

Los fideos criollos. **Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII**

EMANUELE AMODIO¹
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA,
CARACAS-VENEZUELA
ARINSANA@GMAIL.COM

RESUMEN

El consumo de fideos y, en general de pasta seca, es muy extendido en Venezuela, atribuido fundamentalmente a la presencia de emigrados italianos. Su introducción se remonta bien más atrás del siglo XX, pudiéndose rastrear su presencia en el siglo XVIII. En el contexto de nuestra investigación sobre la alimentación en Venezuela durante el siglo XVIII, indagamos la presencia de los fideos en el país, sobre todo en Caracas, para definir su lugar en la mesa colonial en el periodo que iba conformándose una dieta criolla. En este sentido, al tratarse de un producto importado y caro, intentamos aportar datos sobre el consumo suntuario de alimentos y la función simbólica que desempeñaban en la construcción de las identidades locales.

Palabras clave: alimentación colonial, fideos, emigración, identidades.

Creole Noodles. Introduction and Consumption of Dry Pasta in Venezuela During the 18th Century

ABSTRACT

Noodle consumption and, in general, dry pasta intake, is widespread in Venezuela and attributed mainly to Italian migrants in the twentieth century. However, the insertion of noodles in everyday diet dates back to the eighteenth century, way before the twentieth's migrations and in the middle of the colonial period. Because of it and within our research on food in eighteenth-century Venezuela, we explored the presence of noodles in the country, particularly Caracas, their arrival, trade and consumption to define their role within the colonial table, at a time when the creole diet was taking shape. As such, considering this was an expensive, imported product, we tried to offer data on sumptuary food consumption and its symbolic function in creating local identities.

Keywords: Colonial Food, Noodles, Migration, Identities.

Este artículo fue terminado en agosto de 2021, entregado para su evaluación en septiembre y aprobado para su publicación en octubre del mismo año.

Nº 52

REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

1. INTRODUCCIÓN²

Venezuela se ha posicionado, hasta hace pocos años, como la segunda consumidora de pasta de harina de trigo del planeta, desplazada actualmente al tercer lugar por Tunes.³ Este alto consumo es, por lo general, atribuido históricamente a la presencia considerable de habitantes de origen italiano, de segunda o tercera generación, cuyos padres fueron llegando en grupos numerosos durante el siglo XX. Sin embargo, ya a final del siglo XIX, cuando todavía no habían llegados muchos emigrantes italianos en el país,⁴ el consumo de pasta seca, en sus variadas formas, no solo era considerable sino que, además, las referencias a este producto alimenticio relacionándolo con Italia eran explícitas como lo demuestra el uso de recetas llamadas “a la italiana”, tal como aparece en uno de los primeros libros de cocina editado en Venezuela, *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto* publicado por el merideño Tulio Febres Cordero en 1899, donde encontramos decena de recetas que incluyen fideos, macarrones, tallarines y ravioles, subrayándose además en la introducción que los niños ya estaban hartos de comer tanta “sopa de fideos”.⁵

En consideración de este consumo decimonónico de las pastas de harina de trigo, sobre todo en su versión seca, y conscientes de la importancia que en cada sociedad ocupa el hecho alimentario, en términos de prácticas y de representaciones culturales, reflejo de sus contactos con otras sociedades y culturas, resulta pertinente rastrear el recorrido que lleva a la sociedad criolla a incorporar ya en el siglo XIX hábitos alimentarios foráneos. Esta pertinencia deriva de la sospecha que la relación que algunos historiadores establecen entre emigración italiana y presencia difusa de su cocina en Venezuela, no es tan obvia y lineal como se pretende. De antemano no estamos negando que así puede ser en gran parte, sino insinuando que esa historia es más enrevesada de lo que aparenta y que tal vez la trasparencia del cuadro que se nos presenta debe más al presente que al pasado, como ya sugerían implícitamente algunos datos coloniales reportados por José Rafael Lovera en 1988 en su pionero libro *Historia de la alimentación en Venezuela*.⁶ El tema no ha sido estudiado, bien por falta de curiosidad, bien por la dificultad de encontrar datos en los archivos nacionales, mientras que en parte si lo han sido otros afines, como el del consumo de harina de trigo, tanto importada como producida en el país durante la época colonial,⁷ o la producción y el consumo de pan de harina de trigo.⁸

Nuestra hipótesis de trabajo nos lleva a buscar respuestas por lo menos un siglo antes del XIX, cuando el auge económico y las actividades de la compañía Guipuzcoana permitieron el aumento exponencial de importaciones de productos europeos, sobre todo peninsulares, a Venezuela, siendo el alimentario uno de los rubros más constantes y copioso. Por otro lado, los alimentos importados generalmente eran destinados a las mesas de los estamentos acaudalados, hasta transformarse en un consumo suntuario y marca identitaria. Así, los temas que intentaremos dilucidar versan sobre la importación de los fideos en la Venezuela del siglo XVIII y comienzo del siglo XIX, medir de alguna manera su distribución y destino estamental, identificar las recetas en las cuales se utilizaban y, finalmente, determinar cuál era su valor simbólico en esa sociedad que cambiaba.

En este sentido, la idea clave que nos guiará estriba en que la construcción de las identidades se produce no sólo a través del uso de las tradiciones (el pasado), a menudo contrapuestas de manera rígida a las de los *otros*, cercanos o lejanos, sino también a través de los intercambios del presente; es decir, la identidad se conforma también como lugar de interrelaciones con sociedades y grupos diferentes, siendo el campo alimentario uno de los más permeables de las culturas. Como escribe Montanari, “Conservadoras, pero lejos de estáticas, las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a las imitaciones, a las influencias externas. Cada tradición es el fruto, siempre provisional, de una serie de innovaciones y del asentamiento que han inducido en la cultura que las acogió”.⁹

Esto vale también para la larga historia de la pasta, en sus variadas formas, siendo en el Mediterráneo y, precisamente, en la Sicilia del siglo XIII, donde la elaboración de una tecnología de secado exitosa, aunada a un clima soleado y a la producción de trigos duros (*durum*), amén de su corte en tiras delgadas, dio impulso a la producción y comercialización de fideos secos. En términos culturales, la “invención” tenía raíces árabes y no chinas, como en la patraña de Marco Polo, inventada en el siglo XX por los norteamericanos,¹⁰ pero se sustentaba también en la tradición del “leganon” griego y de la “lagana” romana (lasaña).¹¹ Un verdadero *crisol* alimentario que los barcos sicilianos, primero normandos y después aragoneses, esparcieron por los puertos del mediterráneo occidental desde el siglo XIII hasta avanzado el siglo XVIII, diseminando también su tecnología en Cerdeña, Nápoles, Génova¹² y, finalmente, en la península ibérica, donde su consumo fue aumentando entre los nobles que la importaban, hasta que se comenzó a producirla en Barcelona y Cádiz,¹³ gracias también a la adquisición de prensas de madera napolitanas para la elaboración mecánica de los fideos (en

Barcelona hubo en el siglo XVIII un gremio de fideeros). De Cádiz, el salto a las colonias americanas fue relativamente fácil, sobre todo considerando que comenzó tempranamente a utilizarse en los barcos de la carrera a las Indias, llegando finalmente a Venezuela en el siglo XVIII donde, gracias a nuevos gustos y sensibilidades culinarias, la pasta encontró terreno fértil para nuevas variaciones creativas.

