicho visitante expuso en un manuscrito que en el Valle del Espíritu Santo habían palmas de coco y de dátiles que eran excelentes, así como nísperos todo el año; y en La Asunción "(...) se dan plátanos más delicados que en otras partes de la América, especialmente de las Bananas y Dominicos que son de un gusto muy especial, también algunos frutales como mameyes, guayabas y Palmas de coco y dátiles" (Gómez, 1991:21).

Alexander Alexander, expedicionario británico que visitó a Margarita entre 1819 y 1821 dejó constancia, entre otros aspectos alimentarios, que había muchas aves de corral y cerdos, que las vacas y los corderos eran escasos y que el pescado era el alimento que más gustaba. "(...) Les gusta mucho el arroz, pero es escaso ya que no crece en la isla; pero el maíz es abundante, y lo usan como pan (...)". Sobre la manteca de cerdo, refirió lo siguiente: "(...) después de disuelta al fuego, es el principal ingrediente en su cocina y se conserva en jarras de barro y en botellas. Después de que toda la grasa es cuidadosamente extraída, las partes fibrosas se comen con pan o cassada (...)". (Gómez, 1991:23).

Efectivamente, el cerdo logró expandirse por todo el territorio margariteño convirtiéndose en una fuente proteica de primer orden, de tal manera que tanto su carne como la manteca extraída de sus adiposidades se convirtieron en un producto de exportación hacia la tierra firme comarcanas y algunas de las islas vecinas. La manteca de puerco era el ingrediente fundamental para la fritura de los alimentos, ya que, el aceite vegetal, especialmente el de oliva o de Castilla, como también se le llamaba, era sumamente costoso pues se traía importado desde España o vía estraperlo desde las islas del Caribe (Castañeda, 2018:14).

La fritura fue uno de los grandes aportes de los europeos en técnicas culinarias que amplió el gusto aborigen y cambió la manera de preparar los alimentos hasta entonces conocidas por los pobladores primitivos. Y con la fritura se amplió a su vez el utillaje: ahora se utilizarán utensilios metálicos como los sartenes, los calderos, las espumaderas y los cucharones traídos por los hispanos. "(...) No sabemos quién se comió el primer pescado frito en Venezuela, pero tiene que haber sido un español (...)". (Popić, 2013:70).

Otro aporte europeo a la cocina de la Colonia, más allá de los nuevos productos, fue el gran arte de la pastelería, dulcería, confitería y conservería, cuyas fórmulas heredadas del Viejo Mundo, se convirtieron en recetas adaptadas a la nueva geografía, modificadas por las circunstancias y ejecutadas por los nuevos agentes culinarios, con los ingredientes disponibles.

6. LOS NEGROAFRICANOS

La esclavitud en África y la trata de negros africanos no se inició por su traslado forzoso y masivo al Nuevo Mundo: la esclavitud africana ya había comenzado antes del arribo de los españoles a América. Según Cartay (1991): "En España, desde principios del siglo VIII, existían negros libres y esclavos"; "Desde el año 1000 se realizaba la trata negrera en la zona norte del Sudán"; "En la primera mitad del siglo XIV hacia 1325-1349, árabes y chinos traficaban con esclavos africanos capturados en las regiones orientales del África"; "Hacia 1550 cerca del diez por ciento de la población de Lisboa estaba constituida por negros esclavos". Pero, el descubrimiento de América estimuló vigorosamente la esclavitud, en virtud del desarrollo del sistema de plantación en el Caribe, que requirió la mano de obra. La trata negrera en gran escala desde África a las Indias Occidentales comenzó oficialmente con una licencia concedida el 21 de octubre de 1518, pero desde mucho tiempo antes ya habían llegado algunos negros a las Islas, como lo afirma Cartay: "(...) a Ovando se le permitió traer algunos, siempre que fueran de los negros nacidos en España en poder de los cristianos" (Cartay, 1991: T.II, 243).

Los grandes estados africanos de mayor desarrollo "civilizatorio" como Ghana y Mali en el siglo XI y Soso en el siglo XII, practicaban la esclavitud y vendían a sus propios coterráneos como mano de obra para ser ocupados en distintos oficios de la península Ibérica, mucho antes de la llegada de los españoles y los portugueses al Nuevo Mundo. Desde el siglo XI fueron llevados esclavos africanos a España y Portugal para ocuparlos en los servicios domésticos de las casas de la aristocracia europea y en el trabajo agrícola de las plantaciones de caña, controlados por los hacendados de Portugal y España (Cartay, 2018:11).

6.1 Procedencia de los esclavos negros traídos a Venezuela

En palabras de Pollak (1972:23-32): "Para estudiar el aporte cultural de los africanos a la cultura popular venezolana es preciso ocuparse del problema de la procedencia de los esclavos". En efecto, gracias a sus investigaciones y análisis de los pocos documentos accesibles para determinar el origen de los esclavos, revela que aproximadamente la mitad de los negros vinieron de la costa del Golfo de Guinea (entre la Costa de Oro y Benín) y la otra mitad de la región del Congo-Angola.

