

## GASTRONOMÍA DE FRONTERAS: EL CASO COLOMBO-VENEZOLANO

Rafael Cartay\*

### Resumen

*En el siguiente trabajo se aborda cómo los elementos que conforman los regímenes y saberes culinarios conforman parte del equipaje inmaterial de la cultura que se desplaza en los movimientos migratorios de los seres humanos. Así, las costumbres y usos alimentarios participan de cualquier intercambio cultural. El caso específico tratado es la gastronomía colombo-venezolana, desde los Andes precolombinos hasta el impacto de la economía del café en la zona, a partir del siglo XIX. En ese entonces la economía tachirense se convirtió en agroexportadora, se impulsó la base poblacional de los núcleos urbanos existentes y se constituyó una red urbana orientada hacia el exterior, a través del puerto de Maracaibo. Aumentó su riqueza material y su presencia en el escenario político nacional. Hacia esas tierras migraron familias del resto del país, inmigrantes europeos y un mayor contingente de Colombia que jugaron un papel importante en la vida tachirense.*

*Palabras clave: régimen culinario, costumbres alimentarias, cultura, gastronomía, fronteras.*

### Gastronomy in the frontiers: the colombo-venezuelan case

*Abstract: This study describes how the culinary customs and knowledge are elements of the cultural baggage that moves along during human migrations. Thus, food habits and uses take part in any cultural exchange. The focus of this paper is on the Colombo-Venezuelan gastronomy, which is examined since the pre-Columbian Andes through the development of the coffee-based economy in the region, in the 19th century. By that time, the economy of Tachira turned to the exportation of agricultural products; also, the population of the urban areas increased, and an urban network directed to the other countries was developed through the harbour of Maracaibo. The state's wealth grew, as well as its participation in the national political scenario. Families from other parts of the country moved there, and European immigrants and a large number of Colombians had a crucial role in the life of the state.*

*Key words: culinary customs, food habits, culture, gastronomy, frontiers.*



### 1- Introducción:

Los elementos que conforman un régimen culinario, en su proceso de difusión, no respetan las líneas fronterizas. Las recetas, los ingredientes, las técnicas de cocción o de conservación de alimentos o los saberes culinarios no viajan por sí solas llevadas por el viento, como el polen, sino que se desplazan en la mente y en los equipajes de los inmigrantes que, muchas veces sin saberlo, actúan como eficientes agentes culinarios, como le gustaba tanto decir a Fernand Braudel

(1976) en sus estudios sobre el Mediterráneo, al referirse a las costumbres alimentarias de la Europa pre-industrial. Y es que nadie puede desembarazarse de su cultura, ésta viaja con uno para donde se vaya. Uno nace dentro de un ámbito natural de clima, topografía, flora y fauna, así como dentro de una cultura, según L.A. White (1982:165), formada por normas, valores, creencias, costumbres, lenguaje, expresiones de arte, objetos materiales. Uno puede cambiar el entorno natural, al trasladarse de un sitio al otro, pero nadie puede desprenderse de su cultura, como si se quitara una camisa. Uno ve la primera luz dentro de un determinado ámbito cultural, que implica la existencia de un régimen

alimentarlo, y de una gastronomía particular, que es la metáfora de la alimentación.

## **2-. Intercambios Culturales y conducta alimentaria en los andes venezolanos precolombinos:**

Así como la conducta individual está determinada por la cultura en que uno vive, también sucede lo mismo con la conducta alimentaria. Y aunque uno cambie de lugar de residencia y se traslade, digamos, a otro país, uno siempre viaja acompañado por la cultura, como un equipaje inmaterial, puesto que ésta es uno de los elementos que marca más poderosamente su identidad.

Esto sucede con cualquier tipo de intercambio cultural. Así sucedió, por ejemplo, en las tierras elevadas de los Andes venezolanos en la época de la América indígena precolombina, en que el intercambio frecuente, dentro y fuera de la región, se encargó de difundir prácticas productivas y alimentarias. Por eso encontramos que, en la práctica, casi todas las comunidades andinas estuvieron, directa o indirectamente, bajo la influencia de los regímenes de producción y de consumo de la gran nación de los incas, que encontraron su gran fuerza motriz o fuente de energía en la domesticación de las numerosas variedades de la papa y en el cultivo de algunos cereales como la quinoa, ahora desconocidos por gran parte de nosotros.