2. LA LLEGADA DE LOS FIDEOS A VENEZUELA

La importación de alimentos desde la península ibérica hacia Tierra Firme, actual Venezuela, fue constante desde las primeras décadas de la colonización, mientras se implantaban en las nuevas tierras los cultivos de plantas útiles europeas y la cría de animales domésticos.¹⁴ En los barcos de los primeros siglos de la conquista y colonización había de todo, desde vino y embutidos, hasta jalea de membrillo y uvas pasas, pero sobre todo abundaba la harina de trigo, por lo menos hasta que la producción local fuera suficiente para abastecer la población española local, aunque esta expectativa solamente en parte se cumplió.¹⁵ Durante estos años, no hay fideos en los barcos transoceánicos y, en verdad, este rubro alimenticio no llegará por lo menos hasta el siglo XVIII, época de su auge en la Península, gracias particularmente al comercio de la Guipuzcoana (1730-1785), que tuvo el monopolio del comercio de ida y de vuelta entre Cádiz y la Provincia de Venezuela, con autorización tanto de llevar mercancías a La Guaira y Puerto Cabello, y lo sobrante a Cumaná, Trinidad, Margarita y Maracaibo, como de retornar con productos de la tierra, sobre todo cacao.¹⁶

Es probable que, en los primeros treinta años de actividad, la Compañía haya traído a Venezuela también fideos, aunque por ahora hemos encontrado su registro sólo a partir de 1762 en una lista de aranceles. Sin embargo, hay que tener también en cuenta el contrabando de productos alimenticios europeos y, en todo caso, el “Decreto de libre comercio” de 1765, resultado de la presión ejercida por los comerciantes gaditanos y la oposición al monopolio de la Compañía en Venezuela, que había originado la rebelión de Juan Francisco de León en 1749 en Caracas. El “Decreto” rompía en parte el monopolio de la Guipuzcoana, ampliando las ciudades de salidas de productos desde España a otros comerciantes y habilitaba al comercio libre los puertos de Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Isla de Margarita y la isla de Trinidad, excluyendo La Guaira y Puerto Cabello, que permanecían como destino reservado a la Compañía.¹⁷ Aunque este “Decreto” no fue de fácil realización, es interesante que Margarita y Trinidad

estaban entre los puertos habilitados, sobre todo porque incluía, entre otros productos alimenticios, “fideos, y demás masas o pastas, harina...”, lo que puede indicar una vía de entrada de nuestro producto por esta ruta hacia Cumaná y otras ciudades de Tierra firme.¹⁸ De la misma manera y con una mayor determinación y éxito, el nuevo “Decreto de libre comercio” de 1778 ampliaba el anterior: “con el objeto de estimular la industria española, el reglamento libertó por diez años de toda contribución de derechos y arbitrios a la salida de España, y del almojarifazgo a la entrada en América”,¹⁹ incluyendo los puertos de las Canarias y, en el artículo 24, entre muchos otros productos, también los fideos y las pastas de trigo, pero manteniendo la exclusión de La Guaira, Puerto Cabello y, por consecuencia, Maracaibo y Cumaná.²⁰

Para la entrada de harinas de trigo y fideos a Venezuela la referencia al Oriente es aquí importante, no sólo por la fácil posibilidad de contrabandear estos productos desde Margarita y Trinidad, gracias a los comerciantes independientes, sino también porque, a su vez, la Guipuzcoana derivaba a Cumaná parte de lo que traía a La Guaira, incluyendo fideos, como lo indica Isabel Ruiz Acevedo, entre los muchos productos provenientes de Barcelona (España), con “predominio de lo agrícola sobre lo industrial y que se destacaron los aguardientes, licores y harinas...”²¹ En todo caso, la caída de la Compañía Guipuzcoana y su transformación en Real Compañía de Filipinas, abrió las compuertas al comercio peninsular con Venezuela, aunque los puertos principales continuaron siendo La Guaira y Puerto Cabello, desde donde los barcos proseguían hacia los otros puertos de la costa o las mercancías eran trasladadas allí por embarcaciones de menor calado. De todos modos, había también barcos que recalaban a Maracaibo desde el periplo caribeño, sin pasar por los dos puertos principales de la costa venezolana.

Precisamente en Maracaibo encontramos a final del siglo XVIII un intenso comercio de productos alimenticios peninsulares, a través de La Guaira, incluyendo fideos. Tomando como ejemplo el año 1796, encontramos dos goletas que entre sus mercancías trasportaban fideos a Maracaibo: la *Santísima Trinidad*, capitaneada por don Felipe Rexach, quien realizó un solo viaje; y la *Nuestra Señora del Carmen*, que realizó tres viajes, capitaneada por don Mariano Morales. El capitán Felipe Rexach, llevó en su único viaje: vino tinto, vino de Málaga, aceitunas, pasas, avellanas, rosolis, licores varios, fideos, almendras, aguardiente isleño, aceite, pimienta y vino dulce. De fideos, llevó un solo cajón, no sabemos cuán grande (a menudo los fideos venían también en barriles). Don Mariano Morales, dueño de varios barcos

con una intensa actividad comercial durante las últimas décadas del siglo XVIII y una casa de comercio en Coro desde 1788, se especializaba sobre todo en el transporte de víveres que llevaba también a Maracaibo,²² donde trasladó tres barcos en el año 1796 desde La Guaira, con comestible y otras mercancías, pagando el relativo gravamen. Entre sus mercancías, encontramos: aceitunas, aceite de oliva, aguardiente, fideos, vino tinto, almendras, avellanas, vinagre, canela, pimienta y pasas. En los tres viajes citados, en dos llevó solamente un cajón de fideos, mientras en el otro fueron dos cajones.²³ Estos productos eran consumidos localmente o re-exportados hacia el Nuevo Reino de Granada: entre 1800 y 1809, pasaron a Cartagena “por Santa Marta a través del «Camino de tierra» que no pagaba impuesto de almojarifazgo pero si de alcabala... los fideos y los garbanzos de Maracaibo”,²⁴ junto a otros productos, tanto alimenticios como de otro tipo. Del mismo modo, se dirigían a Pamplona fideos, almendras y aceitunas, siempre de origen europeos pero con tránsito en el puerto de Maracaibo.²⁵ En cuanto a La Guaira, era el puerto principal de la llegada de nuestro producto, siendo Cádiz el principal lugar exportador,²⁶ pero también desde Canarias, por lo menos después del “Decreto” de 1778.

Evidentemente, la guerra de Independencia trastornó todo este tráfico comercial, pero sin bloquearlo completamente, pues continuaron llegando embarcaciones desde la Península y las colonias españolas de Centroamérica y el Caribe, tanto para el ejército realista como para el patriota. Un solo ejemplo más para finalizar este recorrido: en 1815, Don Francisco Bazora reclamaba en Puerto Cabello el resarcimiento de los productos que le fueron secuestrados de su goleta en 1813 por las guardias militares del castillo. Presumimos que se trataba de las tropas de Monteverde quien, derrotado, se había refugiado en Puerto Cabello, ya que la fecha de la denuncia coincide con el retorno de los realistas a esa plaza. La lista de los bienes secuestrados incluye, “...para el consumo de la plaza de Puerto Cabello: 100 resmas de papel, 150 botijuelas de aceite, 12 sacos de garbanzos, 2 barriles de fideos y 36 barricas de manteca de puerco”.²⁷

3. CIRCULACIÓN Y VENTA DE FIDEOS EN CARACAS

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, la venta pública de productos en Caracas, alimenticios o de otro tipo, se realizaba fundamentalmente en la Plaza Mayor, donde estaba instalado el mercado urbano, con arcadas alrededor de la plaza, después de la reforma del Gobernador Ricardo en 1753,

cuando se construyeron algunas casitas en las que se colocaban los tarantines más importantes;²⁸ y en las pulperías, lugares de venta de productos variados, donde a menudo también se comía y bebía. Entre 1786 y 1811 han sido registradas 102 pulperías que pagaban aranceles.²⁹ A estos lugares principales, hay que añadir el depósito de la Guipuzcoana, mientras estuvo activa en Caracas, y los vendedores ambulantes por las calles y directamente en las casas, a menudos marineros peninsulares que llevaban consigo un fardo de productos, más o menos clandestino (por ejemplo, aceite de oliva y quesos). A margen de estos últimos y el almacén de la Compañía, en las pulpería y en el mercado de la Plaza Mayor se ofrecían tanto productos de la tierras, como importados, no siempre comprados legalmente a la Compañía, sino provenían del contrabando.³⁰ Teóricamente, todos estos actores comerciales podían haber traído o comprado fideos, así como lo hacían con la harina de trigo, aunque tal vez hay que añadir un ulterior actor a este recorrido, las panaderías, pero tal vez en este caso tendríamos que referirnos a la “pasta fresca” más que a los fideos secos.