La referida investigadora reseña que los primeros esclavos negros traídos a Tierra Firme por los portugueses eran naturales de Cabo Verde y Guinea (en 1570 llegaron a Cumaná unos 500 esclavos de Cabo Verde y Guinea). En el siglo XVII los portugueses trajeron esclavos de Guinea, Angola y Benguela. Los franceses buscaban su carga humana en Senegal y Dahomey. En cambio, los ingleses importaban esclavos de Sierra Leona, Whydah (Dahomey),

Gambia y Lagos (Nigeria). En el siglo XVIII negros de la Costa de Marfil y de la Costa de Oro fueron traídos a Barlovento.

En ese sentido, Pollak concluye que en las Américas encontramos tres grupos de negros africanos: a) la cultura de la Costa Occidental o "de Guinea" (Ghana, Costa de Esclavos, Nigeria) Fanti, Ashanti, Ewe, Fon, Yoruba, Tari, Carabalí, etc.; b) la cultura bantú de la región del Congo y Angola; y, c) la cultura de los Malinke islamizados (Mandinga)". (Pollak, 1972:23-32).

Según Cartay, de acuerdo con el investigador venezolano Eduardo Bermúdez, se distinguen dos períodos del régimen esclavista en Venezuela: un primer período (1525-1700), caracterizado inicialmente por la presencia de los negros que llegaron con los conquistadores españoles y que habían nacido en las tierras de Castilla. Sin embargo, había entre ellos unos pocos esclavos bozales (que no hablaban español) venidos directamente de África para dedicarse unos, a la minería en el occidente de Venezuela y, otros, a la extracción de perlas en las costas e islas del nororiente del país; y, un segundo período (1700-1850), caracterizado por la presencia masiva de esclavos ladinos (que hablaban español) procedentes de otras colonias hispanoamericanas, en especial del Caribe. A finales de este período, el comercio de esclavos nacidos en Venezuela fue la fuente principal de mano de obra para dedicarla a la agricultura extensiva en algunos cultivos. Además, agrega Cartay, no solamente se compraban esclavos en las "factorías" de las islas caribeñas, sino que también se comercializaban de un país de América continental al otro (Cartay, 2018:19-20).

Es decir, los negros esclavos en Venezuela procedían, en una pequeña porción, directamente del continente africano, de una multiplicidad de gentilicios (loango, mina, tari, congo, angola, carabalí, bantú y mandinga), sin un fuerte predominio de ninguno de ellos. La mayoría procedía, en una primera instancia, de las islas caribeñas, especialmente Curazao, Aruba, Trinidad, Cuba, Santo Domingo, Jamaica, Saint Thomas, Martinica y Guadalupe, y de sitios del continente americano, particularmente de Cartagena de Indias, y en una segunda instancia, hubo una suerte de intercambio de esclavos dentro del mismo país, Venezuela, fomentando los desplazamientos regionales a conveniencia de los hacendados propietarios que intercambiaban esclavos (Cartay, 2018:21).

Buscar, entonces, huellas africanas totalmente puras en la cocina y en la gastronomía de las comunidades afrodescendientes, resulta, en gran medida, una tarea que tiene mucho de ilusión (...). Los negros venidos de tantas procedencias y depositarios de tantas culturas, que se movieron a escala nacional e internacional, a pesar de las restricciones en los desplazamientos espaciales a los que estaban sometidos, se convirtieron en magníficos difusores de los usos alimentarios y culinarios de los distintos grupos negroides que poblaron América y que estuvieron ocupados en tantas actividades disímiles. (Cartay, 2018:28-29).

Los esclavos sufrieron cambios profundos en sus valores humanos y culturales. Los afroamericanos lograron crear una cultura nueva, original, basándose en raíces africanas, europeas e indígenas (Pollak, 1972:23-32).

6.2 El régimen de producción y el régimen alimentario en África

En esa extensa región de extracción, llamada genéricamente Guinea, coexistían numerosas culturas con regímenes alimentarios que, pese a que no se les puede considerar semejantes en todo, para nuestros efectos podemos integrar en uno solo, basándonos en los abundantes rasgos comunes que presentan. La primera característica que nos permite agrupar alimentariamente a los negros africanos es el predominio de los vegetales en su dieta, en detrimento de la carne, elemento que, consumido con frecuencia por los ricos jefes tribales, los notables y una minoría de tribus cazadoras, no era ingerido por las grandes mayorías sino en poca cantidad o en ocasiones de gran solemnidad (Lovera, 1998:43).

El régimen de producción imperante en el África era el de la agricultura extensiva. En toda el África occidental y central, lugar de origen de la trata esclavista para América desde el siglo XVI, predominaba la agricultura extensiva, itinerante, con el empleo de la azada (daba) en las labores de tala y quema. Algunas veces se irrigaba y se utilizaban metales, particularmente el hierro, para la fabricación de los instrumentos de labranza (Cartay, 1991: T. II, 246).

El África subsahariana presenta dos ecosistemas muy notables: uno, las mesetas y lagos del África oriental y centro-oriental, en el que se dependía de una dieta basada en proteínas provenientes de la caza y de la pesca, secundada por los vegetales; el otro, constituido por las partes periféricas de las tierras bajas y zonas boscosas del África occidental y del occidente ecuatorial, cuya dieta se fundamentaba en el almidón obtenido de alimentos vegetales, suplementada por proteínas de la pesca y, en menor escala, de la caza (Cartay, 1991: T.II, 246).