Esas sociedades tenían elementos que les eran comunes, como sucedía, aparte de su sedentarismo y de su filiación étnica, con su sistema de producción agrícola (en terrazas y andenes, con sistemas de riego por acequias y sus depósitos o quimpués); sus cultivos (papa, arracacha o apio, frijoles, maíz, batata, yuca, auyama, ajíes, saní, maní, cacao, aguacate, piña, guayaba, curuba, guanábana, chirimoya, lechosa, y otros poco conocidos como ruba, michuruy, quinoa, quiba, istú, cuyre, navilla,

chuba); sus avances en la domesticación de animales (paujés, pavas, tórtolas, etc.); sus sistemas de almacenamiento (silos subterráneos o mintoyes); sus utensilios de cocina y sus envases de uso doméstico (ollas, cántaros de arcilla cocida llamados múcuras y chorotes, así como pimpinas o vasijas para el agua y otros líquidos conocidas como chiriguas y moyas, y el uso de recipientes hechos de totuma o taparo); su sistema de intercambio basado sobre el trueque, y especialmente sus hábitos alimentarios (Salas, 1956:108-114; Jahn, 1973:125; Acosta Saignes, 1962:51-52; Cardozo, 1967:13; Venturini, 1983:83).

## **3-. Impacto de la economía del café en los Andes venezolanos a partir del siglo XIX:**

El poblamiento posterior de las tierras de la cordillera, estimulado por la rápida expansión del cultivo cafetalero en el siglo XIX, hizo posible su extensión hacia el flanco montañoso del Noroeste. Hacia finales del siglo XVIII ya estaban creados la mayoría de los centros urbanos principales, que se consolidaron luego en el siglo XIX al ritmo expansivo de la economía del café. A partir de 1870, según Ardao (1984:13-31), ya pueden observarse algunos cambios cualitativos en el poblamiento andino, particularmente del Táchira. La economía tachirense se convirtió en agroexportadora, se impulsó la base poblacional de los núcleos urbanos existentes y se constituyó una red urbana orientada hacia el exterior, a través del puerto de Maracaibo, complementada por una densa red de comunicaciones terrestres, fluviales y lacustres con medios de transporte más modernos. El relativo aislamiento existente antes de 1870 comenzó a desaparecer y se produjeron nuevas influencias que contribuyeron a modernizar las costumbres. Ese nuevo poblamiento se localizó, en el Táchira, en el piso térmico subtropical y en la depresión del

Táchira, especialmente en la zona de los valles separados por estribaciones no muy altas y con laderas y terrazas cultivables.

Hacia las tierras tachirenses migraron muchas familias barinesas, portuguesas y guariqueñas, huyendo de la violencia desencadenada en el país por la Guerra de Independencia y la Guerra Federal, y a los estragos del paludismo que azotó a los estados llaneros durante la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX. Asimismo llegaron grupos de inmigrantes europeos: alemanes, franceses corsos e italianos, de estos últimos, muchos originarios de la isla de Elba. Pero el mayor contingente fue, y sigue siendo, el de los colombianos, que ha jugado un importante papel en la vida tachirense.

El alemán Wilhelm Sievers, quien visitó el Táchira en dos oportunidades, entre 1885 y 1893, observó que entonces la vida tachirense estaba muy relacionada con la vida del Norte colombiano (citado por Brachfeld, 1951). El colombiano Isidoro Laverde Amaya (1889:125) encontró en 1889 que las costumbres tachirenses y santandereñas tenían un gran parecido: "...todo el mundo sabe que en Cúcuta las costumbres y las formas de comportamiento de los maracaiberos y de los tachirenses predomina de tal grado que la ciudad parece más venezolana que colombiana". Para Laverde Amaya (1889:96-97), la mayor parte del pueblo de Cúcuta estaba "contaminado del modo de ser del venezolano". Y no era para menos, pues aparte de las influencias naturales que se producen entre regiones fronterizas, el cultivo y comercialización del café había comunicado a la economía tachirense un gran dinamismo, que valorizó económicamente las laderas y las faldas.

Al ritmo de la expansión cafetalera el Táchira aumentó su riqueza material, aumentó su

presencia en el escenario político nacional y su economía se vinculó activamente a la región zuliana, y especialmente a Maracaibo, por donde salían sus exportaciones de café y se abastecía de víveres y objetos de trabajo, y a otras regiones andinas y a Colombia. En efecto, la zona occidental tachirense tenía dos vínculos importantes: uno productivo, con la producción de café, y el otro comercial, con el departamento colombiano de Santander del Norte. En esta zona se localizaban las ciudades de mayor crecimiento poblacional y económico, entre ellas San Cristóbal, Táriba, Rubio, San Antonio, Capacho, Michelena, etc.

