

Para una poética de la alimentación en las letras venezolanas (sinestesia, nutrición y simbología)

Dr. Marco Aurelio Ramírez Vivas¹

[marcoarelioramirezvivas@gmail.com]

Universidad de Los Andes, ULA

Mérida-Venezuela

Resumen

Esta disertación aborda primero la gastronomía como espejo literario de la sociedad venezolana del siglo XIX y primer tercio del siglo XX. Para ello veremos como preámbulo al tema: “La silva cubana” de Manuel Justo Rubalcava (1769-1805) y “A la Piña.” de Manuel de Zequeira y Arango (1764-1846); después, entrando en materia, la simbología frutal en *La agricultura de la zona tórrida* (1826) de Andrés Bello (1781-1865); continuando con el café en la crónica caraqueña de Aristides Rojas; finalizando con la simbología de los alimentos en *Las Memorias de Mamá Blanca*. Ello, para visualizar en su conjunto, unos roles desempeñados por la gastronomía nacional en nuestras letras: primero desde una posición marginal; y, segundo, desde una posición central como protagonista del hecho literario venezolano. El análisis crítico de la gastronomía, en las obras literarias escogidas, comportará tres planos: la percepción de los alimentos por medio de la sinestesia; su valor nutricional; y la simbología cultural que despliega en las obras verbales de arte aquí examinadas.

Palabras claves: gastronomía y letras venezolanas; sinestesia, nutrición y simbología alimentaria; frutas tropicales en *La agricultura de la zona tórrida* de Andrés Bello; *Las Memorias de Mamá Blanca* de Teresa de la Parra.

Abstract

For a Poetics of Food in Venezuelan Letters (synesthesia, nutrition and symbology)

This dissertation first will address gastronomy as a literary mirror of Venezuelan society from 19th century and the first half of 20th century. For that reason, we will see as a preamble to the theme: “La silva cubana” by Manuel Justo Rubalcava (1769-1805) and “A la Piña” by Manuel de Zequeira y Arango (1764-1846); then, entering into matter, the fruity symbology in *La agricultura de la zona tórrida* (1826) by Andrés Bello (1781-1865); continuing with coffee in the chronicle of Caracas by Aristides Rojas; ending with the symbolism of food in *Las Memorias de Mamá Blanca*. This, to visualize whole the two roles that national gastronomy has played in our lyrics: first from a marginal position; and, second, from a central position as the protagonist of the Venezuelan literary experience. The critical analysis of gastronomy, in the literary works chosen, will involve three levels: the perception of food through the image of synesthesia; its nutritional value; and the cultural symbology that it displays in the verbal works of art examined here.

Keywords: gastronomy and Venezuelan letters; synesthesia; nutrition and food symbology; tropical fruits in *La agricultura de la zona tórrida* by Andrés Bello, *Las Memorias de Mamá Blanca* by Teresa de la Parra.

Recibido: Noviembre, 2022

Aprobado: Diciembre, 2023

DOI: <https://www.doi.org/10.53766/PROHIS/2023.43.04>

¹ Profesor emérito del Departamento de Literatura de la Universidad de Los Andes. Mérida-Venezuela.

Introducción

Al irse decantando esta disertación, lo primero que se me vino a la mente fue el *Libro de Buen Amor* de Juan Ruiz, el Arcipreste de Hita, donde la gastronomía cobra importancia crucial. Gianluca Pagani dice cómo el *Libro...* del Arcipreste «...posee una indiscutible importancia como primer testigo documental de determinados vocablos gastronómicos, [...] espejo de los usos alimentarios de su sociedad...»²³ En la “mesa del Arcipreste”, figura, inventariados por Pagani, una rica variedad culinaria de la Castilla medieval del siglo XIV en carnes, pescados, crustáceos, moluscos, lácteos, frutas, verduras, legumbres, vinos, cereales, aceite, sal, golosinas, cerrando con las especias.⁴ Pero, lo interesante en su auscultación es que deja clara la relación entre la mesa alimentaria con la sociedad de su tiempo: cómo a través de la comida, como en el caso de la carne, se visualiza el estrato piramidal de las clases sociales castellanas del bajo Medioevo:

La primera referencia a un plato de carne la encontramos en las estrofas dedicadas a la Primera Dama, aquí entre la 83 y la 88 se representa un banquete alegórico donde el león es símbolo del estamento nobiliario, y como tal tiene derecho a las partes mejores de la pieza, en este caso un toro; y la tentativa de subvertir este orden por parte del lobo es objeto de justa punición. Mientras las [referencias] interiores están destinadas a los “representantes” del resto de la sociedad. Encontramos luego en la descripción del ejército de don Carnal una escenificación de un banquete nobiliario, donde el arcipreste nos señala cómo:

“Gallinas e perdizes, conejos y capones,
Añades e lavancos e gordos ansarones;”” (1082 b y c)

.....
líen la buena yantar éstos vienen primero.” (1083 d)

Después los siguen ánsares, carneros, jamones. Luego otros platos a base de carne cuales tajadas de vaca, lechones y cabritos, morcillas fritas. Siguiendo con faisanes, pavones, jabalíes, etcétera. Todos acompañados por una cantidad copiosa de vino.⁵

Asimismo, cómo el pescado marca tiempos religiosos como la Cuaresma:

A la *mesa* de Don Carnal el Arcipreste contrapone la de Doña Cuaresma, una *mesa* monástica porque es en ese mundo donde se teoriza y sistematiza la dieta eclesiástica que se impone como el modelo a seguir por la sociedad. Un régimen donde prevalece el pescado, los productos de la mar. Productos que se consideraban en ámbito conventual óptimos para la templanza.⁶

También los lácteos son asociados «...al mundo pastoril o ganadero...»,⁷ las frutas a las estaciones del año,⁸ «...las verduras [...] al mundo conventual, como es el caso de la

² Gianluca Pagani. “A la mesa del Arcipreste. La cocina castellana del siglo XIV en los versos de Juan Ruiz: unas notas.” Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, y el «Libro de buen amor». *II Congreso Internacional Congreso homenaje a Alan Deyermond*. Alcalá la Real, (Jaén), Ayuntamiento de Alcalá la Real, Área de Cultura, 2008, p. 283.

³ *Ídem*.

⁴ *Ídem*.

⁵ *Ibid.*, p. 283.

⁶ *Ibid.*, p. 284.

⁷ *Ibid.*, p. 285.

⁸ *Ibid.*, p. 286.

monja Doña Garoza, o a un período de abstinencia religiosa o al mundo de los pobres como se refleja en la fábula del Mur de Monferrado.»⁹

En «Apuntes para una poética de la Alimentación en las Letras Venezolanas», título del presente texto, desbrozaremos primero el tema alimentario como *espejo* de la sociedad venezolana, desde tres niveles correlativos a sus rubros y al arte culinaria con dichos insumos. El primer nivel corresponde a la imagen de la sinestesia; es decir, cómo se capta sensualmente el objeto alimenticio por los sentidos de la vista, del gusto, oído, tacto y olfato. El segundo nivel atañe al valor nutritivo que esos rubros o preparados tienen para conservar la vida humana. Y el tercer nivel corresponde a la simbología del objeto alimentario, luego de su percepción, ingesta y nutrición; dentro de una tradición y su contexto histórico.

Para auscultar la alimentación como *espejo* de la sociedad en nuestra literatura, veremos, como preámbulo, los poemas coloniales cubanos “La silva cubana” de Manuel Justo Rubalcava (1769-1805) y “A la Piña.” de Manuel de Zequeira y Arango (1764-1846); luego, las frutas en *La agricultura de la zona tórrida* (1826) de Andrés Bello; después, el café en la crónica caraqueña de Aristides Rojas; y, finalmente, los alimentos en *Las Memorias de Mamá Blanca* (1929) de Teresa de la Parra.

Las frutas tropicales en dos poemas cubanos en la crisis colonial del período intersecular de las centurias XVIII y XIX

Por “La silva cubana” del cubano Manuel Justo Rubalcava (1769-1805) desfilan las frutas del trópico caribeño, cultivadas en esa región en el albor decimonónico, oriundas de la América meridional en su mayoría. Entre esas frutas indianas aparecen: la guayaba, el marañón, la guanábana, el caimito, la papaya, el aguacate, la jagua, el mamey, el mamoncillo, el tamarindo, el anón, la piña y el níspero; después las frutas exóticas pero con “ciudadanía americana”: el coco y el plátano.¹⁰ La sinestesia es la

⁹ *Ídem.*

¹⁰ “En época tan lejana como el año 1608 ya se puede descubrir el influjo de la isla en el canario Silvestre de Balboa, que dominado por la plétora de su flora y su fauna la hace resaltar en el primer poema escrito en Cuba cuyo texto se conserva, *Espejo de paciencia*, compuesto con motivo de un hecho histórico tan apartado del arcadismo lírico como el secuestro del Obispo Juan de las Cabezas Altamirano por el corsario francés Gilberto Girón, su rescate, y el triunfo final de los vecinos de Bayamo que fueron a la bahía de Manzanillo, donde estaba fondeado el pirata. quien fue muerto en singular combate con el negro Salvador. El color y el ambiente nativos de esta obra la distinguen de cualquier poema europeo. Veamos la enumeración de flores y frutas del país.