El régimen vegetariano del África tenía como base tres cereales autóctonos de dicho continente: el mijo (*Pennisetum typhoideum*), el sorgo (*Sorghum vulgare*) y una clase arroz silvestre (*Oriza glaberrima*); un rizoma: el ñame (*Dioscorea alata*); varias legumbres: alubias (*Vigna sinensis*), habas (*Vicia faba*), garbanzos (*Cicer arietinum*) y lentejas (*Hervum lens*); así como también calabazas, berenjenas, coles, pepino, cebolla, ajos, y frutas como melones, sandías, tamarindos, dátiles, higos, baobab (*Adansonia digitata*), granadas, limones y naranjas. Como edulcorante empleaban principalmente la miel y, en menor escala, el azúcar de caña, cuyo cultivo fue introducido desde muy temprano (Siglo XI) por los árabes y, posteriormente (Siglo XV) ampliado por los portugueses. Consumían muy poca sal y como especia usaban en abundancia la pimienta (*Piper guinnense*) y el jengibre. Incluso las grasas eran de origen vegetal: el aceite de palma (*Elaeis guinnensis*) y una margarina vegetal proveniente de la planta llamada karité (*Butyrospermum parkii*). Usaron el sésamo en menor escala (Lovera, 1998:45).

Los Jolofos y Mandingos criaron rebaños de ganado vacuno y también ovejas y cabras, siendo estos dos últimos las fuentes más utilizadas en la alimentación, considerándose su carne superior a la de la vaca. En cuanto a las presas de caza, las más importantes fueron el antílope, el oryx, la gacela, la liebre y para ciertos grupos, la jirafa, el hipopótamo y el elefante. Hubo abundantemente pesca tanto en aguas dulces como en aguas saladas (Lovera, 1998:45).

En cuanto a sus utensilios de cocina, se servían de piedras de moler para majar tubérculos o especias, y de grandes morteros de madera o pilones, para la molienda de granos, con cuyos ingredientes procesados preparaban sus papillas o poleadas. Las calabazas desecadas y cortadas eran sus cuencos, usaban recipientes y cucharas de madera, odres para almacenar los granos y cuchillos fabricados de hierro (Lovera, 1998:45).

6.3 La despensa afrovenezolana

Los esclavos procedentes de África ya conocían algunas plantas originarias de América o procedentes de otras partes distintas del continente africano, porque ya habían sido difundidas desde algún continente del mundo (incluso de América) hacia el África occidental o central, antes de su desarraigo y las mismas fueron vitales en su alimentación en el Nuevo Mundo. Entre ellas figuran: algunas musáceas, como la banana o cambur (*Musa x paradisiaca sapientum*) y el plátano o plátano macho (*Musa x paradisiaca*); el maíz (*Zea mays*), la yuca (*Manihot esculenta*, *M. dulcis*), el aguacate (*Persea americana*), el ají (mayormente *Capsicum frutescens*), el arroz (*Oryza sativa*), la auyama (*Cucurbita moschata*, *C. maxima*), la batata (*Ipomea batatas*), la berenjena (*Solanum melongena*), el cacao (*Theobroma cacao*), la caña de azúcar (*Sacharum officinarum*); algunas variedades de frijol (*Vigna sp.*) y de caraota (*Phaseolus sp.*); el coco (*Cocos nucifera*), la chayota (*Sechium edule*), la lechosa o papaya (*Carica papaya*), el mango (*Mangifera indica*), la piña (*Ananas comosus*), la guayaba (*Psidium guajaba*), el mani (*Arachis hypogaea*), el mapuey (*Discorea trifida*), algunas variedades de ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*, *Colocasia esculenta*), el tomate (*Lycopersicon esculentum*) (Cartay, 2018:42).

6.4 Aportes alimenticios de los africanos

Entre los productos alimenticios que fueron introducidos a la región caribeña, y secundariamente a Venezuela, desde el continente africano, o desde fuera de él, traídos directamente por los esclavos o por los esclavistas para completar la dieta de los negros esclavos durante la travesía o a su llegada a las islas caribeñas o a Tierra Firme americana, considerados los aportes alimenticios de los africanos a la gastronomía del Nuevo Mundo, pueden mencionarse:

- El akí o seso vegetal (*Blighia sapida*), nativo del África occidental, llevada desde la Polinesia a las Antillas.
- El ajonjolí (*Sesamum indicum*), hierba anual originaria del centro de África, se difundió por una vía hacia la India, China y Japón, y por la otra hacia el Mediterráneo, siendo introducida en América en el siglo XVI, cuando fue llevada a Brasil por los esclavos africanos y hay registros de su cultivo en la zona de Chuao, Venezuela, en el año 1767.
- El árbol de pan o pan de pobre, originario de la región indomalaya, fue traído a América, primero a Jamaica y luego fue difundida al resto de las Antillas, México Brasil, Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú.
- La bambarra (*Voandzeia subterranea*), leguminosa herbácea originaria del África central e introducida a Brasil por los esclavos negros en el siglo XVI.
- La cola, árbol alto originario de las zonas boscosas del centro occidente de África, traída a América durante la colonización, probablemente por los esclavos negros, de cuya existencia hay constancia en Venezuela:

“En la Costa de la Mar entre Haciendas de Cacao, se da un árbol que llaman Cola, echa una vaina o mazorca grande, y dentro de ella, un grano sólido, mayor que el del Cacao, la que es muy refrescante para el hígado, echada en el agua de beber”. Esta planta se utilizaba en el primer tercio del siglo XX, para sazonar bebidas gaseosas.

f) El frijol de palo o gandul (*Cajanus indicus*), leguminosa oriunda del África, introducida a América, primeramente, a Jamaica, en el siglo XVI por los esclavos africanos o sus esclavizadores.

g) La malagueta, árbol originario de las islas del Caribe y Guayana, cuyas hojas aromáticas son usadas como condimento en la cocina, probablemente introducido por los esclavos africanos desde el Caribe a Venezuela.

h) El mango, árbol oriundo de la India, ampliamente distribuido desde India y Ceilán hasta las Filipinas, cuyas semillas fueron llevadas por los navegantes portugueses desde Goa hasta el África oriental, al inicio del siglo XVI, en sus viajes de traficantes de negros, y desde allí al África occidental, para llevarla más tarde a Brasil, posiblemente en sus viajes trasladando esclavos. Por su parte, los españoles la llevaron desde Filipinas, en el famoso Galeón de Manila, hasta México. Fue introducida en Barbados en 1742. Desde estos puntos fue difundida por distintos países de América tropical, entre ellos, los territorios de Guayana, Colombia, Ecuador y Venezuela.

i) El ñame, nombre común para designar a varias plantas herbáceas que producen tubérculos comestibles pertenecientes al género *Dioscorea*, propio de tierras cálidas de los continentes de Asia, África y América. Entre sus especies encontramos: ñame común o ñame blanco (*Dioscorea alata*), el ñame congo (*Dioscorea bulbifera*) y el ñame de guinea o ñame negro (*Dioscorea cayennensis*). El ñame común es originario de la región indomalaya de donde fue difundido al África. Desde allí fue transportado por los negros esclavos a América, donde se aclimató con facilidad, como sucedió con las otras especies de ñames. La primera referencia sobre el ñame común o ñame blanco se le debe a Juan de Pimentel, en su relación Geográfica y Descripción de la Provincia de Caracas y Gobernación de Venezuela, de 1578 quien lo encontró en la cuenca del río Motatán. Con el ñame, como ingrediente, se elabora uno de los platos más populares de los pueblos del golfo de Guinea: el fufú, nombre derivado de la lengua Ashanti, que consiste en unas bolitas hechas de puré de ñame hervido y majado (Cartay, 2018:47-48).

j) El ocumo chino, llamado también taro o malanga, algunos sostienen que es originario de las islas del Pacífico, otros del África.

k) La sandía o patilla, originaria de África occidental y del sur, es una hierba rastrera cucurbitácea traída a América desde comienzos de la conquista. Juan de Pimentel dejó constancia de su existencia en El Tocuyo en 1578, mencionándola como “melón de agua”.

l) El tamarindo (*Tamarindus indica*), árbol oriundo de la India y de África, introducido en América en el siglo XVI, por los portugueses que lo llevaron a Brasil, y los españoles a México. En Venezuela lo menciona Altolaguirre y Duvalé, en 1768, ubicándolo en tierras de Coro, Barquisimeto y Carora (Cartay, 1991: T.II, 263 y 2018:44-50).

Hacemos especial referencia a dos rubros alimenticios de origen vegetal traídos desde África, basados en el estudio Castañeda (2017), destacando sus usos en la culinaria regional. Estos son:

a) El Chimbombó, o como se le suele llamar en otras regiones del país “quimbombó” (*Hibiscus sculentus*). El vocablo que lo identifica proviene de la palabra ngombo perteneciente a la lengua KiMbundu de la región Congo Angola y es conocido en otras regiones del Caribe con el nombre de acra u oca. En la isla de Margarita se acostumbra comerlo salcochado y aderezado con aceite de Castilla e igualmente como importante acompañante en la ensalada de mariscos, muy particularmente en la de mejillones. Asimismo, forma parte de los diversos ingredientes utilizados para la elaboración de los hervidos de res y gallina y es imprescindible en los sancochos de pescado salado. También es utilizado en la preparación de diversos platillos de la cocina tradicional como agente espesante.

b) El “pepino de monte” o “de lluvia” (*Cucumis anguria*), es un fruto globoso de textura erizada que generalmente crece silvestre como una especie trepadora, no solo en la época de lluvias sino también inmediatamente después de haber concluido la misma. En la isla de Margarita se acostumbra a utilizarlo como ingrediente primordial en la preparación de suculentos hervidos de res, gallina o pescado. Según la opinión del botánico costarricense Jorge León, fueron los esclavos negros llegados de África quienes lo introdujeron en el nuevo Mundo, en particular, las poblaciones de filiación lingüística bantú de la región Congo Angola.