La otra zona, la oriental, al Este del páramo de El Zumbador, presentaba escasa integración interna y era menos próspera y de menor importancia en la producción de café. Allí estaban los centros poblados de La Grita, Seboruco, Queniquea y El Cobre. Sus principales relaciones comerciales se realizaban con las poblaciones de Guaraque, Tovar, Mérida y Maracaibo, valiéndose de la intermediación comercial de Tovar. Estas dos grandes zonas tachirenses se diferenciaban claramente en cuanto a su grado de vinculación con la producción cafetalera y con sus respectivas redes de intereses comerciales, tanto regionales como extrarregionales, puestos en relieve por las exportaciones de sus productos, o por las importaciones de ganado colombiano o harina de trigo estadounidense (Muñoz, 1985:105-107).

El comercio local y regional tachirense tenía sus principales centros comerciales en San Cristóbal y Táriba, y posteriormente en Rubio. Y por las vinculaciones de la zona occidental tachirense con Colombia, la vía estatal más transitada era la que iba de San Cristóbal a San Antonio. Por esa ruta se enviaban excedentes agrícolas y se recibían mercancías de todo tipo: víveres, herramientas de trabajo y ganado. No obstante,

habría que decir que tampoco estas carreteras estaban en muy buenas condiciones. El Táchira, que era el estado con mejores comunicaciones en toda la región andina, contaba en 1873 con apenas cuatro vías importantes que estaban en regulares o malas condiciones, y que, según Villafañe (1877:31), no dejaban de ser "un mal camino de herradura". Una era la vía del Norte, que enlazaba a San Cristóbal con la confluencia de los ríos Grita y Zulia, e iba al puerto El Guamas, sobre el río La Grita. Otra era la de Oriente, que llamaban el "camino nacional", que iba hacia Apartaderos, en Mérida, y que era un camino estrecho que sólo permitía el paso de bestias. La tercera vía era la del Sur, que comunicaba a San Cristóbal con Periquera (Guasdalito, en Apure), atravesando penosamente la selva de San Camilo. Y la cuarta, la mejor, era la de Occidente, que comunicaba a San Cristóbal con San Antonio del Táchira, en la frontera con Colombia. Esta vía era en esa fecha una ruta de caminos estrechos que no permitía el tránsito de carretas.

#### **4- Los colombianos en los Andes venezolanos:**

Y los colombianos, ¿cuántos eran en Venezuela?

De acuerdo con las cifras del segundo censo oficial de Venezuela, levantado en 1881, se contabilizó un total de 34.916 extranjeros en el país, que representó apenas 1,68 por ciento de la población total. De ese gran total, 8.496 extranjeros, un 24,3 por ciento, estaban ubicados en los estados andinos, principalmente en Táchira, que contaba con 7.891 individuos. Al examinar el país de procedencia de los extranjeros residentes en los estados andinos, se encontró que los colombianos eran los más numerosos, con 7.846, seguidos muy de lejos por los italianos, con 499. Según el censo de 1891 el Táchira continuó siendo el estado andino con el mayor contingente de extranjeros, y aún del país,

superando al Distrito Federal. Ese año contó con el 23 por ciento del total de los extranjeros residentes en el país, y la mayor parte eran colombianos, que constituían el 9 por ciento de la población total del estado y el 98 por ciento del total de los extranjeros residentes en el mismo (Pellegrino, 1989:138-142).

El predominio de la población colombiana en el Táchira se debía a su condición de estado fronterizo con Colombia, pero también a otras razones: en el estado no había la suficiente mano de obra para cubrir la recolección anual del café, por eso se desplazaban oleadas de braceros colombianos a las áreas de cultivo del café en el Táchira. Y eso los beneficiaba porque los salarios en Venezuela eran relativamente mayores que los existentes en Colombia para oficios equivalentes (Rangel, 1969: 79).

Lo cierto es que la extensa línea fronteriza existente con el estado Táchira, que alcanza unos 155 kilómetros, transitable por todas partes y en todas direcciones y que estaba en gran parte ocupada por haciendas de café, caña, cacao y potreros, facilitaba desde el siglo XIX el tránsito de personas y de mercancías, muchas veces de contrabando (Villafañe, 1877:205-206). En una época de constante violencia política interna, en ambos países, muchos políticos optaban por ese exilio cercano para huir de las represalias. (Alvarado, 1961:207).