En la revisión de los datos sobre aranceles aplicados a los productos del mercado de la Plaza Mayor, más algunos embargos, no hemos encontrado hasta ahora ninguna referencia a la venta de fideos,³¹ sin embargo diferente es la situación en las pulperías. José Rafael Lovera elaboró, para su libro de 1988, a partir de dos documentos sobre precios y aranceles de Caracas y Valencia, una “Lista de víveres importados vendidos en las pulperías urbanas de la Provincia de Venezuela” entre 1764 y 1818, registrando 28 rubros en orden alfabéticos, sin indicar los más consumidos, aunque de su texto resulta bastante evidente que es la harina el rubro más vendido.³² Los fideos se encuentran en la lista, siendo tal vez la primera mención que se hace de este producto en un texto publicado en Venezuela sobre la época colonial. En cuanto a las cantidades de fideos que las pulperías tenían disponibles, no tenemos muchos datos, aparte de una importante indicación derivada de una denuncia de 1807 sobre la existencia de víveres descompuestos. El alcalde Nicolás Anzola denunciaba que “...en perjuicio de la salud le han llegado noticia de que en bodegas, panaderos y pulperos y otras ventas públicas se encuentran diversos víveres corrompidas que en época de escases es cuando los vendedores aprovechan para expender al pueblo lo que botarian en otra época”.³³ Así, fundándose en el parecer del médico de don Domingo José Díaz, en diferentes pulperías se encontraron “corrompidos” aceite, arenques, harina y fideos; en específico, había “...en la de don Bartolomé Salazar dos barriles con peso de ciento cincuenta libras de fideo en bruto”.³⁴ Don Bartolomé Salazar era un comerciante canario que tenía una pulpería en

la calle Mercaderes,³⁵ con relaciones comerciales constantes con la Isla de Fierro, en las Canarias.³⁶ Los fideos en “bruto” parecen indicar un tipo de producto, mientras que los dos barriles alcanzan los 69 kilos, ya que la libra equivale a 0,460093 kg. Si asumimos estos datos del comerciante canario como indicación, podríamos inferir que la cantidad de fideos existentes en las pulperías caraqueñas no era poca, si bien que en el caso citado estuviesen “podridos”, tal vez por la humedad, también podría indicar que en 1807 no se habían vendido mucho.

Los datos de los productos de las pulperías están generalmente consignados en las listas de aranceles que el Ayuntamiento dictaba mensualmente, además que, en los documentos de inspección de esos establecimientos, cuando había sospecha o denuncia que algunos de los productos vendidos estaban en mal estado, sobre todo la harina. De los datos disponibles, se puede inferir que en las pulperías caraqueñas los fideos se encontraban a la venta con relativa facilidad, es decir: se trata de un producto que era necesario regular por su presencia constante y, sobre todo, por ser importado. En todo caso, como escriben en 1796 los alcaldes Don Bernardo Butragueño y Don Luis Blanco y Blanco, en su relación de aranceles para los productos vendidos en las pulperías de Caracas, que incluyen los fideos, los aranceles podían cambiar durante el año según las circunstancias o la estación.³⁷ En la lista de aranceles de los años noventa del siglo XVIII, los fideos aparecen de dos tipos, “finos” y “gruesos u ordinarios”, tal vez estos últimos equivalentes a los ya citado “brutos”, siendo la diferencia entre ambos el grosor y el acabado del producto. Durante los años de 1790 a 1796, los precios regulados por el Ayuntamiento indicaban que los fideos se debían vender a un real y medio por libra (casi medio kilo), mientras que los segundos, a un real por libra.³⁸

Estos precios debieron ser relativamente constantes durante la segunda mitad del siglo XVIII, ya que tenemos noticia que en 1779 hubo una propuesta de parte de don Josef de Amenabar, factor de la Compañía Guipuzcoana, al gobernador Don Luis de Unzaga y Amezaga, de aumentar los precios de los productos que se traían de la Península, sobre todo en consideración de las dificultades debidas a las hostilidades entre Gran Bretaña y España, aportando la referencia comparativa a un periodo análogo de conflicto (1761-1763).³⁹ La lista de nuevos precios propuestos está organizada en un cuadro comparativo que reporta también los de 1762 y de 1779, apareciendo también los fideos entre los rubros listados. En la columna de 1762, la casilla correspondiente a fideos está vacía, mientras que en la de 1779 se indica el precio de un real y medio a libra; en la tercera va la propuesta de aumentar a dos reales cada libra de fideos.

Aunque el factor agregaba como justificación también el aumento “...de los costos de conducción, y averías del trancito desde Puerto Cavello para el recargue de los precios de los generos, y viveres q^e se remitieron a aquella ciudad”,⁴⁰ la propuesta fue rechazada. El hecho que la casilla relativa a 1762 esté vacía, permite inferir que en ese año no se trajeron fideos a la Provincia de Venezuela o, tal vez, que la llegada de este producto alimenticio europeo comenzó en años posteriores. Así, el precio de los fideos en Caracas continuó sin variaciones hasta por lo menos cuatro décadas después, cuando en los “Aranceles generales formados para el arreglo del abasto en 1818 en Caracas”, en otro periodo de guerra, el precio sube de 2 reales la libra.⁴¹ La constancia del precio de los fideos a un real y medio por libra hasta esa fecha, vale también para las pulperías o bodegas del interior de la Provincia, como se puede ver en el inventario y avalúo de una de las bodegas de don Alberto Antonio Reverón en La Victoria, realizados en 1803 por la muerte del dueño; en ella, entre muchos otros víveres y bienes, se encontraban 11 libras de fideos, que los peritos evaluaron al precio que hemos indicado.⁴²

Con el fin de determinar el tipo de segmento estamental que podía acceder a este producto europeo en Caracas, vale la pena hacer algunas comparaciones con los precios de otras mercancías importadas, utilizando las listas de aranceles ya citadas. Ya el hecho que los fideos fueran importados desde la Península, los hacía un producto destinado a quienes tenían dinero suficiente para permitírselo, amén de que fuera conocido lo suficiente para incluirlo en la propia dieta, cotidiana o extraordinaria. Esto apunta, en primer lugar, a los funcionarios y militares españoles que prestaban su servicio en Caracas, pero evidentemente no excluye a las familias criollas acaudaladas cuyos miembros habían viajado a la madre patria. En los años 1790, 1795 y 1796, los precios se mantuvieron sin variaciones: una botija de aceite de oliva costaba cuatro reales y medio; la harina de trigo importada, un real por libra y media; un queso pequeño de Flandes, dos reales y medio la libra; una botella de vino tinto (genérico), un real y medio; y los fideos finos a un real y medio. Los fideos finos se colocan así en un nivel de costo mediano, por debajo del aceite de oliva y el queso de Flandes, mientras que hay productos de precios mucho más alto, sobre todo los vinos, como el de Málaga, que se vendía a cinco reales la botella, o el moscatel a seis o siete reales.

Para ahondar sobre el lugar económico ocupado por los fideos, puede ser útil una comparación con productos homólogos (fuente de carbohidratos) que circulaban en el mercado caraqueños. En Caracas se producían varios tipos de “panes”, dependiendo de su materia base: trigo, maíz o yuca: del primero se elaboraban diferentes tipos de pan blancos y bizcochuelos;

del segundo, el “pan de maíz” (arepa) y, del último, el casabe. Veamos los precios de algunos tipos de los “panes” de harina de trigo: el pan blanco, llamado de horno, valía un real y medio por libra; el “pan de Tunja”, un real por un pan de 13 onzas (una libra = 16 onzas); el “pan aliñado o francés”, un real por libra; el bizcocho, once y media onzas por real; el bizcochuelo, seis onzas al real; rosquetes, cuatro onzas al real.⁴³ Así, hay una evidente equivalencia de precios entre pan blanco y fideos, siendo los dos productos accesible a quienes podía permitirse ese gasto diario, es decir, blancos criollos y peninsulares, más algunas familias de pardos enriquecido. Evidentemente, los sectores populares no podían acceder al pan de harina de trigo y a los fideos, sobre todo si consideramos los sueldos de los empleados en trabajos manuales en Caracas fluctuaban entre 3 y 5 reales al día, como en el caso de la cuadrilla que en 1804 reparaba el Camino Real de Caracas a La Guaira.⁴⁴ Así, podemos concluir con facilidad que, más que fideos, caros y poco conocidos, su dieta incluía sobre todo casabe o arepa para la ingesta de carbohidratos, considerando que siete libras de “pan de maíz” (arepa) o cuatro libras de casabe, se vendían a un real,⁴⁵ lo que costaba una libra de fideos gruesos.