El autor refiere que resulta sumamente difícil saber en qué momento estos dos rubros procedentes de la región africana del Congo Angola y llegados con la trata negrera atlántica pasaron a formar parte de la dieta insular. Algunos opinan que fue posible gracias a los intercambios realizados por los nautas margariteños con los habitantes de la costa de

Sucre, quienes a su vez, los habían adoptado de los pobladores de las diversas islas del arco antillano y con los cuales han mantenido tradicionalmente estrechas relaciones, pudiendo así, indirectamente, pasar al territorio insular (Castañeda, 2017).

6.5 Los negros africanos traídos a la región insular Neoespartana

Como refiere Castañeda (2010:13), la primera referencia histórica sobre la presencia africana en territorio cubagüés, corresponde a la Licencia concedida en enero de 1526 a Johan de Urrutia para pasar a esta ínsula treinta esclavos "un tercio de ellos mujeres". Al año siguiente, en junio de 1527, se autorizó a Diego de Caballero, Contador de la isla La Española (hoy Santo Domingo y Haití) para pasar a Cubagua "doce esclavos negros de Cabo verde o Guinea, que sean buenos nadadores y zabullidores, para sacar con ellos perlas en la pesquería, de la dicha isla de Cubagua".

Entre los años de 1526 y 1532, época que se corresponde con el período más productivo de la explotación perliera en Nueva Cádiz de Cubagua, ingresaron legalmente a este espacio insular mediante el sistema de Licencias un total de 109 esclavos negros, cifra superior al 10% de la población europea e indígena domiciliada o vecindada temporalmente en ella, sin incluir en esta sumatoria el ingreso de cautivos por la vía del contrabando o de las arribadas forzosas o maliciosas (Castañeda, 2012:13).

En relación con la isla de Margarita, la primera licencia para la importación de negros esclavos fue concedida el 18 de agosto de 1553 a su Contador Alonso Moliano de Tiecha. A partir de 1573, se dio inicio a la explotación de los ostrales presentes en sus inmediaciones, alcanzando su mayor auge en la década de 1580-1590, convirtiéndose la isla en uno de los centros de riqueza más importantes de la América hispana. Tal nivel de producción fue el resultado de la actividad extractiva realizada por 30 canoas perleras que faenaban en los contornos marinos del grupo insular margariteño, estas canoas eran denominadas "haciendas de sacar perlas" y sus dueños o propietarios eran conocidos con el nombre de "Señores de las canoas" (Castañeda, 2010:13-14).

"Una embarcación perlera estaba bien "aviada" (sic) cuando tenía 24 negros buzos y otros 6 esclavos, por lo general mujeres y niños que permanecían en tierra como personal de apoyo fundamentalmente para la preparación de alimentos", según se lee de Memorial de la cría de perlas en concha como la manera de pescarlas y beneficiarlas y de los géneros que de ellas ay, escrito por Francisco de Los Cobos, Tesorero de la Isla de Trinidad y del Tabaco en 1580; cuyas menciones, analiza el autor, proporcionan una referencia demográfica bastante interesante: en la década de 1580-1590, faenaban 30 canoas, cada una con 30 personas aproximadamente, lo cual arrojaba un total de 900 negros esclavos presentes en la región insular, cifra está bastante superior a la población blanca europea domiciliada en la isla, la cual, para el año 1584, se calculaba en 650 personas (Castañeda, 2010:14).

De acuerdo con las cifras reportadas por Castañeda (2010:16), en el siglo XVII se totalizaron en el territorio insular 1764 individuos negros africanos, 729 indígenas autóctonos y 2000 pertenecientes al componente étnico europeo. La presencia negros africana se incrementó en la referida centuria por la creciente demanda de la mano de obra necesaria para atender la actividad extractiva perlera; además, por la privilegiada situación geográfica de la región insular margariteña, esta se convirtió en un centro activo para la "trata intérlope"

Pero, la extracción indiscriminada y el progresivo agotamiento de los veneros perleros redujeron en gran medida el ingreso de esclavos negros a la región insular, aunque continuaron viniendo para atender la deficiencia de la mano de obra en labores agrícolas (cultivos de tabaco, caña de azúcar y caña fistula); pecuarias (en los pocos rebaños ganados que existían en la isla); algunos oficios artesanales (por ejemplo, herreros) y servidumbre doméstica. En la Península de Macanao, los negros esclavos combinaron el trabajo en el hato y la labranza de la tierra: "Cuidaban el ganado. Tumbaron árboles centenarios para construir los trapiches que permitieron la molienda de la caña y la consiguiente obtención del guarapo. A fuerza de músculo llevarán animales y frutos hacia los sitios donde serán comerciados" (Castañeda, 2010:17).

En términos generales, a la población negra masculina le correspondió ejercer variados oficios, como el ya mencionado de herreros, también albañiles, marineros, bogas, pescadores, zapateros, pulperos, carpinteros, sastres. Por su parte, las mujeres, además de las tareas propias del servicio doméstico, se desempeñaron como hilanderas, costureras, pilanderas, lavanderas, tinajeras, entre otras.