En una "circular sobre el fomento de la agricultura" aparecida en *El Agricultor*, de Colombia, en noviembre de 1884 (citada por Palacios, 1979:26) se señalaba que "a los pueblos fronterizos de Venezuela han ido más de 30.000 colombianos" a cosechar café. Esos inmigrantes provenían, entonces, de la región de El Socorro, de Santander del Sur (Camacho Roldán, 1973:1,123). La crisis de la producción textil de El Socorro, después de 1850, los aventó hacia Bucaramanga y Girón. Posteriormente, al entrar en crisis

la producción de sombreros en Soto y Zapotoca, en 1860, y la del tabaco, en 1865, los hizo desplazarse a otras zonas cafetaleras colombianas, como Ocaña y Santander, y también al Táchira (Arango, 1977:27).

El periódico *El Tiempo* (Rubio, 21.05.1897) informaba en 1897 que solamente Rubio recibía entre 3.000 y 4.000 colombianos cada año, principalmente entre los meses de agosto y diciembre (El Municipio, Rubio, 27.09.1889). Aún en 1913 ese contingente era prácticamente el mismo. Según Juvenal Anzola (1981:184), anualmente llegaban a Rubio entre cuatro y cinco mil colombianos. Muchos de ellos eran inmigrantes temporales que volvían a Colombia, una vez que finalizaba la tarea de recolección del café. Otros, sin embargo, se iban quedando en Venezuela, hasta llegar a convertirse en una parte importante de la población tachirense (Cartay, 1997:111).

Los colombianos, aparte de prestar una gran contribución a la actividad cafetalera tachirense, le dieron "realce y vida" a la vida tachirense (Murillo-Chacón, 1969:167). El ambiente cultural se nutrió de muchos intelectuales colombianos: periodistas, políticos, eclesiásticos, artesanos. En 1897, el fotógrafo Romualdo Roa, de la Academia de Bellas Artes de Bogotá, abrió durante una temporada su gabinete de pintura y fotografía (*El Anunciador*, San Cristóbal, 10.04.1897). Apellidos como Velásquez, Villamizar, Ferrero, Galindo, Niño, Olivares, Peralta, Pintón, Santander, Zapata, dejaron una honda huella en la vida cultural del Táchira (González Valbuena, 1943). Dos colombianos, el Dr. Flores y el señor Carvajal, introdujeron el béisbol en San Cristóbal, promocionando su juego las mañanas del domingo en la plaza Sucre en 1903 (Táchira, San Cristóbal, 16.09.1939). Años más tarde J. Rosario Moreno creó el primer Basseball Club de San Cristóbal el 25.04.1910 (El Aldeano, Rubio, 30.04.1910). Los equipos de

basketball de San Cristóbal y Cúcuta se enfrentaban con frecuencia en 1939 (Táchira, San Cristóbal, 18.10.1939). Esa identidad entre los dos pueblos fue reconocida por muchos. Pedro Pablo Paredes (1982:13) escribió: "En el Táchira todos, tachirenses y nortesantaderianos, somos uno. Tenemos todos el mismo aire de familia".

La presencia de los "reinosos", así se llamaba a los colombianos por provenir del antiguo reino de Nueva Granada (Chiossone, 1972:182), era particularmente notable durante las ferias. En el estado se realizaban grandes ferias, entre las cuales las más importantes eran las de San Cristóbal (del 19 al 26 de enero), Táriba (del 14 al 20 de agosto) y Lobatera (del 23 al 24 de septiembre). En la época de las ferias, particularmente en la de San Cristóbal, la ciudad cambiaba de aspecto: el mercado la dominaba, se improvisaban toldos y barracas, muchas casa familiares se convertían en casas de huéspedes y la muchedumbre recorría las calles cantando (Anzola, 1981:215).