4. EL CONSUMO DE FIDEOS

Hemos visto como llegaban los fideos a la provincia de Venezuela y hemos identificado los flujos de su circulación en Caracas, particularmente los sitios de venta y sus precios. Nos falta aclarar los últimos tramos del recorrido de este producto alimenticio importado, el que llega a las cocinas para ser preparado y a la mesa para ser consumido. De antemano, asumimos que una buena parte de los fideos eran comprados por familias pudientes, aunque es difícil encontrar datos sobre este uso familiar. Probablemente no se trataba de un alimento consumido cotidianamente, ya que sabemos que los productos importados eran utilizados a menudo como “dispendio vistoso”, es decir, como expresión de un lujo que incrementaba el capital social del anfitrión cuando tenía invitados u organizado un banquete, lo que puede valer para los fideos así como está demostrado para el pan blanco de harina de trigo.⁴⁶

La organización de banquetes durante las fiestas fue frecuente en las ciudades venezolanas de las últimas décadas del siglo XVIII, aprovechando las conmemoraciones religiosas y civiles, incluyendo las juras, nacimientos y matrimonios de la familia real.⁴⁷ Por ejemplo, se hicieron gran número de festejos en 1759 para conmemorar el ascenso al trono de Carlos III, lo

mismo que en 1789 para el de Carlos IV. En ambos casos, en varias ciudades de la Provincia se realizaron desfiles bajo las luminarias de las calles y fiestas organizadas por los cabildos y privados, con banquetes, realizados tanto en las casas de algunos principales como en espacios públicos.⁴⁸ Sin embargo, el banquete más lujoso que se dio en Caracas en esa época, fue el realizado por el Cabildo para agasajar al nuevo Gobernador y Capitán General Manuel Guevara Vasconcelos, quien llegaba en 1799 para asumir su cargo. El banquete costó 1000 pesos, incluyendo muebles, platos y ollas, amén de pagar los cocineros/as dirigidos por el chef François Combe.⁴⁹ Los productos comestibles que se compraron fueron tanto importados como producidos localmente, pero en mayor parte de origen europeo: aceite de oliva, aceitunas, anchoas, salmón, almendras, canela, clavo de especia, jamonés, gallinas, pan blanco, azúcar, pavos, frutas varias, etc.

Como escribe Lovera, “ausentes los elementos básicos del régimen criollo rural o tradicional”.⁵⁰ Entre tantos productos, encontramos también los fideos, aunque no sabemos si fueron utilizados en el banquete, ya que en el recibo de compras se indica que estaban destinados a la despensa del gobernador, como reporta el informe general que de los gastos del banquete elaboró el Regidor Alguacil Mayor Don Luis Serrano. La factura, con fecha del 27 de abril de 1779, fue entregada por Gerardo Martí, dueño de una “tienda pública”, donde aparecen 30 libras de fideos por el valor de 30 pesos.⁵¹ Así que en la despensa del gobernador a su llegada se almacenaron cerca de catorce kilos de fideos y, aunque en los cuadernillos de compra de su casa entre el 14 de junio hasta el 7 de octubre de 1807, dos días antes de fallecer, Lovera no registra la presencia de fideos, pocas dudas tenemos que utilizó en su mesa lo que encontró en la despensa de la casa que el Cabildo le había preparado a su llegada y hasta tuvo que comprar periódicamente otros para lucirse en los numerosos banquetes que organizaba, centro estratégico de su política relacional en Caracas, lo que Lovera ha definido la “política del convite”.⁵² En todo caso, está muy claro que Don Luis Serrano, decidiendo su compra en 1799, daba por descontado su utilización, en función de la experiencia que tenía de los gustos de los españoles acaudalados o de los oficiales militares que prestaban su servicio en Caracas.

Esta última referencia a los gustos españoles de los militares no es interpretativa, ya que tenemos otros datos para sustentarla: a lo largo de las colonias españolas en el continente, hay registros de la compra de fideos para los cuarteles militares de Cuba, Nueva Granada y Río de la Plata.⁵³ Lo mismo parece pasar en Venezuela, como puede verse, por ejemplo, en la “súplica” del Jefe de las fortalezas de Guayana, Don Francisco Orozco, al

Intendente Ábalos en Caracas en 1781, para que, en vista de la escases de alimentos que se experimentaba en aquella población “sin que ninguno de nos otros, pueda proveerse de la Angostura, porque allí tambien se carece de todo... En esta atención, V.E. se sirva conceder a mi, y a los otros oficiales una licencia para que interim nuestra existencia à los barcos que ban a las colonias extranjeras que nos traigan algunos viberes, esto es, unos fideos, algún queso y jamon, un poco de vino y otras frioleras que omito por no molestar”.⁵⁴

El consumo militar de fideos parece incrementarse en las primeras décadas del siglo XIX, inclusive durante la guerra de Independencia, como en el caso que ya hemos citado de los fideos secuestrado en 1813 por las milicias realistas en Puerto Cabello. Este hecho sería anecdótico, si no fuera refrendado por las “medidas exteriores” que España tomó en 1815 para reglamentar el suministro de víveres del ejército expedicionario enviado para sedar la rebelión de las colonias americanas, particularmente para “apresar los precios” de los suministros destinados a la oficialidad. Los precios elaborado por Antonio Jaspes el 5 de agosto en Santa Marta fueron los siguientes: “La libra de azúcar blanca costaba 2½ reales; la prieta a 2 reales, la de arroz a real, la de cacao a 10 reales, la de garbanzo a real y medio, la de fideos a 7 reales; los huevos, 4 por un real, la libra de queso a real y medio, “panela de pan” a 3 quartillo, el ciento de plátanos a peso, la medida de maíz a 2 reales, el “puerco fresco” a real la libra...”⁵⁵ Se trata de precios de guerra, siendo el de los fideos el más alto; sin embargo, lo que más importa de la referencia es que de todos los productos normados, solamente los fideos son importados y su inclusión manifiesta claramente la importancia que les es atribuida. Vale la pena mencionar que los datos sobre el consumo de fideos en el Nuevo Reino de Granada para final del siglo XVIII y comienzo del XIX, son más abundante que en la Capitanía de Venezuela, como puede verse, por ejemplo, del cargamento de la goleta *Alche Bigot*, que arriba a Cartagena en 1807 con 200 cajas de fideos (el 5% de todo su cargamento), destinados a Santa Fe.⁵⁶ Este consumo de fideos en Nueva Granada, se irá incrementando también en época republicana, como se registra, por ejemplo, en las cuentas de la compra de víveres del hospital militar bogotano en 1839.⁵⁷ Esto vale también para Venezuela, como resulta de la cuentas del hospital militar de Caracas para el mes de febrero de 1831, donde se sirvieron entre tres y cuatro libras a la vez, por varios días seguidos.⁵⁸

Resulta evidente que, por lo que hemos visto en nuestro recorrido, las fuentes coloniales que nos permiten acercarnos a la vida cotidiana de las poblaciones investigadas y, especialmente, a su dieta, son en gran parte

indirectas, estribando sobre todo en registros de mercancías, aranceles y lista de compras para instituciones; es decir, allí donde era necesario, a fines administrativos y de control, registrar los gastos y definir los impuestos, si fuera el caso. Esto vale, por ejemplo, para los cuarteles, los hospitales, los conventos y las cárceles. Hasta ahora no hemos encontrado datos que confirmen la compra de fideos de parte de los conventos,⁵⁹ pero diferente se presenta el panorama alimenticio en el caso de los hospitales y de las cárceles. Es el caso del hospital San Pablo de Caracas, donde el *hospitalero* se encargaba de las compras de los víveres consumidos diariamente por los enfermos, encontramos también los fideos, entre los alimentos adquiridos: “pan de maíz (arepa), pan de trigo, harina, bizcochuelos, arroz, cebadilla, fideos, garbanzos, casabe, cebollas, “recado” de olla, almendras, pasas, higos, azúcar, papelón, manteca, unto, bovino, gallina, pollo, pichón, redaño, leche de vaca, leche de burra, queso en botijuela, huevos, cacao, sal, anís, canela, comino, mostaza, azafrán, agua de azahar y dulce”,⁶⁰ a estos víveres hay que añadir también varios tipos de pescado, sobre todo durante la semana santa.⁶¹ No se trata de productos comprados una sola vez, sino que “...la lista de mercado, con muy pocas excepciones, fue casi la misma cada semana desde 1766 hasta 1769”.⁶²

No resulta explícita la manera de cocinar los fideos, pero sabemos que fundamentalmente había dos modos principales: en caldos y sopas o como acompañantes de carnes hervidas o guisadas, posiblemente revueltos en la grasa de la olla o sartén.⁶³ De las dos posibilidades, propendemos por la primera, considerando que el consumo de caldos, particularmente de pollo o gallina, sobre todo para usos terapéuticos contra las “fiebres”, era muy difundido en el mundo hispánico de la época, como el mismo *Diccionario de Autoridades* indicaba. Así, mientras que, en la definición de los “Tallarines”, se afirmaba que se trataba de “Cierta género de massa, que viene de Italia cortada en pedacitos de diferentes formas, y son mui sabrosos guisados con caldo”;⁶⁴ al referirse a la “Sarna”, citaba una copla popular: “Filete con calentura / y fideos con quartana”, con referencia evidente a los fideos en caldos.⁶⁵ Un reflejo de este uso, lo encontramos en las colonias españolas en el *Reglamento para el gobierno interior, político y económico de los hospitales reales* de 1776, cuando describe la alimentación de los enfermos, siendo la sopa y los caldos uno de los pilares de la dieta terapéutica, a los cuales se añadía, según las indicaciones médicas, arroz o fideos.⁶⁶ Este consumo de fideos relacionado con dietas médicas, lo reencontramos también en Puerto Cabello, durante la epidemia de fiebre amarilla de 1799, donde Julián Gaspar, cirujano de las milicias de Puerto Cabello, prescribía “...beber vino

aguardiente y comer fideos y carnes en cantidad abundante”,⁶⁷ después de los vomitivos para templar los cuerpos enfermos.