6.6 Aportes culturales de los negros africanos en la cocina tradicional

De acuerdo con Cartay, en nuestro país los aportes culturales "africanos" no son, en realidad, importaciones directas del África, sino modificaciones culturales que se han producido, y siguen produciéndose, durante un largo período de adaptación, basándose sobre rasgos culturales oriundos del África (Cartay, 2018:58).

En la alimentación, los negros dejaron a Venezuela mucho de la dulcería popular, parte de la cual es de origen árabe. Los negros contribuyeron a la modificación de algunos alimentos indígenas prehispánicos, incorporando al maíz, por ejemplo, el coco. Así, la mazamorra, postre rural de prestigio, añadió al maíz primitivo la leche de coco. Las envolturas en hoja de plátano o cambur, la utilización de musáceas para elaborar diversas golosinas, vinieron con el africano (Acosta, 2017:183).

Utilizando las palabras de Castañeda, el aporte de las diferentes etnias africanas ingresadas a la región insular neoespartana durante trescientos años aproximadamente, a pesar de los diferentes procesos deculturativos impuestos por la cultura dominante de la época colonial, ha logrado mantenerse presente (re)creado y (re)elaborado en muchas de las manifestaciones de la cultura tradicional margariteña (Castañeda, 2010:28).

Además de los aportes alimenticios descritos anteriormente, entre los aportes que se consideran como un legado culinario de los negros africanos, el referido autor señala: 1) La salsa denominada "sofrito", bastante parecida a la salsa "ata" de la culinaria yoruba. Algunos investigadores aseguran que inicialmente llegó a España por intermedio de los árabes quienes mantuvieron durante siglos un contacto bastante estrecho con los negros africanos y que, posteriormente fue trasladada a América; 2) El funche, cuyo nombre deriva de la raíz bantú "Nfitingi". Se trata de una especie de pan elaborado con harina de maíz y constituye el acompañante preferido en la comida de los pescadores durante sus faenas en alta mar; 3) El mondongo, sopa elaborada con los intestinos y la panza del cerdo. Este nombre mondongo identifica a un grupo étnico de la región del Congo; y, 4) El desarrollo de la dulcería tradicional basada en la combinación de cocos, plátanos y papelón, tres rubros agrícolas foráneos estrechamente relacionados con la tradición laboral productiva negros africana.

Entre los utensilios para la preparación de los alimentos que incorporaron los negros africanos a la cocina tradicional se encuentra el pilón, constituido por un mortero de madera de unos treinta centímetros de alto aproximadamente, en el cual se maja o muelen distintos tipos de granos para su posterior utilización en la elaboración de diversas viandas. "El pilón representa para las culturas africanas lo que la piedra de moler para nuestras culturas autóctonas amerindias" (Castañeda, 2010:30-31).

7. BREVE INVENTARIO DE LA COCINA TRADICIONAL MARGARITEÑA

La obra "Historia y Antología de la Cocina Margariteña", apoyada en una vasta consulta de fuentes bibliográficas, hemerográfica y testimoniales, además de las profundas vivencias del autor, el Dr. Ángel Félix Gómez, se aprecia como guía principal para hacer un rápido viaje por la culinaria margariteña, en virtud de presentar ampliamente ese corpus culinario de la cocina tradicional insular: "(...) Podemos dar fe que todas las recetas incluidas son propias de la cocina margariteña, incluyendo la de los macarrones con chipichipe, que sería muestra de nuestro mestizaje culinario" (Gómez, 1991:11).

Entre las recetas contenidas en la referida obra encontramos: Ensalada de Botuto, Ensalada de Toritos; Hervido de Pescado, Hervido de Pescado Frito, Hervido de Pata de Cabra, Pepitonas y Moules, Hervido de Cecina de Chivo, Hervido de Cecina de Chivo a la Marinera; Tortilla de Erizos, Revoltillo de Guacucos, Revoltillo de Pescado frito trasnochado, Pastel de Chucho; Atún guisado, Chivo guisado, Frijoles guisados, Langosta guisada, Tripas de Perlas guisadas, Raya guisada, Sapo guisado; Conejo a la Macanaguera, Pollo sudado, Carite encebollado, Cazón a la Juan Griego, Toritos asados, Costillas de Cochino a la Margariteña; Arroz con chipichipes, Macarrones con Chipichipes, Funche a la Margariteña y Pudín de Plátanos a la Marinera (Gómez, 1991:151-178).

Por otra parte, encontramos una detallada descripción de nuestros Panes de Maíz, es decir las Arepas y sus diversas clases: Tela, Arepa, Arepa macanaguera, Arepa tibia, Arepa frita, Arepa sancochada, Arepa raspada, Bollo, Cachapas y Torticas de manteca (Gómez, 1991:102).

Con relación al Funche, plato fundamental de la dieta de las rancherías de pescadores y de la marinería se distinguen tres clases: funche simple, funche con arroz y funche aliñado; a este último se le agrega un sofrito de aliños y carne de cochino en trozos pequeños (Gómez, 1991:103).