le ofrecen frutas con graciosos ritos,
guanábanas, gegiras y caimitos.
Vinieron de los pastos las napeas,
y al hombro trae cada una un pisitaco,
y entre cada tres de ellas dos bateas
de flores olorosas de navaco.
De los prados que cercan las aldeas
vienen cargadas de mehí y tabaco,
mameyes, piñas, tunas y aguacates,
plátanos y mamones y tomates.
(...)”Consecuentemente.

imagen por la cual se presenta cada fruta tropical al lector. Así, la guayaba es más suave que la pera, “al gusto lisonjera”, su dulzura la alaban quienes la comen, y su valor nutritivo calma el hambre y la sed. El marañón, por su parte, destaca con la belleza del dios Adonis por su “color rozagante”. La guanábana en cambio descuella por su peso y figura acorazonada, vigorizando al hombre “con su frescura”. El caimito cobra su presencia por su color “morado y verde”. La papaya, su sabrosura gana en generosidad al melón, cuya ingesta devuelve «la vacilante vida / al ético achacoso». El aguacate, por su parte, su “verdor” cautiva al europeo «y halla un fruto exquisito / si lo mezcla con sal el apetito». La jagua, «con el queso cuajado de la leche / es aún más deliciosa / que la amarga aceituna en escabeche». El mamey sabe mejor que el membrillo. El mamoncillo «sabroso ciruelo que sin hoja / amarillo o morado el feto arroja». Del tamarindo, Cuba produce licores más exquisitos que los que añeja la uva. El anón es el rey de las frutas del Trópico, que el poeta consagra a Juno, como en la mitología grecolatina algo semejante se hizo con la cabeza de Argos, el de muchos ojos y “cuerpo granujoso”, cuyo jugo se parangona al néctar. La piña posee «sabor divino, / planta que con dulcísimo decoro / aforra el gusto con escama de oro». El níspero no queda atrás, al fructificar en el árbol que lo prohija, produce “racimos de ambrosía”; el alimento de los dioses, de suprema delicia e imponderable nutriente. El coco, venido del Asia, su rústico árbol, sin embargo, ofrece sombra a quien reclama su refugio; «y es su fruto / mejor plato a la sed y al apetito», con gran poder hidratante que restaura al cuerpo. Finalmente, el plátano, también del Asia, es admirable para el emisor que dialoga con la Musa, porque esa planta “todo el gremio vegetal absorbe”, y su fruto, es “al maná milagroso parecido”; por eso, el apetito reclama su bocado, como alimento de calidad nutritiva.

Esas frutas vernáculas, o las que emigraron a la América indiana, guardan entre sí unos rasgos comunes: son mejores para el paladar y la alimentación de los criollos que las frutas europeas como la pera, la guinda (cereza), el melón, la aceituna, el membrillo y la uva; las imágenes de la mitología grecolatina le entregan su poder semántico para describirlas, y ponen en alto relieve el mito de la abundancia del Trópico americano al destacar la voz poética ante la Musa la cornucopia de riquísimas especies vegetales de la región caribeña, como se canta en la última estrofa:

No te canses ¡Oh Numen!
en alumbrar especies pomonanas,
pues no tienen resumen

Espejo de paciencia es un sorprendente primer ejemplo (en el primer poema que se conoce) de la identificación del autor con el medio cubano por sus enumeraciones de la flora y la fauna, por la lengua por los tipos humanos regionales, y por el sentimiento de orgullo local.”

Alberto Gutiérrez de la Solana: “La llama cubana de la poesía, desde el siglo XVII hasta Martí.” *Anales de literatura hispanoamericana* núm. 7. Ed. Univ. Complutense, Madrid. 1988, pp. 13-14, 15.

“...Manuel Justo de Rubalcava (1769-1805), compuso, entre otras, dos silvas dedicadas al tabaco y una a las frutas, llamada «Silva cubana» o «Las frutas de Cuba.» Aunque han surgido dudas sobre la paternidad de este poema, se le atribuye a él. Rubalcava describe abundantes frutas cubanas destacando su aroma, su sabor y su superioridad sobre las europeas, con lo que inicia una distinción en cuanto a las frutas respectivas. La naturaleza provoca un contrapunteo de dones que apunta ya el comienzo de un separatismo inconsciente...” *Ibid.*, p. 15.

las del cuerno floral de las Indianas.
Pues a favor producen de Cibeles
pan las raíces y las canas mieles.

En “A la Piña.” de Manuel de Zequeira y Arango (1764-1846),¹¹ por su parte, la protagonista es la fruta tropical que titula a la Oda.¹² El poema se desarrolla en cuatro partes: la primera, presenta la piña al público lector; la segunda, narra cuando la piña es llevada al monte Olimpo por el copero de Zeus para ser la bebida que engalanará el festín de los dioses; la tercera, cuenta sobre el reinado de la piña en el paisaje caribeño tropical; y la cuarta, cómo la piña degustada y loada por el emisor lírico.

La presentación de la piña se realiza en las seis primeras estrofas. En la primera estrofa, aparece como fruta esplendorosa, ataviada de “galas” y salida del “seno fértil de la madre Vesta”, una tierra fecunda, custodiada por la diosa latina del fuego, que ofrece calor al hogar familiar; aludiéndose al mito de la abundancia por medio del cual el poeta capta la tierra caribeña insular. Esa fruta, sin embargo, es de corte “liberal”; delatando ello el pensamiento republicano del autor, no cónsono con el sistema político colonial de la época. Fruta tan excelente «que Ceres borda su vestido / con estrellas doradas»: la mitología grecolatina se coloca al servicio de la poesía criolla para enaltecer el mundo agrario de la América indiana. Pero la piña, hiperboliza el emisor en la tercera estancia, «antes de existir su augusta madre / el vegetal imperio le prepara / y por regio blasón la gran diadema / le ciñe de esmeraldas»: antes que Vesta la concibiese, la Naturaleza la coronó como reina de las frutas en un tiempo inmemorial. Afirmación que, por un lado, coloca al paisaje natural americano como ámbito que da origen a la piña; y, por el otro, subraya el rol ancilar de la mitología grecolatina para evocar las bondades de la tierra tropical. En esa tercera estrofa, parafraseando a Luis Manuel Cuevas Quintero,¹³ se verifica “un giro de la mirada” al comunicarse la realidad frutícola indiana mediante *contrasentidos* que contravienen el canon poético de la época. La cuarta estrofa reitera la primacía de la piña, con “su pomposo penacho”, sobre sus congéneres vegetales. La quinta estancia despliega un sentido excepcional: además de su honorífica presencia en los jardines, la piña es «obelisco rural que se levanta / en el florido templo de Amaltea, / para ilustrar su aras.» Amaltea

...es, en la mitología griega, la ninfa que fue nodriza de Zeus. A veces se la representa como la cabra que amamantó al dios infante en una cueva de Creta, y otras veces [...] una náyade hija de Hermonio (uno de los Curetes), quien lo crio con la leche de una cabra en el monte Ida.

¹¹ En José Fornaris-Joaquín Lorenzo Luaces (directores). José Socorro de León (editor). *Cuba poética. Colección escogida de las composiciones en verso de los poetas cubanos. Desde Zequeira hasta nuestros días*. Segunda edición. Habana: Imp. de la viuda de Barcina y Comp., 1861, pp. 11-12.

¹² “...Manuel de Zequeira y Arango (1764-1846) poeta habanero que se convierte en el primero que se inspira totalmente en la naturaleza de su país en su oda «A la piña». apoteosis de esa fruta que ensalza como símbolo de la isla. En esta composición bucólica, Zequeira crea una biografía fantástica de la piña desde que nace hasta que la llevan al Olimpo, donde triunfa y es aclamada por todos los dioses. Este juego neoclásico, con paramentos toma los de la mitología, adquiere emoción criolla y patriótica...” Alberto Gutiérrez de la Solana: *Artíc. cit.* p. 15.

¹³ Luis Manuel Cuevas Quintero. “El giro de la Mirada. La Imaginación geográfica en Andrés Bello o del arte de volver los ojos hacia el paisaje americano.” *Revista Derecho y Reforma Agraria*, N° 43, Mérida-Venezuela, enero-diciembre de 2017, pp. 61-77.

La diosa Rea, esposa de Crono, quiso preservar a su hijo Zeus de la voracidad de su marido que devoraba a sus hijos conforme nacían, por lo que lo escondió en el monte Ida, en la isla de Creta, donde lo recogió esta ninfa alimentándolo de miel de abeja y leche de cabra.

Un día la cabra se rompió uno de sus cuernos, que Amaltea llenó con flores y frutas antes de llevárselo a Zeus [...]; el cuerno fue [...] llamado cornucopia. [...] Según la mitología clásica, los dueños del cuerno fueron muchos y variados. En general, se le consideraba símbolo de riquezas inacabables y abundancia, y [...] atributo de varias divinidades (Hades, Gea, Deméter, Cibeles, Hermes), y de los ríos (el Nilo) como fertilizantes de la tierra...¹⁴

La piña cual “obelisco”, simboliza su triunfo sobre el reino frutícola, ocupando además un lugar relevante en el “templo de Amaltea”, cuya imagen evoca la riqueza agraria de la cornucopia americana. Hasta ahora domina en el poema el sentido de la vista como mediación de la expresión lírica. En la sexta estrofa, la sinestesia empieza a articularse como imagen pertinente que suma las percepciones estéticas de los sentidos del olfato y del tacto: la piña conlleva el perfume floral, «las esencias, los bálsamos de Arabia, / y todos los aromas, la natura / congela en sus entrañas.»