Para el caso de las cárceles, aunque puede considerarse improbable que un producto caro como los fideos pudiera ser consumido en esos recintos, no hay que olvidar que los presos se dividían entre quienes podían costearse el mantenimiento, directamente o a través de sus familias, y quienes dependían de los recursos de la misma cárcel o de la caridad pública. Esta situación repercutía sobre la alimentación, ya que la mayor parte de los presos no tenía solvencia económica para adquirir sus alimentos, dependiendo de las compras que realizaba el encargado, diariamente o semanalmente.⁶⁸ La dieta de los presos se basaba fundamentalmente en carne vacuna fresca o seca y el casabe, a lo que se añadía ocasionalmente pescado, garbanzos, frijoles, pan de maíz, manteca y aliños (por ejemplo cebollas y ajos).⁶⁹ A la fuente principal de carbohidratos, representada por el casabe y las arepas, en algunas ocasiones podrían agregarse también fideos, aunque fueran de costo bien mayor de los dos productos principales. Sin embargo, sabemos que fueron donados en diferentes ocasiones, como en la década de los años setenta del siglo XVIII, sirviéndolos con pescado o carne. Algunos datos, reportados por Hernando Villamizar, nos dan indicaciones sobre cómo se cocinaban esos productos, incluyendo los fideos, cuando las donaciones se lo permitían. Por ejemplo, “Hacia la segunda mitad de febrero de 1796 se repartieron tres arrobas de carne seca cocinadas con fideos: «que desde el día 15 [de febrero] se acabaron los garbanzos y solo quedan fideos que se han estado dando con carne»”.⁷⁰ Si consideramos que la lista de las compras incluía “verdura”, manteca (de vaca y no la importada de Flandes) y aliños, podemos argüir que había tres opciones: caldo o sopa, sancocho o fritura. Por lo dicho arriba, parece probable que los fideos se cocinaban en un caldo o en sancocho de carne; sin embargo, por honestidad culinaria, hay que admitir que cabría también la posibilidad que se guisaran con grasa residual de algunas preparaciones de carne, así como lo indica para los macarrones el *Diccionario de Autoridad*: “Macarrón. s. m. Cierta género de pasta de harina en forma de cañones, que se guisan con la grasa de la olla, echándoles queso rallado por encima”.⁷¹ Sin embargo, hemos ya visto que los fideos eran percibidos como diferentes de los macarrones, más gruesos y cortos, además de ahuecados; y de éstos no tenemos noticia de su presencia en Venezuela.

En todo caso, la preponderancia del uso de los fideos en caldos o sopas, se puede contrastar con otro dato de la misma cárcel: el 26 de enero de 1796 se suspendió el suministro de carne y se les dio a los presos garbanzos y fideos.⁷² No hay duda de que los garbanzos fueran hervidos y, después de

aliñarlos con sal y algunas especias, al final de la cocción se les añadieran los fideos. Juan de Altamiras, en su recetario *Nuevo Arte de Cocina* (1747), uno de los pocos libros de cocina que circularon en la Caracas del siglo XVIII, reporta una receta de caldo de garbanzos comunes donde sugiere que, después de haberlos remojado, lavado, escaldados y cocido con un poco de aceite: “les pondrás cebolla frita, con todas especias, machacadas con unos granos de ajos, sazónalos de sal, y puedes espesarlos, poniendo la sexta parte de arroz”.⁷³ En el caso de la anotación de Mosquera, el encargado de la cárcel de Caracas, en lugar de arroz se utilizaron fideos. Durante la semana santa de 1776, respetando la prohibición religiosa de comer carnes rojas, se compraron dos lisas y tres lebranches:⁷⁴ “los pescados se sirvieron junto con fideos –donados como limosna a finales de febrero por un vecino–, todo ello acompañado con sus respectivas porciones de casabe”.⁷⁵ Una vez más nos encontramos con el problema de su tratamiento culinario: si el pescado hubiera sido frito, no se entiende bien como se mojaría el casabe “seco” (aunque se come también mojado en agua), lo mismo que los fideos secos, ya que implicaría hervirlos primero y después usarlos como acompañante. Nuevamente estamos obligados a pensar en caldos o calderetas, según la tradición tanto española como venezolana, como indica el *Diccionario de Autoridades*: “Caldereta. s. f. Guisado que hacen los pescadores y barqueros, cociendo el pescado fresco con sal, cebolla y pimienta, y cocido, antes de apartarle del fuego, le echan azéite y vinagre en poca cantidad: y porque se hace en una calderilla se le dio este nombre”.⁷⁶ De la “Pasta col pomodoro”, el famoso plato italiano de fideos con salsa de tomate y queso parmesano, no hay noticias todavía, ya que el encuentro “mágico” entre tomates y fideos se realizará en Nápoles solamente en la segunda década del siglo XIX y de allí, lentamente, se esparcirá por el mundo. Pero, esta es ya otra historia que tendremos que reconstruir.

5. CONCLUSIONES

Reconstruida la presencia de los fideos en la sociedad venezolana de final de la época colonial, nos queda intentar aclarar algunas cuestiones que emergen de nuestro recorrido. Nos parece que hemos demostrado que no se trataba de un consumo esporádico, sino lo suficientemente consistente como para generar un flujo relativamente sostenido que fue aumentando en la primera mitad del siglo XIX, hasta ocupar un lugar importante en la dieta criolla, como el libro de cocina de Febres Cordero demuestra en 1899. Varios actores sociales participan de este proceso, tanto en su introducción

como en el mantenimiento y ampliación sucesiva del consumo de fideos. Si, como hemos evidenciado, fue la Compañía Guipuzcoana la que, desde Cádiz, comenzó a traer los fideos, pudo hacerlo o por decisión económica propia, esperando que el nuevo producto alimenticio tuviera éxito en tierras venezolanas; o para responder a una demanda. Ya que se trataba de un producto particular de escasa circulación en las colonias ultramarinas españolas y, por lo tanto, poco rentable, la primera hipótesis nos parece improbable, así que optamos por la segunda, la de satisfacer una demanda local de individuos o grupos que ya estaban al tanto de su existencia y sus posibilidades culinarias. Si esta hipótesis funciona, en Caracas la demanda estaría determinada por funcionarios peninsulares, criollos adinerados que habían viajado a Europa y, sobre todo, por individuos y familias de origen fundamentalmente aragonés, canario y del sur italiano, en cuyas tierras de origen los fideos eran ya ampliamente utilizados. En este contexto, su consumo, como ya pasaba con el pan blanco de trigo, asumió dos finalidades, además del placer de comerlos: como símbolo de estatus para los grupos criollos acaudalados y como ancla identitaria por los emigrantes que se habían establecido en las urbes venezolanas de ese fin de la época colonial. Estas conclusiones responden ampliamente a la cuestión si fueron o no los italianos a traer los fideos y, en general, la pasta seca a Venezuela: fueron los españoles de la Guipuzcoana, aunque impulsados por la demanda local, expresada tanto por peninsulares como por napolitanos y sicilianos emigrados a Venezuela y quienes, al fin y al cabo, eran igualmente españoles.