Respecto a nuestros Panes de Trigo, tenemos 1) Pan de agua, que es el pan corriente o pan salado, incluida la galleta marinera y los bizcochos; 2) Panes de leche, dentro de los que se destaca el Pan aliñado que además de leche lleva huevos y granos de anís chiquito (Pimpinella anisum L.). Sin dejar de mencionar que nuestra ciudad capital, La Asunción, ha gozado desde tiempos inmemoriales de la fama de sus panes, tanto dulces como salados y además de la pastelería tradicional margariteña a base de harina de trigo (Gómez, 1991:104).

Por supuesto, debemos referirnos a nuestro Pan de Yuca, (Manihot sculenta Crantz), yuca amarga, pues desde tiempos inmemoriales en Margarita se

se preparó el Casabe siendo su preparación similar al de otras regiones del país (Gómez, 1991:109). Refiere Castañeda que, durante la época colonial se produjo una importante combinación entre este tubérculo y un derivado de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*): el papelón, definido por Aquiles Naoza como “el más típico producto de nuestro mestizaje cultural”, lo cual contribuyó al enriquecimiento de nuestra dulcería criolla tradicional. De esta manera surgieron los buñuelos de yuca endulzados con melado de papelón; el casabe aliñado, preparado con la harina de yuca amarga, melado de papelón con anís y clavo especia; la Arepa de Vieja, hecha con los mismos ingredientes del producto anterior, solo que esta es “colocada en el aripo dándole forma triangular y se envuelve en hojas de plátanos” (Castañeda, 2018:38-39).

Con relación a la Arepa de Vieja contamos con un interesante trabajo de investigación realizado por la Doctora Vídalia Gómez de Lunar, sobre esta manifestación de la gastronomía y dulcería típica del estado Nueva Esparta, donde se ha logrado determinar que las familias que elaboran este dulce utilizan métodos ancestrales que han sido traspasados de generación en generación por más de 200 años y su elaboración está fuertemente ligada a las festividades de la Virgen del Valle durante el mes de septiembre de cada año (Gómez de L., V., 2008:61-85).

Pero, no solo con la yuca se combinó el papelón: también lo hizo con el maíz y con la auyama. Así tenemos el majarete, el tequiche y el chivato, tres preparaciones que tuvieron cierta importancia en la dieta del margariteño (Gómez, 1991:102). Sobre el majarete, según viejas recetas margariteñas, el mejor es el preparado con maíz tibio: se hace la masa y se diluye en agua hasta formar una especie de mazamorra, se cuele a través de un lienzo, se le agrega el anís pequeño, canela, papelón y un punto de sal. Por su parte, el procedimiento de fabricación del tequiche es similar al del majarete, pero se prepara con harina de maíz tostado y no lleva sal. En cuanto al chivato, se pone a hervir la masa de maíz aguada, igual que el majarete; al hervir se le agrega la auyama en puré y la leche de coco, se bate y se deja que solidifique (Gómez, 1991:103).

Como lo mencionamos en el aparte dedicado al legado culinario negroafricano en la gastronomía insular, uno de estos legados fue desarrollo de la dulcería tradicional basada en la combinación de cocos, plátanos y papelón. Justamente, con estos tres ingredientes se elabora un dulce llamado temuere, definido en el Diccionario de Alimentación y Gastronomía en Venezuela como: “(...) dulce hecho con plátano tierno hervido y macerado con leche de coco y papelón, típico del estado Nueva Esparta” (Cartay y Ablan, 1997:275). De la misma manera lo había referido Gómez: “(...) Con el plátano se prepara un dulce llamado temuere que consiste en: plátano tierno sancochado y macerado con leche de coco y papelón al gusto” (Gómez, 1991:117).

Sin lugar a dudas, con los productos alimenticios del Viejo Mundo y los traídos desde el continente africano se enriqueció nuestra despensa, además de los menajes, las técnicas y los saberes culinarios de cada uno de los grupos étnicos intervinientes, sus patrones, sus costumbres y sus creencias; todo ello confluyó en los fogones coloniales que se convirtieron en un importante escenario de intercambio cultural, para dar origen y formación a los nuevos regímenes alimentarios que configuran las cocinas tradicionales de cada pueblo o región, en nuestro caso, el de la región insular neoespartana, cuya gastronomía es conocida, en general, bajo la denominación de cocina margariteña.

8. CONSIDERACIONES FINALES: LA MARGARITEÑIDAD EN UN PLATO

Para finalizar, queremos destacar uno de los platos más emblemáticos de la cocina margariteña como lo es el Pastel de Chucho: con sus ingredientes – legado de los tres grupos culturales en estudio- conjugados en tan perfecta armonía como si fueran inseparables; con las diferentes técnicas aplicadas para la preparación, tanto previas, como la técnica de conservación del género proteínico autóctono (el chucho en salazón), como las técnicas de cocción utilizadas a lo largo de la preparación (sancochar, sofreír y engrasar con aceite achotado, hornear); con la sazón que logra el sabor que identifica el gusto criollo neoespartano –sal, pimienta, vinagre, azúcar- y la confección del plato en forma de “pastel” por intercesión del huevo de gallina; en fin, con este único ejemplo, se demuestran de manera categórica e indubitable los aportes culturales de las etnias Guaiquerí, hispana y negroafricana en nuestro condumio tradicional.