En las seis estancias siguientes, segunda parte, se escenifica el pasaje de cómo la piña, desde la América caribeña insular, es llevada al Olimpo para que sea la delicia de los dioses. En este segmento, se sigue subordinando a la mitología griega para destacar la excelcitud frutal de la América equinoccial. El mundo mítico heleno, como símbolo cultural de Europa, coloca en un primer plano al Nuevo Mundo. Se verifica en Zequeira, como se dijo, una trasgresión de sentido en el discurso poético canónico de ese tiempo, “un giro de la mirada”.¹⁵ Así, en la séptima estrofa, “el copero de Júpiter” (Ganimedes) viene a la ínsula del Caribe para llevar la piña consigo para engalane el festín de los dioses. La octava estancia dice que “con Júbilo” es recibida la piña en el Monte Olimpo, y «al despojarla / de su real vestidura, el firmamento / perfumó con el ámbar». En la octava estrofa, la ambrosía, el alimento de los dioses, ante la piña pierde su “fragancia”, dulzura y valor nutritivo. En la décima estrofa, en otra hipérbole, la voz poética refiere que hasta Orfeo, el poeta y músico mítico de la Antigüedad, al libar el jugo de la piña, canta alegre a la fruta tropical, “al compás de la lira bien templada”, sus alabanzas (vv. 37-40):

Después que lo libó el divino Orfeo,
al compás de la lira bien templada,
hinchiendo con su música el empíreo,
cantó sus alabanzas.

En la onceava estancia, la hipérbole se agudiza porque hasta Venus, al degustar el zumo de la piña, «quedó embriagada / de lúbrico placer»: a la diosa del amor, al ser enajenada por la piña, sufre esa sensación erótica que ella insufla a los mortales. Por ello llama a Ganimedes (el copero de Zeus) para decirle (vv. 45-48):

“La piña, dijo, la fragante piña,
“en mis pensiles sea cultivada

¹⁴ [https://es.wikipedia.org/wiki/Amaltea_\(mitolog%C3%ADa\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Amaltea_(mitolog%C3%ADa)) Consultado el 26 de agosto de 2017.

¹⁵ Luis Manuel Cuevas Quintero. Art. cit.

“por manos de mis ninfas; sí, que corra
“su bálsamo en Idalia.”

La piña, al cultivarse en la región mítica griega, se convierte así en una fruta tropical privilegiada para que su jugo sea ingerido en Idalia, en el hogar de la diosa del amor. Ese jugo, sin embargo, y aquí la hipérbole remonta su cumbre lírica, de zumo (jugo con sabor y nutriente excelsos) se vuelve “bálsamo”, en una bebida para curar y solazar al cuerpo y al alma.

En ese desfile de imágenes coloridas, registradas magistralmente por la pluma de Zequeira, aparecen las cuatro estancias siguientes, que forman la tercera parte de la Oda. Se abandona de improviso el Monte Olimpo, para que el emisor, en la treceava estrofa, se apersona en el paisaje tropical americano para loar a la piña, para enaltecerla por ella misma en su medio natural, ya sin ayuda del *locus* y *logos* de la mitología grecolatina y, por ende, de su espacio connatural: la Europa del siglo XIX (vv. 49-52):

¡Salve, suelo feliz, donde prodiga
Madre naturaleza en abundancia
la odorífera planta fumigable!
¡Salve, feliz Habana!

A esta altura de la Oda, afloran tres campos semánticos: el primero, el canto del mito de la abundancia del Caribe insular, concretizado en la presencia de la ‘odorífera’ piña; el segundo, la confesión del afecto sentido por la tierra nativa; y el tercero, silenciar, sin una consciencia aún clara, la dependencia político-administrativa de la región caribeña con respecto a la Corona española.¹⁶

En la catorceava estancia, se subraya que la piña no necesita el aval de la cultura europea, debe su valencia al trópico americano. En la quinceava estrofa, la primavera y el otoño, rinden tributo a la fruta tropical. Y en la sextava estancia, la hipérbole desata un segundo clímax: la Naturaleza a la piña la convierte en la reina de su imperio vegetal (vv. 61-64):

Todos los dones, las delicias todas,
que la natura en sus talleres labra,
en el meloso néctar de la piña
se ven recopiladas.

En la cuarta, y última parte, el emisor lírico degusta la fruta y loa sus bondades recurriendo otra vez al mundo mítico grecolatino, pero a través de alusiones sencillas, sin la retórica compleja de la segunda parte. En la estrofa decimoséptima, el zumo de la piña embalsama los labios de la voz poética mientras ésta ruega: «haz que mi musa de tu elogio digna / publique tu fragancia.» En la decimoctava estancia, el emisor lírico, cual labrador, pide al dios Jove (Júpiter, Zeus) que proteja al arbusto de la piña del rayo,

¹⁶ Cf. Marco Aurelio Ramírez Vivas. “Albores de la Independencia: emergencia del Americanismo telúrico en la lírica criolla colonial (1798-1805)”. En Carmen H. Carrasquel J. y Luis Manuel Cuevas Quintero (compiladores). *Al otro lado del imperio. Nueve miradas en torno a la crisis colonial*. Mérida-Venezuela: Universidad de Los Andes, Consejo de Publicaciones, 2010, pp. 63-83.

de las inclemencias que dañan su cultivo: la abundancia de la tierra americana tropical y su potencial agrario, desvela en el poeta su visión fisiócrata de la América indiana. En la decimonovena estrofa, la voz poética pide al “céfiro” que repela al insecto que corroe la cosecha y a la helada que entumece los sembradíos.¹⁷ Y la vigésima estancia cierra su alabanza a la piña como reina de las frutas americanas tropicales (vv. 77-80):

Y así la aurora con divino aliento
brotando perlas que en su peno cuaja,
conserve tu esplendor, para que seas
la pompa de mi patria.

La piña se erige en la fruta cimera de la ‘patria’, de la *geografía afectiva* que subyuga al poeta. Europa y sus frutas se desdibujan en la lontananza.

En “A la Piña”, su discurso se desgrana en cuatro viñetas líricas, con un mensaje que se complejiza mediante el contraste de escenarios y de hipérbolos en *contrasentido* para describir la fruta tropical motivo del canto, que va encumbrándose hasta conquistar el cenit del éxplícit poético. En la primera parte, la piña es descrita como fruta vistosa, deliciosa y nutritiva en un paisaje donde el trópico y la mítica la Europa se fusionan; en la segunda parte, la piña, como jugo superior a la ambrosía, es la invitada de los dioses olímpicos, cuya delicia celebran hasta el delirio; en medio de ese paisaje arcano de la mitología grecolatina; en la tercera parte, la piña reina en el paisaje tropical americano, sin necesidad de justificarla el espacio mítico europeo; y en la cuarta parte, se convierte en el símbolo del agro indiano, y en la gloria del lar natal.

La gastronomía como espejo literario de la sociedad venezolana del siglo XIX y primer tercio del siglo XX

Antes de entrar en materia, recurramos a José Rafael Lovera, autoridad insigne en la historia de la gastronomía venezolana, para contextualizar nuestra tradición culinaria desde nuestros aborígenes, pasando por la época colonial y el siglo XIX republicano, hasta los primeros años del siglo XX del país.

Para Rafael Lovera, nuestra cocina conforma “un patrón cultural complejo cuya existencia apuntala, en buena parte, nuestra identidad nacional. Esta tradición es [...] una historia [...] complicada y diversa. Sus raíces hincan territorios y sociedades distintas y distantes...”¹⁸

En cuanto a nuestros aborígenes (cazadores, pescadores y recolectores de frutos silvestres), Lovera señala: “Su modo de vida [...] nómada, impedía horarios fijos para las comidas, alternando abundancia y escasez según los cambios estacionales...”

¹⁷ En la poesía española del Renacimiento, aparece *el cierzo*, viento helado del norte que daña a las cosechas; y *el ábrego*, viento cálido del sur que tonifica los cultivos.

¹⁸ José Rafael Lovera. “La cocina venezolana: origen y destino”. En Karl Krispín (Compilador). *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*. Caracas: Universidad Metropolitana, 2014, p. 91.