NOTAS

- 1 Antropólogo histórico, Profesor titular y Jefe del departamento de Arqueología y Antropología Histórica de la de la Escuela de Antropología (FACES), de la Universidad Central de Venezuela (Caracas).
- 2 Un agradecimiento especial a Eloísa Ocando por compartir su saber y documentos sobre las pulperías de Caracas, a Santiago Míguez y Kristo Ramírez Muñoz, por el apoyo en el arqueo documental, y a Silvana Caula, por la revisión final del texto.
- 3 IPO - International Pasta Organisation: *Annual Report* (2011 y 2019) en: <https://internationalpasta.org/annual-report/> (Consultado: 15/11/2020, 2:00 pm).
- 4 Marisa Vannini de Gerulewicz: *Italia y los Italianos en la Historia y en la Cultura de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1980; Pedro Cunill Grau: *La presenza italiana in Venezuela*. Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1996.
- 5 Tulio Febres Cordero: *Cocina criolla (Para disponer la comida diaria con prontitud y acierto)* [1899]. Caracas, Fundación Editorial El perro y la rana, 2017, p. 9.
- 6 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios gastronómicos, 1998.
- 7 Rita Giacalone y Ada Morales: “Producción Triguera. Medio Ambiente y Hombre en los Andes Venezolanos del Siglo XVIII” en: *Montalbán*, 25 (Caracas, 1993), pp. 23-35.
- 8 Emanuele Amodio: “El pan nuestro de cada día. Comercio de harina de trigo y consumo de pan en Caracas durante el siglo XVIII” en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 83-110.
- 9 Massimo Montanari: “La cucina, luogo dell’identità e dello scambio” en: *Il mondo in cucina*. Roma, Editori Laterza, 2002, p. VIII. (Massimo Montanari ed).
- 10 Este relato fue elaborado en 1928 por la revista norteamericana *Macaroni Journal*, de la National Macaroni Manufacturers Association, creada en 1919 con fines publicitarios, dirigidos a la creciente comunidad italiana en Estados Unidos. Silvano Serventi y Françoise Sabban: *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*. Roma-Bari, Laterza, 2004, p. 14.
- 11 Bruno Laurioux: “Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires” en: *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. Paris, Champion, 2005, p. 219. (Bruno Laurioux ed).
- 12 Laura Galoppini: “Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas” en: *Médiévales*, 36 (Paris, printemps de 1999), pp. 111-127.
- 13 Gloria Polonio Luque: *Exportación e importación en y desde el Mediterráneo en la Baja Edad Media. Mercaderes, mercancías y rutas comerciales (1349-1450)*.

- Barcelona (España), Facultad de Historia Medieval, Universidad de Barcelona, 2010, pp. 213-214 (Tesis doctoral); María José de la Pascua Sánchez: “A la sombra de hombres ausentes: mujeres malcasadas en el mundo hispánico del setecientos” en: *Studia historica. Historia moderna*, 2 Vol. 38, (Salamanca, diciembre de 2016), pp. 251-285.
- 14 Emanuele Amodio: “Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones” en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 15-62. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds)
- 15 Emanuele Amodio: “El pan nuestro de cada día...” pp. 86-87.
- 16 Eduardo Arcila Farías: *Economía colonial de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 2017, Tomo I, p. 271.
- 17 John R Fisher: *El Comercio entre España e Hispanoamérica. 1797-1820*. Madrid, Banco de España, 1993, pp. 15-18.
- 18 Fabián de Fonseca y Carlos de Urrutia: *Historia de Real Hacienda*. México, Imprenta de Vicente García Torres, 1852, p. 54.
- 19 Eduardo Arcila Farías: *Economía colonial de Venezuela...* Tomo II, p. 69.
- 20 *Ibid*, p. 71.
- 21 Isabel E. Ruiz Acevedo: *El puerto de Cumaná en el comercio atlántico y caribeño, 1786-1810*. Caracas, Doctorado en Historia, Universidad Católica Andrés Bello, 2016, p. 47. (Memoria de grado para optar al Título de Doctor en Historia, Inédito)
- 22 Archivo General de la Nación (Caracas). *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*, Tomo XLVIII, Exp. 8, f. 8. Representación de don Mariano Morales. Solicita licencia para transportar varios víveres en La Guaira a su casa de comercio en Coro. Caracas, 4 de abril de 1788. (En adelante: AGN).
- 23 “Noticias sobre la agricultura en Maracaibo, arte y comercio y precios corrientes en 1796” en: Antonio Arellano Moreno: *Documentos para la historia económica de la época colonial*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1970, pp. 521-528.
- 24 Brayhan Arévalo Meneses: *El comercio en Cartagena de Indias 1800-1809, una mirada socioeconómica desde la Administración de Aduanas*. Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2013, pp. 21-22.
- 25 Jason Andrés Bedolla; “Circulación de efectos de Castilla entre Maracaibo y la provincia de Pamplona (1785-1819)” en: *Fronteras de la historia*, 1 Vol. 25, (Bogotá, enero de 2020), p. 224.
- 26 María del Carmen Cózar Navarro: “El tejido empresarial en la ciudad de Cádiz 1830 a 1869” en: *Revista de Estudios Regionales*, 67, (Málaga, mayo-agosto de 2003), pp. 147 y 151.
- 27 Archivo de la Academia Nacional de Historia (Caracas). *Independencia*. 290-1327, f. 14. Don Francisco Bazora solicita el reembolso de los bienes secuestrados en 1813. Puerto Cabello, 1815. (En adelante: AANH).

- 28 Rosario Salazar Bravo: *El comercio diario en la Caracas del siglo XVIII: una aproximación a la historia urbana*. Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2008, p. 257.
- 29 Eloísa Ocando Thomas: *Las Pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2018, p. 97. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga, Inédito)
- 30 Miguel Reveco: *El comercio furtivo. Identidad y Consumo: Adquisición de productos de origen ilícito en la Provincia de Venezuela durante el Siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2013. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo, Inédito)
- 31 AANH: *Civiles*, 9-3751A-2. Testimonio del expediente que contiene el arrendamiento a favor de los propios de los puestos interiores de la plaza mayor. Caracas, 1791.
- 32 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...* p. 71.
- 33 AANH: *Civiles*, 16-6462-4. Denuncia que hace el señor Gobernador y Capitán General, sobre que en las bodegas, panaderías, pulperías y otras ventas públicas y almacenes de esta ciudad se encuentran varios y diversos víveres corrompidos, que atentan contra la salud de los habitantes. Caracas, 1807, f. 1.
- 34 *Ibid*, f. 4.
- 35 Archivo Histórico del Consejo Municipal de Caracas. (Caracas) *Inventario*, n. 4389. Bodegas y pulperías de Caracas, 1807. (En adelante: AHCMC).
- 36 Manuel Hernández González: *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810)*. Caracas, Bid & co. editor, 2008, p. 238.
- 37 “Autos promovidos por los tenderos, Bodegueros, Pulperos, Vendedores y vendedoras de la Plaza y el Síndico Procurador y Diputado de Mes de la Ciudad de Caracas, quejándose de los procedimientos del Regidor Licenciado Don Josef Hilario Mora en la visita que hizo el año de 1796 como Fiel Ejecutor Interino, Caracas 1796” en: Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983, p. 243.
- 38 Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas...* Exp. 33 y 38; “Intendente de Real Hacienda don José de Ábalos, Providencia para la regulación de precios, Caracas 1779” en: Arturo Guevara: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946, p. 11.
- 39 AGN: *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*, Tomo IX, f. 298. Precios que se proponen al señor Don Luis de Unzaga y Amezaga Brigadier de los Reales Ejercitos por el factor pral de la Real Compañía Guipuzcoana Don Josef de Amenabar, para la venta de los generos, efectos y frutos, y viveres de ellas en sus factorías... Caracas, 1780.
- 40 *Ídem*.

- 41 “Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas” en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...* pp. 260-265.
- 42 “Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, La Victoria 1803” en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...* pp. 250-253.
- 43 Emanuele Amodio: “El pan nuestro de cada día...”, pp. 98-99.
- 44 AGN: *Real Consulado*. Tomo XIX, ff. 187-189. Relación de arreglos del camino Caracas-La Guaira. Caracas, 1803-1804. Ver: Emanuele Amodio, Rodrigo Navarrete y Ana Cristina Yilo: *El camino de los españoles. Historia y arqueología del camino colonial Caracas-La Guaira*. Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, 1997, pp. 135-136.
- 45 Jaime Torres Sánchez: “Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos” en: *Anuario de Estudios Americanos*, 2 Vol. LX, (Sevilla, diciembre de 2003) p. 495.
- 46 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...* pp. 58-59.
- 47 Andreina Soto Segura: “En el nombre del rey. Exequias funerales y proclamaciones reales en Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII” en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 111-137.
- 48 AGN: *Diversos*, Tomo XXXV, Exp. 9, f. 185v. Expediente sobre la proclamación y jura del Rey Carlos Tercero. Caracas, 1 de febrero de 1760. Emanuele Amodio: “El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII” en: *La Fiesta*. La Paz, Unión Latina, 2007, pp. 159-171. (Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco. Norma Campos Vera ed.)
- 49 José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...* p. 110
- 50 *Ibid*, pp. 112
- 51 AHCMC: *Diversos*, Tomo II, Exp. 38, ff. 43. El Regidor Alguacil Mayor Don Luis Serrano, presentando las cuentas del combite y muebles del Sr. Presidente. Caracas, 1799, f. 9.
- 52 José Rafael Lovera: *Manuel Guevara Vasconcelos o la Política del Convite*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1998. (Discurso de incorporación como Individuo de Número), p. 9.
- 53 Celia Parcerro Torre: “La alimentación en Cuba en el siglo XVIII” en: *Revista de Humanidades*, 19, (Monterey, otoño de 2005; Adriana María Alzate Echeverry: “Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII” en: *Historia Crítica*, 46, (Bogotá, mayo de 2012), pp. 18-42.
- 54 AGN: *Intendencia del Ejército y Real Hacienda*, Tomo XIV, doc. 207, f. 288. Oficio de Don Francisco Orozco, Jefe de las Fortalezas de la antigua Guayana, al Intendente Ábalos. Antigua Guayana, 8 de agosto de 1781.
- 55 Vladimir Daza Villar: *La economía de las provincias de Cartagena, Santa Marta, y Río Hacha en los tiempos de la restauración monárquica del Virreinato de la Nueva Granada, 1815-1821*. Minas Gerais (Brasil), Universidad Federal de Juiz de Fora, 2016, pp. 182-183. (Tesis doctoral)