Anzola estimaba que las transacciones de cada día llegaban a la suma de 500.000 bolívares. En las calles adyacentes al mercado se ofrecía algunos dulces merideños: confites, frutas brillantadas, conservas de membrillo y limón, y muchos dulces y frutas de Colombia: bocadillos de Vélez, conservas de Moniquirá, colaciones de Tunja, manzanas de Duitama, duraznos de Pamplona, el amarillo y suave queso reinoso, la muy buscada carne paipana, y muchos otros artículos colombianos: cobijas de lana, ruanas, sobrecamas de hilo, aperos para bestias, alpargatas de fique, mecates de colores, tiples, guitarras y bandolines de El Socorro y Chinácota, sillas de montar de Chocontá, y muchos otros productos más, aparte de ejemplares seleccionados de ganado vacuno, caballo y mular (Amado, 1960:71-81; Castilla, 1963:181).

Los reinosos, nos lo dice

Amado, 1960:81), traían también para la feria sus ajueres de cocina, desde la olla hasta la cuchara de palo, y hasta sus ingredientes para preparar sus comidas: carne paipana, conservada por métodos especiales, y hasta la cebada machucada para elaborar su cuchuco, preparación típica del departamento de Boyacá, que combina papa, trigo o cebada, espinazo de cerdo y tripas y algunas otras verduras.

##### 5-. A modo de corolario:

El profesor Bernardo Enrique Flores Ortega en su investigación sobre la alimentación en el Táchira (1998), y particularmente sobre las expresiones utilizadas en el habla culta de San Cristóbal, ofrece una larga lista de unidades léxicas, más de 4.400, clasificadas en 302 entradas, para dar cuenta del vocabulario relacionado con la alimentación en la capital tachirense. Allí, en esa lista, encontramos muchos vocablos que se usan también entre la población colombiana: garra, comedero, aguamiel, ajíaco, bienmesabe, arepa, etc. Lo mismo sucede con una investigación de Tulio Chiossone sobre el lenguaje erudito, popular y folklórico de los Andes Venezolanos (1972), en la que encontramos unas pocas palabras referidas a la alimentación, también comunes a los dos pueblos, aunque hay algunas incorrecciones. En la página 175, Chiossone se refiere a la *pisca* (caldo hecho con cebollín, cebolla, leche, huevo escalfado, papa, perejil o cilantro, ajo y sal) como una sopa que sólo se consume en el Táchira, donde es el primer plato en los desayunos. Pero no repara que tiene su equivalente colombiano en los Santanderes, con el caldo o *changua* santandereana.

La revisión de algunos libros de cocina tachirense, como el bien logrado de Leonor Peña (1997), tampoco ofrece muchas pistas para nuestros propósitos, que es la de descubrir los nexos entre las cocinas venezolanas y colombianas, y en particular entre las cocinas de San

Cristóbal y de Cúcuta. Entre las muchas referencias de platos que ofrece, encontramos sólo la del ajiaco (1997:460) como un plato compartido con Colombia.

Si revisamos los recetarios de cocina colombianos y los comparamos con los de cocina tachirense, encontramos muchos platos comunes. Por ejemplo en el de Sofía Ospina de Navarro (1979), mayormente de cocina antioqueña, encontramos muchos de éstos: mondongo, sopa de arepa, arroz con pollo, morcilla, arepas antioqueñas, pionono, papas chorreadas, torta de jojoto, mojjicón, almojábanas, dulce de cascos de guayaba, jalea de mangos, manjar blanco, coquitos, etc. Lo mismo sucede con la revisión del recetario de Teresita Román de Zurek (1990), con preparaciones de toda Colombia y mayormente de Cartagena de Indias: hallaca o hayaca, sopa de plátano verde, mute, huevos pericos con cebolla y tomate, plátanos maduros asados, ajiaco, arepitas de dulce, arepa con chicharrón, arepa de queso, niño envuelto, yuca frita, casabe, melcocha, alfajores, cocadas o conservas de coco, pasta polvoroso, dulce de cabello de ángel, dulce de papaya verde, dulce de papaya con pida, caspiroleta, dulce de higos, dulce de icacos, bienmesabe, etc.

De todas las consideraciones anteriormente hechas, resulta tarea fácil llegar a la conclusión de que existe una gran relación entre las dos cocinas vinculadas a los ámbitos de la frontera colombo-venezolana, es decir, entre las cocinas de San Cristóbal y de los departamentos colombianos de Santander y Santander del Norte.