Condimentaban sus frugales comidas con ají, sal a veces y las edulcoraban con miel. “Consumían también las frutas que [...] les ofrecía la naturaleza (caimito, guayaba, piña, guanábana, etc.)” Cocían sus alimentos, prosigue Lovera, en “parrillas de madera o planchas de barro cocido (budares o aripes)...” Un comestible emblema de la comida indígena es el casabe. “...Constituyendo, si se mira el número de seres humanos que han debido su sustento por no menos de dos milenios a este pan [de la yuca amarga], innovación culinaria de méritos incalculables...”¹⁹

Al llegar los conquistadores, a fines del siglo XV, asevera Lovera, “los europeos adoptan por fuerza los alimentos indígenas. El casabe les sabía a aserrín pero era buen mantenimiento para las incursiones conquistadoras, pues resistía la humedad sin mayor daño. El maíz daba un pan no comparable con el trigo pero aceptable a falta de este último...” Del indígena, el español aprendió “a distinguir los frutos comestibles de los venenosos [...y], a la par que el conquistador sometía a los habitantes del Nuevo Mundo, era sojuzgado por los alimentos de éstos...” Esta relación va “desapareciendo a medida que el invasor se iba haciendo colono, dando paso al trasplante [...] de los alimentos europeos por excelencia (carne, trigo, aceite y vino)...”²⁰

Durante los siglos XVI y XVII, se aclimatan “vegetales y animales [...] de la dieta española.” Al poblarse esta tierra, se traían rebaños y pjaras para criarlos. “Con los soldados entraron las simientes de la lechuga, el repollo, la cebolla y el ajo; además de zanahorias, nabos y remolachas, tubérculos del Viejo Mundo. El trigo y la vid, baluartes del régimen alimentario español, [...se siembran]. No hubo éxito con la vid...” En Caracas, los Valles del Tuy, los Andes, y Trujillo, hubo cosecha abundante de trigo.²¹ El conquistador, expone Lovera, intenta reproducir su paisaje alimentario con “la carne, las hortalizas, las verduras, el arroz y la caña de azúcar...” Ya, para fines del siglo XVII, se consolida “el patrón de consumo americano. Así, la arepa sustituye al pan de trigo, la guayaba al membrillo, el onoto al azafrán [...]. Desde entonces, emergería “una nueva cocina a la cual contribuiría, además del indio y del español, el africano, que como esclavo doméstico asumió [...] la función de cocinero, enriqueciéndola con su particular arte de guisar.”²²

En el siglo XVIII, nos ilustra Lovera, se configura la sociedad venezolana, con unos rasgos que aún, a 200 años, buena parte sobreviven. “De las Antillas holandesas, francesas e inglesas vinieron, con hacendados y esclavos, muchas recetas de raigambre europea que [...] entraron en nuestra tradición alimentaria. Ejemplo de ello son: el selzer coriano, el corbullón costero y el talcarí oriental.”²³ De esa época, es la cocina “de ciudad o de hacienda, con numerosos fogones y aun horno, en cuya vecindad se colocaban tinajeros y alacenas, [...]; de otro, la cocina campestre, en el mejor de los casos techada [...], con uno o dos rústicos fogones sobre los que humeaban las ollas casi

¹⁹ *Ibíd.*, pp. 91-93.

²⁰ *Ibíd.*, p. 93.

²¹ *Ibíd.*, p. 94.

²² *Ibíd.*, pp. 94-95.

²³ *Ibíd.*, p. 95.

al aire libre.”²⁴ En las ciudades coloniales, los criollos “forzaron el ingenio de sus cocineras para refinar la herencia alimentaria de sus ancestros, perfeccionándose así la sazón criolla...” pero, sin desplazar el régimen alimentario de la colonia. Comían los criollos en vajilla lujosa, con cubiertos a veces de plata, “sobre manteles de alemanisco [...] Tal opulencia era exclusiva de los [...] grandes cacahos, a cuyo prestigio sin duda contribuía el boato de sus banquetes. La mesa del pobre, en vajilla de barro, seguía exhibiendo como única decoración las preparaciones antiguas, más rudimentarias pero no por ello menos sustanciosas.”²⁵

Después de la Guerra de la Independencia, se restaura la agricultura, la cría de ganado y se restablece el comercio exterior; sin las trabas del otrora régimen español, importándose rubros agrícolas a toda Europa y Norteamérica. Así, llegaron alimentos a nuestros puertos. “Trigo, jamones y avena de la Confederación del Norte de América; vinos, licores, pastas, embutidos, cerveza y muchos otros víveres de Inglaterra, Francia, Alemania e Italia...” Se trajeron también “ollas, cubertería, porcelana, cristalería y [...] el comedor, creado en Inglaterra [...] a mediados del siglo XVIII...” Así, en las casas citadinas había ya una estancia donde se servía la mesa, terminando ello la “costumbre ancestral de comer a capricho del señor en una cualquiera de las piezas.”²⁶

El agricultor venezolano de J. A. Díaz, sigue informando Lovera, se publica en dos volúmenes en Caracas entre 1861 y 1864; cuyo tomo primero contiene una sección intitulada: *Cocina campestre*. Un recetario con “más de treinta fórmulas entre las que se destacan la olleta, el menudo, la carne frita, el entreverado, la chanfaina, las hallacas, las arepas, los buñuelos, el dulce de leche y un postre de casabe. [...] Recomienda [...] la sustitución en los rellenos de la trufa por el lairén, asegurando óptimos resultados...” Tulio Febres Cordero, publica luego *Cocina criolla o guía del ama de casa* en Mérida (1899), un recetario de “cocina práctica y económica” de “la tradición culinaria andina.” Allí describe “el mute, el chungute, el ajiaco, sopas de garbanzos y de papas, etc...”²⁷

El guzmancismo, por su parte, instauró la influencia francesa en las costumbres nacionales. Se adoptó “su lenguaje, sus actos y su ceremonial de un ropaje afrancesado que alcanzó los banquetes y recepciones de la época. La champaña, las trufas y el caviar llegaron a ser símbolo de prestigio en los numerosos brindis y ágapes que celebraron el progreso de fachada en que se había empeñado el Ilustre Americano.”²⁸ En las ciudades venezolanas de fines del siglo XIX y principios del XX, se produjo ese afrancesamiento “que alcanzó el ámbito de lo alimentario, en el cual se conjugaron las recetas parisinas con la sazón criolla. No obstante, [...] la población, en los arrabales de las ciudades y en las vastas campiñas, seguía repitiendo [...] las fórmulas coloniales.” La incomunicación terrestre de la Venezuela de entonces, “favoreció la conservación de las tradiciones provinciales y [...] de cocinas diversas, que, [...]con] ciertos rasgos en común, diferían en

²⁴ *Ídem*.

²⁵ *Ibíd.*, p. 96.

²⁶ *Ídem*.

²⁷ *Ibíd.*, pp. 98-99.

²⁸ *Ibíd.*, p. 99.

muchos aspectos. En las provincias de oriente y de Guayana campeaba como pan [...] el casabe; en la región centro-norte, en cambio, reinaba la arepa y en buena parte de la zona andina casi imperaba el pan de trigo...²⁹

Dentro de esta tradición culinaria nacional, se inscribe la presente disertación, que, a continuación, desbrozaremos.

La simbología frutal en La agricultura de la zona tórrida de Andrés Bello

Entre los versos 19 y 63 de *La agricultura de la zona tórrida*, aparecen sus plantas y frutas, en tres grupos: las plantas de la América tropical, los rubros vegetales que son exportables, y los frutos de consumo interno.

El primer grupo (el agave y el maíz), su presentación cumple con una función semántica doble: convertir esos dos rubros en símbolos de la identidad americana, y en subrayar a través de éstos el mito de la abundancia de la tierra tropical. Así, el agave se entroniza en la planta origen del licor amerindio, cuyas humildes pencas ofrecen alegría inefable a los naturales de esta región; desplazando al vino, la bebida emblemática de la cultura europea (vv, 27-32):

...El vino es tuyo, que la herida agave
para los hijos vierte
del Anáhuac feliz; ¡ la hoja es tuya,
que cuando de suave
humo en espiras vagorosas huya,
solazará el fastidio al ocio inerte.

El maíz, por su parte, su origen es de cepa indígena, siendo el alimento *sine qua non* de los aborígenes, desde los aztecas, pasando por los mayas y Chibchas hasta los quechuas del Alto Perú. Maíz, cuya fructificación refrenda además la abundancia agraria de la región equinoccial indiana: «¡ para ti el maíz, jefe altanero / de la espigada tribu, hincha su grano» (vv. 47-48).

El segundo grupo (el cacao, la caña, el añil y el algodón), su presentación es de un corte propagandístico, para dar conocer, desde Londres, las excelencias de los productos vegetales exportables de La Gran Colombia. Así, el cacao, su ‘almendra’ comporta gran calidad para procesarla; la caña, su dulzura es mayor que la miel de los panales; el añil colora mejor que el ‘múrce de Tiro’; y el algodón, su ‘vellón de nieve’, deduce el lector, desvela su calidad para manufacturar telas.

El tercer grupo (el café, la palma, el ananás, la yuca, la papa, la parcha y el banano), su presentación obedece para dar relevancia a su consumo interno. Del café, la voz poética destaca su poder restaurador del hombre con resaca después de beber licor en exceso; de la palma, Bello dice: “Ninguna familia de vegetales puede competir con las palmas en la variedad de productos útiles al hombre: pan, leche, vino, aceite, fruta, hortaliza, cera, leña, cuerdas, vestido, etc.”; del ananás (la piña), su jugo se equipara a la ambrosía de

²⁹ *Ibíd.*, p. 97.

los dioses; la papa y la yuca las prioriza como manjar alimenticio; de la parcha, contiene el néctar (jugo con mayor propiedad nutritiva) su fruto; y del banano:

desmaya al peso de su dulce carga;
el banano, primero
de cuantos concedió bellos presentes
Providencia a las gentes
del ecuador feliz con mano larga.
(vv. 51-55)

Rubros perecederos, por ende, no exportables para aquel tiempo; que, sin embargo, su presentación cumple con ese triple sentido. El primero, comunicar el valor nutritivo de tales plantas, frutas o tubérculos, que inciden en vitalidad y salubridad de los habitantes indios. El segundo, remarcar lo fértil de la tierra americana. Y el tercero, preponderar la exuberancia de la flora tropical.