- 56 Robert Ojeda Pérez: “Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Llorente” en: *Tabula Rasa*, 8 (Bogotá, junio de 2008), p. 152.
- 57 Archivo General de la Nación de Colombia (Bogotá): *Sección República, Hospital Militar*, SR. 51,2, D. 13, ff. 458-510 Documentos de la cuenta que presenta el mayordomo del hospital militar de los artículos que se han consumido durante el mes de octubre de 1839. Bogotá, 1839. (En adelante: AGNC)
- 58 AGN: *Hacienda Pública*, Tomo LVI, docs. 26, 86, 89, 94, 97 y 114; y Tomo LVII, doc. 32. Relaciones de los alimentos suministrados a los enfermos del hospital Militar. Febrero de 1831.
- 59 María José Gómez Calomino: “El pan sagrado. Alimentación conventual en Caracas durante el siglo XVII” en: *Saberes y sabores...* pp. 93-112.
- 60 Margarita Escudero de Achabal: *Alimentación, salud y enfermedad en el hospital San Pablo de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2007, p. 152. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo).
- 61 Margarita Escudero de Achabal: “La dieta terapéutica en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII. Caso: hospital San Pablo de Caracas” en: *Saberes y sabores...* p. 225.
- 62 Margarita Escudero de Achabal: *Alimentación, salud y enfermedad...* p. 152.
- 63 Massimo Montanari: *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Roma-Bari, Edizioni Laterza, 2019, p. 26.
- 64 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades*. Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, 1739, Tomo VI (En línea: <https://apps2.rae.es/DA.html> - Consultado 20/10/2020).
- 65 *Ídem*.
- 66 Celia Parceró Torre: “La alimentación en Cuba...” p. 110.
- 67 AGN: *Intendencia del Ejército y Real Hacienda*, Tomo CXLVIII. Oficios y correspondencia sobre epidemia de fiebre amarilla en Puerto Cabello. Caracas y Puerto Cabello, 1799, f. 170v.
- 68 Hernando Villamizar: *Discursos y prácticas del encierro punitivo en la ciudad de Caracas a finales de la época colonial (1780-1810)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, 2008, pp. 270 y 282-283. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo, Inédito).
- 69 Hernando Villamizar Calderín: “La limosna del encierro. La alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas (1780-1810)” en: *Saberes y sabores...* pp. 250-251.
- 70 *Ibid*, p. 257 (Ref. AGN: *Gastos Públicos*. Tomo I, f. 360).
- 71 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades...* Tomo IV, 1734.
- 72 Hernando Villamizar Calderín: “La limosna del encierro...” p. 255.
- 73 Juan de Altamiras: *Nuevo Arte de Cocina: sacado de la Escuela de la experiencia económica*. Barcelona, Viuda. María Ángela Martí, 1747, p. 150. A parte del

- libro de Altamiras, circularon en Caracas durante el siglo XVIII, algunos en decenas de copias, otros tres libros, identificados por Cristina Soriano en testamentos y notas de cargamentos de barcos llegados desde Cádiz: Francisco Martínez Montañón: *Arte de Cozina, pastelería, bizcochería y conservería* [1611]. Madrid, Luis Sánchez, 1763. Juan de La Mata: *Arte de Repostería...* Madrid, Imprenta Joseph García Lara, 1747. François Massialot: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne...* [1691]. Paris, Chez du Claude Prudhomme, 1732. Cristina Soriano: “Libros de cocina en la Provincia de Venezuela” en: *Alimentación y gastronomía colonial. Dossier Desafío de la Historia*, 23 año 3, (Caracas, 2010) pp. 67-72. Emanuele Amodio ed.
- 74 AGN: *Gastos Públicos*, Tomo VII, Exp. 6. Expediente formado para recoger lo necesario en donativo a fin de sostener los presos. Caracas, 1 de enero de 1796, f. 354.
- 75 Hernando Villamizar Calderín: “La limosna del encierro...” p. 254.
- 76 Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades...* Tomo II, 1729.

N° 52

FUENTES

Documentales

Documentos de Archivo

- Archivo de la Academia Nacional de la Historia (AANH) (Caracas): *Civiles*, 16-6462-4; 9-3751A-2. *Independencia*, 290-1327.
- Archivo General de la Nación (AGN) (Caracas): *Intendencia de Ejército y Real Hacienda*, Tomos: IX, XIV, doc. 207, XLVIII, Exp. 8; CXLVIII, DCCCVII; *Gastos Públicos*, Tomo VII, Exp. 6; *Real Consulado*. Tomo XIX; *Hacienda Pública*, Tomo LVI, docs. 26, 86, 89, 94, 97 y 114.
- Archivo General de Indias (AGI) (Sevilla): *Ultramar*, 145, n. 17.
- Archivo Histórico del Consejo Municipal (AHCMC) (Caracas): *Inventario*, n. 4389; *Diversos*, Tomo II, Exp. 38.
- Archivo General de la Nación de Colombia, (AGNC) (Bogotá): *Sección República*, Hospital-Militar, SR. 51,2, D.13.

Documentales editados

- “Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas” en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios gastronómicos, 1998, pp. 260-265 (AHCMC, Archivos capitulares, Exp. 6).
- “Autos promovidos por los tenderos, Bodegueros, Pulperos, Vendedores y vendedoras de la Plaza y el Síndico Procurador y Diputado de Mes de la Ciudad de Caracas, quejándose de los procedimientos del Regidor Licenciado Don Josef Hilario Mora en la visita que hizo el año de 1796 como Fiel Ejecutor Interino, Caracas

- 1796” en: Diana Rengifo: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983, pp. 233-246 (Archivo Histórico Nacional, Madrid, Consejo, Leg. 20.525, pieza 33).
- “Intendente de la Real Hacienda don José de Ábalos, Providencia para la regulación de precios, Caracas 1779” en: Arturo Guevara: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946, p. 180.
- “Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, La Victoria 1803” en: José Rafael Lovera: *Historia de la alimentación...*, pp. 250-253 (Archivo Arzobispal de Caracas, Testamentaria, Testamento de don Alberto Antonio Reverón. La Victoria, Carpeta n. 138, ff. 29-41).

Bibliográficas

Libros

- Abreu Olivo, Edgar: *Pioneros del primer siglo, 1864-1929. La industria de alimentos en Venezuela*. Caracas, Fundación Polar, 2005.
- Altamiras, Juan de: *Nuevo Arte de Cocina: sacado de la Escuela de la experiencia económica*. Barcelona, Viuda. María Ángela Martí, 1747.
- Amodio, Emanuele, Navarrete, Rodrigo y Ana Cristina Yilo: *El camino de los españoles. Historia y arqueología del camino colonial Caracas-La Guaira*. Caracas, Instituto del Patrimonio Cultural, 1997.
- Arcila Farías, Eduardo: *Economía colonial de Venezuela*. Caracas, Banco Central de Venezuela, 2017, 2v.
- Arévalo Meneses, Brayhan: *El comercio en Cartagena de Indias 1800-1809, Una mirada socioeconómica desde la Administración de Aduanas*. Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2013.
- Cunill Grau, Pedro: *La presenza italiana in Venezuela*. Torino, Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli, 1996.
- Febres Cordero, Tulio: *Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto*. [1899]. Caracas, Fundación Editorial El perro y la rana, 2017.
- Fisher, John R.: *El Comercio entre España e Hispanoamérica. 1797-1820*. Madrid, Banco de España, 1993.
- Guevara, Arturo: *El Poliedro de la Nutrición. Aspectos Económico y Social del Problema de la Alimentación en Venezuela*. Caracas, Editorial Grafolit, 1946.
- Fonseca, Fabián de y Carlos de Urrutia: *Historia de Real Hacienda*. México, Imprenta de Vicente García Torres, 1852.
- Hernández González, Manuel: *Los canarios en la Venezuela colonial (1670-1810)*. Caracas, Bid & co. editor, 2008.
- Humboldt, Alexander: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente*. Caracas, Monte Ávila Editores, 1985, 5v.