## Bibliografía

- ACOSTA SAIGNES, Miguel (1962): *Estudios de Folklore Venezolano*. Caracas: Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela.
- ALVARADO, Alvarado (1961): *Memorias de un Tachirense del Siglo XIX*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- AMADO, Anselmo (1960): *Así era la vida en San Cristóbal*. Caracas: Editorial Arte.
- ANZOLA, Juvenal (1981): *De Caracas a San Cristóbal (1913)*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- ARANGO, Mariano (1977): *Propiedad territorial, producción de café y acumulación de capital. 1850-1930*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- ARDAO, Alicia (1984): *El café y las ciudades en los Andes venezolanos (1870-1930)*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- BRACHFELD, Olivier (1951): *Sievers en Mérida*. Mérida: Dirección de Cultura de la Universidad de los Andes, No. 15.
- BRAUDEL, Fernand (1976): *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. Madrid: Fondo de Cultura Económica. 2 Tomos.
- CAMACHO ROLDÁN, Salvador (1973): *Notas de viaje*. Bogotá: Banco de la República. 2 vols.
- CARDOZO, Arturo (1967): *Proceso de la historia de los Andes*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- CARTAY, Rafael (1997): *Caracterización de la región alimentaria andina*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- CASTILLA, Tomás (1963): *Datos para la historia económica del Táchira. 1870- 1880*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- CHIOSONNE, Tulio (1972): *El lenguaje erudito, popular y folklórico de los Andes venezolanos*. Caracas: Ministerio de Educación.
- El Aldeano*, Rubio, 30.04.1910.
- El Anunciador*, San Cristóbal, 10.04.1897.
- El Municipio*, Rubio, 27.09.1889.
- FLORES ORTEGA, Bernardo E. (1998): *La alimentación en el Táchira. Su expresión en el habla culta de San Cristóbal*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- GONZÁLEZ VALBUENA, Ricardo (1943): *El Táchira Histórico*. Caracas: Tipografía de la Nación.
- JAHN, Alfredo (1973): *Los aborígenes del occidente de Venezuela*. Caracas: Monte Avila Editores.
- LAVERDE AMAYA, Isidoro (1889): *Un viaje a Venezuela*. Bogotá: Imprenta de la Nación.
- MUNOZ, Arturo Guillermo (1985): *El Táchira fronterizo. El aislamiento regional y la integración nacional en el caso de los Andes (1881-1899)*. Caracas: Biblioteca de Autores y

Temas Tachirenses.

- MURILLO-CHACÓN, Augusto (1969): *Ecos del Recuerdo. La vida tachirense a comienzos del siglo XX*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- OSPINA DE NAVARRO, Sofía (1974): *La Buena Mesa*. Medellín: Editorial Granamérica.
- PALACIOS, Marco (1979): *El café en Colombia (1850-1970). Una historia económica, social y política*. Bogotá: Editorial Presencia.
- PAREDES, Pedro Pablo (1982): *Pueblos del Táchira*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- PELLEGRINO, Adela (1989): *Historia de la inmigración en Venezuela. Siglos XIX y XX*. Caracas: Academia Nacional de Ciencias Económicas.
- PENA, Leonor (1997): *La cocina tachirense*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- RANGEL, Domingo Alberto (1969): *La Venezuela Agraria*. Caracas: Universidad Central de Venezuela. Tomo 1 de la serie Capital y Desarrollo.
- ROMÁN DE ZUREK, Teresita (1990): *Cartagena de Indias en la olla*. Bogotá: Editorial Gamma. Vigésima edición.
- SALAS, Julio César (1956): *Etnografía de Venezuela (Estados Mérida, Trujillo y Táchira)*. Mérida: Universidad de los Andes.
- Táchira, San Cristóbal, 16.09.1939; 18.10.1939.
- VENTURINI, Orlando (1983): *Geografía de la Región de los Andes Venezolanos*. Caracas: Ariel-Seix Barral Venezolana.
- VILLAFANE, José Gregorio (1877): *Apuntes Estadísticos del Estado Táchira*. Caracas: Imprenta de la Opinión Nacional.
- WHITE, L.A. (1982): *La ciencia de la cultura. Un estudio sobre el hombre y la civilización*. Barcelona: Ediciones Paidós.



### Rafael Cartay

Economista, Universidad Central de Venezuela. Ms. Economía Agrícola, Colegio Posgraduados Chapingo. Doctor Tercer Ciclo, Université Paris I-Sorbonne. Profesor Titular jubilado Universidad de Los Andes-Mérida. PPI IV. Autor de numerosos libros sobre historia económica, historia de las mentalidades e historia de la alimentación.

Email:  
rcartay@ula.ve

Fecha de recepción:  
Febrero 2005  
Fecha de aceptación definitiva:  
Marzo 2005