Pastel de Chucho

Ingredientes: 1 kg de chucho salado, 2 plátanos maduros, 4 papas, 12 huevos, 10 aceitunas, 1 cucharadita de alcaparra, 1 cabeza de ajo, 5 ajíes dulces, cebollín, 1 pimentón rojo, sal, pimienta y azúcar al gusto.

El día anterior a la preparación del pastel se corta el chucho en pedazos y se pone en remojo, cambiándole en agua 3 o 4 veces.

El día de la preparación se bota el agua y se sancocha por 10 o 15 minutos. Se bota el agua de la cocción y se deja enfriar. Se exprime y se desmenuza en pedazos pequeños, se sazona con pimienta y vinagre y se rectifica la sal.

Aparte se sancochan las papas y 6 huevos y se sofríen los plátanos en ruedas delgadas. Se sofríen los aliños cortados pequeños en aceite achotado, se agrega el chucho y se revuelve, se le agregan las aceitunas y la cucharadita de alcaparra. Se cocina a fuego lento y tapado para que sude. Se engrasa un recipiente con el mismo aceite del guiso y se alternan capas del chucho guisado con huevos y plátanos en ruedas. Se baten los cuatro huevos restantes como para tortilla agregándole un punto de sal y otro de azúcar y se hornea (Gómez, 1991:161).

Referencias Bibliográficas

- Acosta, M. (2017). Elementos indígenas y africanos en la formación de la cultura venezolana. En: Estudios para la formación de nuestra identidad. Fundación Editorial El perro y la rana, Segunda Edición (digital), Caracas.
- Ayala, C.; Rivas, P. y Wilbert W. (2017). Caballeros del Mar: los Guaikerí, un pueblo con historia. Academia de la Historia del estado Nueva Esparta. Fuentes para la Historia Colonial del Estado Nueva Esparta, Vol. 1. Caracas, Venezuela.
- Boadas, A. (2009). Estado Nueva Esparta. En: GeoVenezuela, Fundación Empresas Polar, Caracas, Capítulo 52, pp.738-804.
- Cartay, R. (1991). Historia de la alimentación del nuevo mundo, Tomos I y II. Editorial Futuro, Caracas.
- _____ (2018). La despensa de la cocina afrovenezolana. Fundación Bigott, Primera Edición, Caracas.
- Cartay R. y Ablan, E. (1997). Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela. Editorial Arte, Caracas.
- Castañeda, F. (2010). Presencia negro africana en la región insular neoespartana durante la época colonial. Porlamar, isla de Margarita.
- _____ (2017, 13 de marzo). Pepino de Monte y Chimbombo. Sol de Margarita, sección Cronic-Academia.
- _____ (2017, 27 de marzo). Pepino de Monte y Chimbombó (II). Sol de Margarita, sección Cronic-Academia.
- _____ (2018). Notas para el estudio de la gastronomía insular. Colección Cuadernos de La Academia, N° 1, AHENE. Isla de Margarita.
- _____ (2018, 5 de noviembre). Caldo de gallina vieja. Sol de Margarita, sección opinión.
- _____ (2022). Seminario de Etnohistoria Margariteña. Programa del Seminario Electivo II, impartido en la Maestría en Historia Regional de Venezuela, Universidad de Margarita UNIMAR.
- _____ (2022, 11 de junio) Presencia Lusitana en la Provincia de Margarita. La Asunción, estado Nueva Esparta.
- Castañeda, F. y Ramírez, J. El modo de vida prehispánico en la región insular Neoespartana. Fermentum. Revista Venezolana de Sociología y Antropología [en línea]. 2001,11(32), 371-389 . <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=70511233004>
- Castellanos, C. Conformación histórica del patrón alimentario en Venezuela. AGORA [en línea]. 2018, 21(41), 159-176 http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/47599/art_6.pdf?sequence
- Gastronomía de Portugal. Wikipedia, La enciclopedia libre. Noviembre, 12 de 2022 https://es.m.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Portugal
- Gómez, A. (1991). Historia y antología de la cocina margariteña. Ediciones Armitano, Caracas.
- Gómez de Lunar, V. (2008). Gastronomía y dulcería típica: la "arepa de vieja" como atractivo turístico del Estado Nueva Esparta. Venezuela. Publicado en: Gestión Turística, N° 9, ISSN 0717-1811, pp. 61-85.
- Lovera, J. (1998). Historia de la Alimentación en Venezuela. Centro de estudios Gastronómicos, Segunda Edición, Caracas.
- Pollak, A. (1972). Procedencia de los esclavos negros traídos a Venezuela. En: Vestigios africanos en la cultura del pueblo venezolano. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 23-32.
- Popić, M. (2013). Comer en Venezuela. Del cazavi a la espuma de yuca. Miro Popić Editor C.A., Caracas.
- Salazar, G. (2014). La llegada del pan a Cubagua. <http://museonuevacadizne.blogspot.com>
- Yabrudes, M. (2021). Cubagua, Historia ilustrada, 1528. Primera Edición (Versión digital).