En *La agricultura...*, el potencial agrario de la América tropical, despliega varios sentidos ante su público en Londres: a) informar la magnífica propiedad de los rubros vegetales indígenas o foráneos de la región (cacao, azúcar, añil y algodón), con enorme demanda en Europa; b) ofrecer a esa tierra una simbología vegetal original como señas de identidad: el agave es el licor amerindio, y el maíz, el “trigo” autóctono; c) recalcar el mito de la abundancia de la región, para diagramar el paisaje natural, agrícola y político de la América liberal que suplantó la visión de la América colonial.

El café en la crónica caraqueña de Arístides Rojas

Arístides Rojas (1826-1894) refiere la aparición del cultivo del café en el valle de Caracas.³⁰ Como cronista comienza historiando la llegada de la planta a nuestras tierras. En los tiempos de la Compañía Guipuzcoana, desde 1728, en los predios caraqueños se cultivaba algo de trigo, caña, algodón, tabaco, añil y otros rubros para que la población se abasteciese. Luego, el cacao y el añil se convirtieron en productos de exportación de primer orden en los 70 años restantes del siglo XVIII y albores del XIX. Pero durante la centuria decimonónica, el cacao, el añil, la caña de azúcar y el tabaco decayeron en su siembra, cosecha y comercialización, despuntando el café como la fuente de riqueza más importante entonces de Venezuela.³¹

Desde una mirada poética, con nostalgia agrídulce, Rojas nos ofrece la noticia de cómo el café ya se cultivaba en el valle del Ávila durante la primera década del siglo XIX:

Quando se visitan las arboledas y jardines de “Blandín”, de “La Floresta” y “San Felipe”, haciendas cercanas, como lo estuvieron sus primitivos dueños, unidos por la amistad, el sentimiento y la patria; cuando se contemplan los chorros de Tócome, la cascada de Sebucán, las aguas abundosas que serpean por las pendientes del Ávila; cuando el viajero posa sus

³⁰ Arístides Rojas. “La primera taza de café en el valle de Caracas.” En *Orígenes venezolanos (Historias, Tradiciones, Crónicas y Leyendas)*. Selección, Prólogo y Cronología: Gregory Zambrano. Bibliografía: Gregory Zambrano y Yely Soler. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 2008, pp. 543-555.

³¹ *Ibíd.*, pp. 546-547.

miradas sobre las ruinas de Bello Monte, o solicita bajo las arboledas de los bucares floridos, cubiertos con manto de escarlata, las arboledas de café coronadas de albos jazmines que embalsaman el aire: el pensamiento se trasporta a los días apacibles en que figuraban Mohedano, Sojo y Blandín; época en que comenzaba a levantarse en el Viejo Mundo la gran figura de Miranda, y a orillas del Anauco y del Guaire, las de Bello y Bolívar.³²

Pero el cronista, pintando un paisaje bucólico, se remonta a 1786, el año en que se degustó la primera taza de café, una vez que los dueños de las haciendas acordaran hacer del rubro una empresa comercial. Los cafetos «...crecían a la sombra paternal de los bucares...»; y antes de florecer, «...los bucares perdieron sus hojas, y aparecieron sobre las [...] copas macetas de flores color de escarlata que [...] sembraba] un mar de fuego...» Los agricultores se alegraron cuando brotaron los capullos de los cafetales. Después, los árboles se cubrieron «...de jazmines blancos que embalsamaban el aire...» como una nevada, aunque en ambiente cálido y agradable. El aroma floral invita a entrar en el bosque para oler a los jazmines y contemplarlos. La diosa Flora «...tiende sobre los cafetales encajes de armiño, nuncios de la buena cosecha que va a dar vida a los campos y pan a la familia...» Luego, al caer las flores, los frutos asoman, «...que al madurarse aparecen como [...] corales rojos [...] sombreado por los bucares...»³³

Si bien, Arístides Rojas describe la anécdota de la primera taza de café que se paladea en el valle de Caracas, en su crónica, escrita un siglo después de ese suceso, se preconiza al rubro como sustituto del cacao, vuelto el producto principal de exportación de Venezuela del último tercio del siglo XIX. Bajo la sombra de la Venezuela cafetalera se fundaron numerosos pueblos andinos (en Táchira, Mérida y Trujillo), se construyeron redes ferroviarias, y el comercio del café hacia los Estados Unidos vivió entonces sus años dorados, no sin altibajos y quiebras, como la debacle de 1929. En esta crónica de Rojas, el café sería el símbolo del progreso económico que, entre fines del siglo XIX y mediados del XX, fraguó con esmero una Venezuela agraria próspera, a pesar de los primeros coletazos del espejismo petrolero.

La simbología de los alimentos en Las Memorias de Mamá Blanca

En *Las Memorias de Mamá Blanca* (1929) de Teresa de la Parra encontramos una rica simbología alimentaria, donde se menciona el guarapo fuerte, la guanábana y la parchita, el maíz, el papelón y demás derivados de la caña de azúcar; y la leche de vaca recién ordeñada. Simbología evocada por la narradora como un pasado arcádico perdido de manera irremediable.

En cuanto al guarapo fuerte, jugo de la corteza de la piña, es una bebida de suave fermentación que refresca de la canícula, y embriaga tenuemente. Bebida que ingerían en las haciendas del siglo XIX los dueños y sus familias, los sirvientes, los peones y los visitantes. En *Las Memorias...* aparece como una bebida tonificante con las propiedades antes descritas, que se le servían a las visitas que venían a la hacienda Piedra Azul. Esta bebida imponía al paladar su sabor recio y aliviaba el calor. Con su vistosidad tropical

³² *Ibíd.*, p. 547.

³³ *Ibíd.*, pp. 548-549.

era servida con la pompa francesa, pero, en su libación criolla, se mostraba superior al champagne:

De tiempo en tiempo llegaban visitas a Piedra Azul. Visitas que venían a almorzar—
(.....)

Aseguro a ustedes que no era un espectáculo trivial el de ver a Mamá, llena de lazos, con la boca florecida de cumplidos, y los ojos levantados al cielo, sirviendo poco a poco, de un jarro de cristal, en donde flotaban cortezas de piña, unas doradas copas de guarapo fuerte, que iba distribuyendo después entre languideces y sonrisas. Las visitas las tomaban de sus manos, las probaban con la punta de los labios y en lugar de decir con desabrimiento y pretensión, como se dice ahora: —Este *cocktail de champagne* es delicioso —declaraban llenos de nobleza y sencillez:

—Este guarapo fuerte está magnífico.³⁴

En otro pasaje de este relato, el Primo Juancho, desde su craso eurocentrismo, aconsejaba, acoger el modelo político, cultural y económico de Inglaterra para remediar los males atávicos de la Venezuela de entonces. Por ello, Primo Juancho, como un souvenir inglés, trajo de la Gran Bretaña una sombrilla metálica, que levantaba en el jardín de la casa de la hacienda para tomar el té todos los días a las cinco de la tarde. Una costumbre extranjera que, como era de esperarse, no cuajaría en ese medio rural. La sombrilla, para despecho de Primo Juancho, se usaba para diferentes asuntos (ir al río por ejemplo) y en horas varias, y para tomar jugos de guanábana y parchita, bebidas refrescantes y nutritivas. Esos zumos de frutas tropicales, en horarios al azar, rebaten el ritual gastronómico rígido del té, seña de identidad inglesa, preponderando el ritual gastronómico libérrimo de la Venezuela de la época, también seña criolla de identidad que sigue imponiéndose como tradición:

Primo Juancho trajo de Londres a sus parientes de Piedra Azul una gran sombrilla de jardín con el objeto de que la clavasen cuanto antes en el centro de una mesa de hierro o de mimbres y sentados así bajo su sombra inglesa y circular, Según moda que él había visto no sé dónde, tomasen a pleno aire a las cinco de la tarde, té con pan tostado y mantequilla. Pero Mamá, Papá y sus convidados, balanceándose cadenciosamente en un mecedor cualquiera de los corredores de Piedra Azul, se bebían a las cuatro, a las seis o la hora en que mejor les parecía, grandes vasos con refrescos de guanábana o de parcha granadina... (p. 69)

En otro cuadro de la novela, Blanca Nieves, la narradora-personaje, describe la cocina del rancho³⁵ donde viven Aquilina, Eleuteria y Vicente Cochocho. Centrada en el maíz, insumo de la arepa, el plato nacional, la descripción de las dos mujeres ‘pilando’ el maíz revela la pobreza desoladora de los tres campesinos, contrastando con la casa de la hacienda, plena en comodidades y con alimentos variados:

...El cuadro que bajo los dos árboles se ofreció a nuestros ojos era en efecto interesantísimo por la sobriedad prehistórica. La paja, ahumada y despeinada del rancho, caía con desolación por sus cuatro costados hasta tocar tierra. Junto a la puerta había un banco hecho con un tronco

³⁴ Teresa de la Parra. *Las Memorias de Mamá Blanca*. Prólogo: Vittoria Giordano pp. IX-XVII. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A., pp. 27, 29-30. 2008. En adelante, al citar *Las Memorias...*, colocaremos, entre paréntesis y al final, el número, o los números, de página en que se encuentra el fragmento citado.