- La Mata, Juan de: *Arte de Repostería*. Madrid, Imprenta Joseph García Lara, 1747.
- Lovera, José Rafael: *Manuel Guevara Vasconcelos o la Política del Convite*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1998. (Discurso de incorporación como individuo de número de la Academia Nacional de Historia.)
- Lovera, José Rafael: *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos, 1998.
- Martínez Montaña, Francisco: *Arte de Cocina, pastelería, bizcochería y conservería* [1611]. Madrid, Luis Sánchez, 1763.
- Massialot, François: *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois, ou cuisinier moderne...* [1691]. Paris, Chez du Claude Prudhomme, 1732.
- Montanari, Massimo: *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Roma-Bari, Edizioni Laterza, 2019.
- Millares Cantero, Agustín: *Reflexiones acerca del comercio exterior canario y la burguesía mercantil isleña (1778- 1852)*. Las Palmas, Universidad de Las Palmas de Gran Canarias, 2003.
- Rengifo, Diana: *La unidad regional Caracas – La Guaira – Valles de 1775 a 1825*. Caracas, Academia Nacional de Historia, 1983.
- Salazar Bravo, Rosario: *El comercio diario en la Caracas del siglo XVIII: una aproximación a la historia urbana*. Caracas, Fundación para la Cultura Urbana, 2008.
- Serventi, Silvano y Françoise Sabban: *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*. Roma-Bari, Laterza, 2004.
- Vannini de Gerulewicz, Marisa: *Italia y los Italianos en la Historia y en la Cultura de Venezuela*. Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1980.

Capítulos de libros

- Amodio, Emanuele: "El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII" en: *La Fiesta. Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*. La Paz, Unión Latina, 2007, pp. 159-171. (Norma Campos Vera ed.)
- _____: "Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 15-62. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)
- Escudero de Achabal, Margarita: "La dieta terapéutica en la provincia de Venezuela durante el siglo XVIII. Caso: hospital San Pablo de Caracas" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 217-238. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)
- Gómez Calomino, María José: "El pan sagrado. Alimentación conventual en Caracas durante el siglo XVII" en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la*

- Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 93-112. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)
- Laurioux, Bruno: “Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires” en: *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. Paris, Champion, 2005, pp. 213-230. (Bruno Laurioux eds)
- Montanari, Massimo: “La cucina, luogo dell’identità e dello scambio” en: *Il mondo in cucina*. Roma-Bari, Editori Laterza, 2002, pp. VII-XII. (Massimo Montanari ed.)
- Villamizar Calderín, Hernando: “La limosna del encierro. La alimentación de los presos en la Cárcel Real de Caracas (1780-1810)” en: *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*. Caracas, Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos, 2017, pp. 239-270. (Emanuele Amodio y Luis Molina eds.)

Hemerográficas

Artículos de revistas y boletines

- Alzate Echeverry, Adriana María: “Comer en el hospital colonial: apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo XVIII” en: *Historia Crítica*, 46, (Bogotá, mayo de 2012), pp. 18-42.
- Amodio, Emanuele: “El pan nuestro de cada día. Comercio de harina de trigo y consumo de pan en Caracas durante el siglo XVIII” en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 83-110.
- Bedolla, Jason Andrés; “Circulación de efectos de Castilla entre Maracaibo y la provincia de Pamplona (1785-1819)” en: *Fronteras de la historia*, 1 Vol. 25 (Bogotá, enero de 2020), pp. 208-232.
- Cózar Navarro, María del Carmen: “El tejido empresarial en la ciudad de Cádiz 1830 a 1869” en: *Revista de Estudios Regionales*, 67, (Málaga, mayor-agosto de 2003), pp. 139-166
- Galoppini, Laura: “Le commerce des pâtes alimentaires dans les Aduanas Sardas” en: *Medievales*, 36 (Paris, printemps de 1999), pp. 111-127.
- Giacalone, Rita y Ada Morales; “Producción Triguera. Medio Ambiente y Hombre en los Andes Venezolanos del Siglo XVIII” en: *Montalbán*, 25 (Caracas, 1993), pp. 23-35.
- Ojeda Pérez, Robert: “Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Llorente” en: *Tabula Rasa*, 8 (Bogotá, meses de 2008), pp. 147-175.
- Parcerro Torre, Celia: “La alimentación en Cuba en el siglo XVIII” en: *Revista de Humanidades*, 19, (Monterey, otoño de 2005), pp. 101-116.
- Pascua Sánchez, María José de la: “A la sombra de hombres ausentes: mujeres malcasadas en el mundo hispánico del setecientos” en: *Studia historica. Historia moderna*, 2 Vol. 38, (Salamanca, diciembre de 2016), pp. 237-285.

- Soriano, Cristina: “Libros de cocina en la Provincia de Venezuela” en: *Desafío de la Historia*, 23, año 3, (Caracas, 2010), pp. 67-72. (Emanuele Amodio ed.)
- Soto Segura, Andreina: “En el nombre del rey. Exequias funerales y proclamaciones reales en Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII” en: *Nuestro Sur*, 15 (Caracas, enero-junio de 2019), pp. 111-137.
- Torres Sánchez, Jaime: “Dieta alimenticia en la provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos” en: *Anuario de Estudios Americanos*, 2 Vol. LX, (Sevilla, diciembre de 2003, pp. 493-520.

Electrónicas

- IPO - la International Pasta Organisation: Annual Report (2011 y 2019) en: <https://internationalpasta.org/annual-report/> (Consultado: 15/11/2020, 2:00 pm).
- Real Academia Española: *Diccionario de Autoridades*. Madrid, Imprenta de Francisco del Hierro, 1739, 6 Tomos (En línea: <https://apps2.rae.es/DA.html> - Consultado 20/10/2020).

Nº 52

Inéditas

- Daza Villar, Vladimir: *La economía de las provincias de Cartagena, Santa Marta, y Río Hacha en los tiempos de la restauración monárquica del Virreinato de la Nueva Granada, 1815-1821*. Minas Gerais (Brasil), Universidades Federal de Juiz de Fora, 2016. (Tesis doctoral)
- Escudero de Achabal, Margarita: *Alimentación, salud y enfermedad en el Hospital San Pablo de Caracas (Siglo XVIII)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2007. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga)
- Ocando Thomas, Eloísa: *Las Pulperías en Caracas. Organización, distribución y función a finales del siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2018. (Memoria de grado para optar al título de Antropóloga)
- Polonio Luque, Gloria: *Exportación e importación en y desde el Mediterráneo en la Baja Edad Media. Mercaderes, mercancías y rutas comerciales (1349-1450)*. Barcelona Facultad de Historia Medieval, Universidad de Barcelona, 2010. (Tesis doctoral)
- Reveco, Miguel: *El comercio furtivo. Identidad y Consumo: Adquisición de productos de origen ilícito en la Provincia de Venezuela durante el Siglo XVIII*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2013. (Memoria de grado para optar al título de Antropólogo)
- Ruiz Acevedo, Isabel E.: *El puerto de Cumaná en el comercio atlántico y caribeño, 1786-1810*. Caracas, Doctorado en Historia, Universidad Católica Andrés Bello, 2016. (Memoria de grado para optar al título de Doctora en Historia)

Villamizar Calderín, Hernando: *Discursos y prácticas del encierro punitivo en la ciudad de Caracas a finales de la época colonial (1780-1810)*. Caracas, Escuela de Antropología, Universidad Central de Venezuela, Caracas, 2008.



Figura 1:

Panadero produciendo fideos con una prensa mecánica de madera, Barcelona siglo XVIII.

(Fuente: *Artes y Oficios de Barcelona desde la Edad Media*, Biblioteca Alamy, ID: P4X8AY (<https://www.alamy.es/>).