³⁵ *Rancho*: en Venezuela, vivienda pobre, de pésima construcción y condiciones insalubres.

y dos horquetas; en el suelo, tres piedras ennegrecidas dialogaban sobre las cenizas frías de un hogar; una gallina atada por un pie a una de las horquetas del banco pugnaba por desatarse cacareando y batiendo las alas; en el centro, hecho también con un tronco, un pilón; a uno y otro lado del pilón, Aquilina y Eleuteria, armadas cada cual con una maza, golpe y golpe, golpe y golpe, pilaban evangélicamente el maíz, ración de un solo día, para «el pan de arepa» de ellas dos y Vicente. (pp. 102-103)

Pero el pasaje emblema de *Las Memorias...*, como simbología de la alimentación, es el trapiche que, para las hijas del patrón de la hacienda Piedra Azul, «...era el club, el teatro y la ciudad...»: el lugar más importante. Donde se desataba el festín sensual de «...el olfato, el paladar, el oído...» El guarapo que hervía en las pailas era la imagen de «...la vida franca y buena a borbotones...» En la escritura de Teresa de la Parra, como vemos acá, el símbolo despliega su dinamismo sin orden preestablecido. En el trapiche, como alegoría del paisaje natural, «...se daban cita todos los elementos [...]: el agua, el fuego, el sol, todos iban andando desnudos y armoniosos al compás que marcara la inmensa rueda majestuosa y mansa de la molienda...» Alegoría paisajística sin «...el aburrimiento negro [...] de las fábricas movidas con motores eléctricos...»: el discurso anti-revolución industrial y anti-positivista es el que deja escapar la autora en boca de la narradora-personaje. Y, en el éxplícit de su presentación, el trapiche se convierte en el espacio por antonomasia de la libertad: «...había entrada libre para el que se presentara: elementos, animales o personas» (p. 113). El trapiche se descubre desde varios ángulos simbólicos: el *santa sanctorum* de la hacienda, el lugar para el disfrute de los sentidos (olfato, oído, gusto y vista), la imagen de una sociedad ideal, la alegoría de la geografía campesina, el espejo del progreso agrario que rechaza al progreso industrial, y el *locus* privilegiado de la libertad. Además, el trapiche es abierto, da cabida al sol, al aire, al aguacero, a las avispas, a las yuntas de bueyes con sus cargas de caña para la molienda (p. 114). Lugar que acoge también a los pobres del mundo rural: «...entraban los hijitos de los peones con una cazuela en la mano a pedir: «de parte de Mamá que si me hacen el favor de unas migajitas de raspadura o un pedacito de papelón roto para el guarapito de esta noche. Como a las avispas se les daba la raspadura o se les daba el pedazo de papelón roto, a nadie se decía no» (p. 114).

Luego de presentar el trapiche, la narradora-personaje nos describe el ritual artesanal que transforma la caña de azúcar en el papelón:

El espectáculo del trapiche, variado, vivo y lleno de colores no esclavizaba la atención ni tiranizaba los movimientos. Mirando espumar un fondo, saltar el temple en la tacha, correr el melado en los canales, batir un alfondoque, menear con una pala el papelón caliente, volar las hormas llenas, alegremente, por los aires, de mano en mano, como bailarinas; mirando, digo, tanta escena diversa y divertida, se podía al mismo tiempo chupar caña, comer melcocha y pensar en lo que se quisiera. (p.116)

La simbología no tarda en “arremeter” de nuevo para elaborar unos sentidos imprevistos sobre ese lugar que, en movimiento continuo, se asocia nada más menos que al derecho cultural y político de la libertad de pensamiento, como pilar imprescindible para el bien de la sociedad: «...En el trapiche, tanto el cuerpo independiente, como la fantasía alada, al igual de las avispas, podían posarse aquí, allí o acullá, cuándo y cómo mejor les

pareciera. Libertad de movimiento y libertad de pensamiento, ¿no son dos factores indispensables al bienestar?...» (p. 116).

La narradora-personaje continúa la descripción de la elaboración del papelón. Ese ritual proviene de una tradición campesina que, en armonía con la naturaleza, se ejecuta con parsimonia, a un ritmo acompasado, nada que ver con los apuros y narcisismos de la modernidad, ni con la producción en serie y sin alma de la industria moderna:

¿Y aquel olor tan rico que en el ínterin, por el humo y el vapor, exhalaba la tacha y exhalaban los fondos? ¿Y el color oscuro del pobrecito papelón humilde de cachaza o caña mala? ¿Y el grito armonioso del templador, clamando de pronto por una reja, como la campana del Ángelus en la tarde:

—¡Candelaaa!

¿Y la actitud de todo el mundo? Nadie en la sala de pailas ni en la sala de la molienda ni en el patio del bagazo y de las bagaceras tenía movimientos activos, esos bruscos movimientos de la actividad, llenos de inarmonía y desbordantes de soberbia, que parecen gritar: «¡Yo soy el creador aquí; todo es obra de mis manos, adelante, de prisa, viva yo y viva mi genio!». No, en el amable trapiche los movimientos no podían ser más lentos. Nadie pretendía crear nada. El largo proceso del papelón, como cosa de la naturaleza y no de la industria, parecía hacerse solo, por obra bendita del tiempo necesario; poco a poco, poquito a poquito. Los treinta o cuarenta peones del trapiche asistían al proceso del papelón como se asiste a un nacimiento: una ligera intervención, mucha paciencia, conversación y nada más. (pp. 118-117)

La manufactura del papelón se convierte así en el símbolo de la producción artesanal, que cuenta con una herencia cultural y agraria con más de una centenas de años en el mundo campesino de Piedra Azul. El papelón, procesado de la caña de azúcar, se emplea para preparar el guarapo caliente que acompaña la cena; también el refresco con limón; para ser el insumo base de los dulces caseros (de lechosa, cabello de ángel, naranja, cocadas, etc.); para endulzar los jugos de guanábana, de parchita, etc.; como ingrediente de la arepa de trigo; y como poción de las paledonias (torta dulce seca para la merienda con café negro o con leche). De la molienda de la caña de azúcar se extrae también la melcocha (un preparado grueso, blando y succulento), y la melaza (un líquido espeso que alimenta al ganado vacuno). El papelón, en forma de cono, se elabora en la zona central de Venezuela. En los Andes venezolanos se le dice panela por su forma cuadrada. El papelón provee el dulzor a cantidad de platos de la cocina nacional.

En la Venezuela de fines del siglo XIX y albores del XX, las epidemias tropicales asolaban campos, pueblos y ciudades. Por ello, la leche de vaca recién ordeñada aparece en *Las Memorias...* como el remedio para prevenir esas enfermedades. Ello rememora a las campesinas de la Inglaterra de fines del siglo XVIII que, por consumir leche de vaca ordeñada por ellas, se inmunizaron contra la viruela, como observara el médico rural Jenner, el inventor de la vacuna antivariólica. Así, en Piedra Azul, el papá de Blanca Nieves, ordena que sus hijas beban diariamente leche de vaca para que tengan una salud robusta:

Papá, ya lo han visto, tenía sus ribetes de médico. Su afición a la medicina abundaba en preceptos de higiene: «Las niñas —había decretado Papá— deben estar siempre al aire libre, no importa que se asoleen; bajo ningún pretexto deben ir nunca a Caracas ni a cualquier otro

lugar poblado, donde puedan coger el sarampión, la tosferina, la difteria o la lechina; deben bañarse en agua fría y corriente; que no las vistan demasiado; deben levantarse lo más temprano posible e ir cuanto antes a tomar un vaso de leche al pie de la vaca. (p.121)

Pero ese ritual consuetudinario, el beber leche de la vaca recién ordeñada, además de catalizar la vista y el gusto, y de comportar un valor nutritivo de salubridad, abre de improviso un universo escondido en la hacienda: el del corralón del ganado vacuno de Piedra Azul. Aquí la mirada fenomenológica de la narradora cobra su enfoque hacia la alteridad al descubrir y penetrar en ese espacio vedado, con sus leyes propias y códigos secretos: la leche de vaca abre igualmente un espacio que enriquece el cronotopo de la novela:

El precepto del vaso de leche al pie de la vaca era sin duda ninguna el más interesante de todos. No tanto por el gusto de la buena leche recién ordeñada, llena de espuma, en la cual, al empujar el vaso, no olvidábamos nunca encajar la nariz, aguantando la respiración y haciendo al terminar: «¡ah!» con fruición y con un par de bigotes blancos, no, sino por el ambiente que ofrecía en general el corralón de las vacas a las seis de la mañana. (pp. 121-122)

La narradora designa al corralón como “la república de las vacas”, también “la ciudad de las vacas” donde

El orden reinante era perfecto: era el orden de la ideal ciudad futura. A pleno aire, pleno cielo y pleno sol, cada vaca estaba contenta y en su casa, es decir, atada a su árbol o atada a su estaca. Había quien tenía árbol y hasta árbol florido, había quien no tenía sino estaca desnuda y corta. Nadie se quejaba ni nadie se ensoberbecía, nada de comunismos. Satisfecha cada cual con lo que se le daba, daba en correspondencia cuanto tenía. Por todas partes conformidad, dulzura y mucha paz. (p.122)

En el corralón reinaba esa armonía política que añoraban las ciudades con vocación de civilización y ávidas de “amor maternal”. Ese universo de la hacienda contaba con “sus leyes, usos y costumbres”. Daniel, el encargado del ganado vacuno, era el que imperaba en esa “república”. Tenía el poder, desde su espíritu de poeta romántico y cual Adán en el Paraíso, de colocarle el nombre a cada vaca: “Las vacas bautizadas por Daniel [...] se llamaban: *Flor de Sauco*, *Noche Buena*, *Viuda Triste*, *Niña Bonita*, *Rayo de Sol* (que [...] pronunciábamos [...] *Rayoe-Sol*). Había, además, *Desengaño*, había *Amapola*, había *No-me-Dejes...*” (p. 124. *Cursivas nuestras*).

Pero esos nombres, líricamente intensos, no eran colocados al azar, delataban la identidad y la personalidad de cada vaca:

...*Viuda Triste*, por ejemplo, era negra, de un negro cerrado, absoluto, severísimo, mientras que en el traje, negro también, de *Noche Buena*, blanqueaban alegremente aquí y allá todas las estrellas de Belén y el lucero magnífico de los Reyes Magos. *Rayo de Sol*, por el contrario, era rubia, de un admirable rubio dorado que brillaba insolente, sin compasión, al lado de la pobre *Desengaño*, cuyo color indefinido, cobarde, desteñidísimo, no invitaba a la alegría ni era placer de los ojos. (p. 124. *Cursivas nuestras*)

Pero las vacas, en ese paisaje idílico, se volvían “nodrizas” de las hijas del patrón; y los becerritos, sus hermanos: en el corralón se aupaba la fraternidad familiar y la igualdad

social. Después, se refieren los “usos” del corralón de cada día, revelándose en el relato el influjo de esa tradición de «Cuadros de costumbres» escritos durante los dos últimos tercios de la Venezuela siglo XIX.

Esa leche espumosa y recién ordeñada de la vaca, desvela también la identidad de Daniel “...que era el señor y supremo sacerdote...” del corralón. Como a Candelaria que era identificada con la sabrosa hallaca,³⁶ a Daniel se lo vincula con «...un admirable queso de mano» que enrollado en hojas de plátano [...] vino a ser, bajo el reinado de Mamá, timbre y orgullo de Piedra Azul, cuando ella, entre sonrisas y pedir excusas por la rusticidad de la ofrenda, lo ponía en las manos de cuanta visita llegase» (p. 127). Pero Daniel era más que el preparador de un queso delicioso, exquisitez alimentaria emblema de la hacienda; era, sobre todo, un hábil y astuto político:

...El orden, la disciplina, los gritos de almuecín, los nombres de las vacas y, sobre todo, aquellas coplas cantadas [por Daniel] durante el ordeño, larga, lentamente, acompañando la voz con el canto de la leche que llovía en el fondo del balde, todo, absolutamente todo, no era sino política [...], su maquiavélica política del corralón... (p. 128).

Daniel logra que las vacas produjesen más leche con su gobierno, cuyo ejercicio atinado le otorgó un poder encubierto en Piedra Azul que hasta el patrón es “desplazado” de la supremacía. Poder que Daniel consolidaba con sus dotes poéticas manifestadas durante el ordeño diario:

La voz de Daniel se balanceaba sobre cada sílaba como se balancean las palmeras en la brisa. La madre, adormecida, fascinada por aquella voz de sirena que la colmaba de elogios, recordándole a la vez entre nostalgias y melancolías los ecos y lamentos de su patria de origen, entregaba sin restricción toda su leche. El hijo, menos sentimental, se sacudía de tiempo en tiempo, hasta que al fin [...], acababa por contemplar resignado aquel despojo, sagrada ley del más fuerte. Considerando tal vez que «no sólo de pan vive el hombre», imitaba a su engañada madre, entregándose también a los líricos placeres de la poesía y de la mística. (p. 129)

Pero la leche de vaca, que guía la trama de esta parte de *Las Memorias...*, también sirve de “pretexto” para narrar la desgracia en el corralón: a Nube de Agua se le muere su becerro. Daniel le quita el cuero a Nube de Agüita y se lo coloca a otro becerro para que la madre crea ser su hijo y siga dando su leche. Al poco tiempo, Nube de Agua “adopta” un becerro advenedizo. Daniel le canta entonces esta copla a la vaca que se ha consolado ante la muerte de su vástago:

No llores más, Nube de Agua,
refrena tanta amargura,
que toda leche hace queso
y toda pena se cura.³⁷

La leche, como imagen alegórica que abrió y desbrozó el relato del corralón, ahora lo cierra con su poderosa simbología.

³⁶ Preparado culinario que con el correr de los años se convirtió en el plato navideño nacional.

³⁷ *Ibíd.*, p. 135.

Vemos, pues, cómo la imagen de la leche recién ordeñada de la vaca cumple con esos tres sentidos (sinestesia, nutrición y simbología) sobre los alimentos en *Las Memorias...*: el primero, lo vistoso y suculento de la bebida láctea se verifica mediante una sinestesia visual, olfativa y gustativa de gran impacto; el segundo, su calidad estriba en su valor nutritivo y medicinal; el tercero, abre la simbología del universo secreto de las vacas en su corralón, que se desdobra en una república ideal donde el paisaje ganadero se parangona a un paisaje político, alegoría de la libertad de pensamiento, la fraternidad familiar y la igualdad social.

Pero los asuntos del mundo terreno no son eternos, están sujetos a los cambios, y eso no era diferente en Piedra Azul. Don Juan Manuel vende la hacienda. Aunada a esa calamidad, Aurora, la hija menor del patrón y Carmen María muere a edad temprana, sumiendo a su madre en un duelo por el resto de su vida. La familia se va a Caracas, del paisaje rural bucólico se trasladan al paisaje urbano de la desdicha y la añoranza por la arcadia campestre perdida. El eco de la prédica de los escritores venezolanos del siglo XIX, comenzando por Andrés Bello, se detecta en el capítulo final de *Las memorias...* el campo es un *locus amoenus* que acrisola y tonifica el espíritu; la ciudad, como en esta novela, es el ámbito del dolor, de la infelicidad. Y ello lo perciben rápido las niñas: pierden libertad en su vida cotidiana; el espacio natural desaparece trocándose la belleza del paisaje campesino por la fealdad citadina; y de la abundancia de alimentos en Piedra Azul se pasa a su escasez en Caracas, revelando, en las cuentas minuciosas de ahorro que hace Carmen María, el deterioro económico tan abismal que rápidamente sufre la familia:

Mamá, en una esquina de la mesa, entre un lápiz romo y un papel rayado, frente a una nueva cocinera de magnífico carácter y malísima «sazón» sacaba la cuenta del mercado con monotonía, prolongando por finura los plurales de los comestibles:

—Plátanos..., carne..., papasssss..., café..., macarronessss...

Lista diaria e invariable que solía rematarse así:

«¡Hoy me has gastado demasiado!».

¿Dónde estaban los días de abundancia, cuando Vicente Cochocho llegaba con su burro cimbrado bajo el peso de las legumbres, los aguacates, los plátanos, los papelones, cosas todas que iba derramando en alegres montones sobre la amplia mesa de la cocina, ante la irritada vigilancia de Candelaria? ¿Quién le tomaba la cuenta con monotonía prolongando los plurales? ¿Quién le decía, al fin, en tono semidramático: «hoy me has gastado demasiado»? Nadie. (p. 142)

Por otra parte, los dulces, consumidos con avidez y sin temor en Piedra Azul, se transforman en agentes contaminados en la ciudad, por ende, perjudiciales para la salud de las niñas. El símbolo de la exquisitez alimentaria se revierte en un peligro digestivo en el ámbito capitalino:

Frente a la puerta de nuestro colegio o asilo de la melancolía y de las letras, sentada en el escalón de un zaguán, con un gran paño blanco sobre cabeza y hombros, un espantador de moscas, blanco también, en su mano derecha, y en sus rodillas un amplio azafate poblado de polvorosas, suspiros, yemas, melcochas y coquitos que brillaban al sol como piedras preciosas, se instalaba todas las tardes una vendedora de dulces. Aquella vendedora de actitud hierática

con su paño blanco y su enigmático rostro negro era lo mismo que una diosa o un hada. Sus dulces, acariciados en perpetuo vaivén por las tiras inmaculadas y sonoras del espantador de moscas, eran los dones divinos que otorgaban sus manos al que le diese un centavo. Nosotras no teníamos la menor esperanza de recibirlos nunca, siendo así que Papá había declarado:

—No veo ninguna necesidad de que apuren a las niñas en el colegio, tienen tiempo de aprender a leer. Lo que sí me parece en cambio indispensable es que las vigilen mucho, cuando atraviesan la calle, no vayan a comer nada que pueda estar contaminado por el polvo o las moscas. (p. 147)

El clímax del último capítulo de *Las Memorias...* se verifica cuando las niñas y su madre vuelven a visitar la hacienda, administrada por sus nuevos dueños. La escena es devastadora para los infantes: Piedra Azul, en aras del progreso, se transformó en algo irreconocible, perdió su hermosura vegetal y abundancia alimentaria, su entorno natural se volvió un paisaje agreste plagado de ausencias y recuerdos:

...Sobre la tierra que llevó nuestro huerto ameno, talados los árboles, se alineaba geométrico un jardín a la inglesa, y en el terreno que ocupaba nuestro jardín oloroso había un huerto rasurado en donde crecían, párvulos raquíuticos, multitud de árboles exóticos. ¿Qué se habían hecho los rosales y los jazmineros de Mamá que tan a menudo se abrazaban y enrollaban juntos? ¿Dónde estaban los guayabos, la acacia grande, los árboles de pomarrosa, guanábanas y guayabitas arrayán? ¿Dónde estaban los bambúes cantadores con sus zapatos de terciopelo, donde escondían pícaros la maldad de sus «pelitos»? ¡Como Aurora, como Evelyn, como nosotras, todos ellos se habían ido! (152)

Hasta el trapiche y el corralón perdieron su encanto arcano, su magia, su poesía, su poder paradisíaco: la Venezuela rural sufría los embates de la modernidad urbana, de la civilización progresista del siglo XX:

Las lajas que deshiebaba Vicente Cochocho ya no se podían deshiebbar porque los pisos de los corredores y patios eran de cemento estéril. En los cuartos tapizados con cielorrasos y tablas nuevas, el eco repetía la voz atenuada de Mamá que llamaba a Aurora por todos los rincones. En el corralón, en el santo corralón modelo de la ciudad futura, se había edificado un establo con ordenadísimas divisiones en las cuales cada vaca sola vegetaba respirando el malsano egoísmo de las casas cerradas. En el trapiche había multitud de puertas y en las puertas letreros que decían: «Se prohíbe la entrada» y «No se permite fumar». La sala de pailas y el patio de las bagaceras también estaban volteados al revés, sólo la rueda, la inmensa rueda de la molienda, presidiendo contra su voluntad la inicua devastación, ¡pobre vieja buena, pobre viejo fiel!, estaba allí, muy triste, diciéndonos cariñosa y espantada con sus brazotes abiertos:

—¡Y qué les parece! (p. 153)

Y al final del relato, antes irse las niñas de la hacienda, la narradora dice: “Nuestro almuerzo, que tuvo lugar junto al agua sobre la hierba vecina, huérfana del cují, fue silencioso y fúnebre. Poco se habló, nada de risa. El pan, el pollo y los huevos duros también sabían a tristeza” (p. 154). Los alimentos emergen otra vez con su simbolismo punzante para retratar el desenlace tan doloroso como recalcitrante de *Las Memorias de Mamá Blanca*.

Para Douglas Bohórquez, mediante el amor y la melancolía, todos los elementos del relato de *Las Memorias de Mamá Blanca* se articulan hacia la “pérdida de un reino” arcádico, un pasado feliz irremisiblemente desaparecido, y la simbología discursiva de

los alimentos en esta novela coadyuva a comunicar esta función semántica. “Pérdida de un reino” que Bohórquez explana del siguiente modo:

En buena medida, lo que el amor y la melancolía nombran en *Las memorias* es una mudanza, el proceso de desaparición y tránsito de ese reino mágico que es una infancia presidida por la ternura materna a un estadio de más aguda conciencia y rigidez, presidido por la intervención del pasaje que es también un derrumbe, un desastre en la medida en que la escritura que lo poetiza está marcada por el dolor de una fractura. En efecto, la separación de las niñas de Piedra Azul, la ida a Caracas es profundamente desgarradora y sumerge la vida de las niñas en una cotidianidad herida, sin aliento. Reconocimiento de una ausencia, del vacío que deja la pérdida de esa plenitud original que es el juego y la relación lúdica con la madre, la escritura [...]. Caracas aparece en el texto como la ruptura del cosmos, es la palabra del padre quien la impone, desarticulando así de algún modo la relación oral y maternal. Caracas impone la emergencia de una conciencia del pasado, impregnada de duelo y de melancolía...³⁸

Conclusiones

En cuanto a la gastronomía como espejo literario de la sociedad venezolana, vimos como preámbulo, por un lado, a “La silva cubana” de Manuel Justo Rubalcava, donde las frutas de la América indiana son mejores que las europeas para el paladar y la alimentación criolla; destacándose el mito de la abundancia del Trópico americano, que simboliza la cornucopia de ricas especies vegetales del Caribe insular. Por otro lado, en “A la Piña.” de Manuel de Zequeira y Arango, esa fruta se la describe vistosa, deliciosa y nutritiva; cuyo jugo es superior a la ambrosía (el alimento de los dioses), que hasta las deidades olímpicas, que representan a Europa, le rinden pleitesía; pero ella es, además, la reina del paisaje tropical americano, que no necesita ser justificada por la mitología grecolatina, siendo el símbolo del agro indiano, y la gloria del lar nativo de los criollos. Se prepondera la superioridad alimentaria, mítica y telúrica de las frutas indianas en desmedro de las europeas; que podría interpretarse con validez como antecedentes a la Independencia americana.

En *La agricultura de la zona tórrida*, Andrés Bello, mediante las frutas tropicales, instauro, con el agave y el maíz, una nueva simbología agraria como novel identidad de Hispanoamérica. De la cual recalco, por un lado, su potencial agroexportador a través de la producción de cacao, azúcar, añil y algodón; y, por el otro, la feracidad de sus tierras para cultivar rubros para el consumo interno. Con ello, Bello enfatiza una vez más el mito de la abundancia de la región y su novedosa realidad geopolítica republicana. La América liberal y agraria suplanta a la América colonial. En la crónica vista de Arístides Rojas, por su parte, se deja ver al café como el sustituto del cacao, para convertirse en el producto de principal exportación de la Venezuela del último tercio del siglo XIX. Bajo su sombra florecería la Venezuela cafetalera hasta mediados del siglo XX.

En *Las Memorias de Mamá Blanca* de Teresa de la Parra, los alimentos cobran diversos sentidos. El guarapo impone la reciedumbre de su sabor y refresca del calor. A pesar de

³⁸ Douglas Bohórquez. “Del amor y la melancolía en la escritura de Teresa de la Parra.” *Revista Iberoamericana*, Vol. LX, N° 166-167, Enero-Junio de 1994, p. 29.

servirse al estilo francés, su licor criollo es superior al champagne. El jugo de guanábana o de parchita desdeña, por su parte, el rito rígido del té, bebiéndose a horas distintas, y, como una seña de identidad criolla, se impone como tradición a la novedad foránea. Pero es en el trapiche de Piedra Azul donde su alegoría adquiere su densa simbología. El trapiche es el paisaje bucólico de la molienda ancestral, que desdice del progreso industrial. Es el ámbito de la libertad, el *santa sanctorum* de la hacienda, lugar de recreación sensual de los sentidos, y espejo de una sociedad ideal. Además, es el sitio que da cabida a los pobres del mundo campesino. El dinamismo del trapiche se asocia al derecho cultural y político de la libertad de pensamiento. La elaboración del papelón es consecuencia de una larga tradición campesina ejecutada con parsimonia, a un ritmo armónico, sin los apuros de la modernidad industrial. Por otra parte, la leche de la vaca, destaca, en *Las Memorias...*, por su calidad nutritiva y medicinal; y revela el universo del corralón de la hacienda, desdoblado en una república ideal, donde el paisaje del ganado vacuno propicia un paisaje político añorado, donde la libertad de pensamiento, la concordia familiar y la igualdad social, reinan. Pero, cuando la familia deja Piedra Azul por su venta y se va a Caracas, un cambio radical acontece: el paisaje rural idílico lo sustituye el paisaje urbano, desde el cual se añora la arcadia campestre, ya perdida. El bello paisaje campesino lo suplanta la fealdad citadina; y la abundancia de alimentos en la hacienda se trastoca por su escasez en la capital. Por otra parte, los dulces exquisitos en Piedra Azul se tornan perjudiciales para las niñas en la ciudad. Finalmente, cuando las niñas visitan un tiempo después la hacienda, Piedra Azul es irreconocible, perdió su belleza vegetal y abundancia alimentaria, es un paisaje agreste solamente poblado de recuerdos. El trapiche y el corralón dejaron de ser un paisaje edénico: la Venezuela rural la absorbía la modernidad urbana, la civilización progresista del siglo XX.

Bibliohemerografía

BOHÓRQUEZ, Douglas. “Del amor y la melancolía en la escritura de Teresa de la Parra.” *Revista Iberoamericana*. Vol. LX, Núm. 166-167, Enero-Junio 1994, pp. 15-39.

CUEVAS QUINTERO, Luis Manuel (2017): “El giro de la Mirada. La Imaginación geográfica en Andrés Bello o del arte de volver los ojos hacia el paisaje americano.” *Revista Derecho y Reforma Agraria*. Mérida-Venezuela. Universidad de Los Andes, Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas. N° 43, enero-diciembre de 2017. pp. 61-77.

GUTIÉRREZ DE LA SOLANA, Alberto: “La llama cubana de la poesía, desde el siglo XVII hasta Martí.” *Anales de literatura hispanoamericana* núm. 17. Ed. Univ. Complutense, Madrid. 1988, pp. 13-28.

FORNARIS, José y Joaquín Lorenzo Luaces (directores). José Socorro de León (editor). *Cuba poética. Colección escogida de las composiciones en verso de los poetas cubanos. Desde Zequeira hasta nuestros días*. Segunda edición. Habana: Imp. de la viuda de Barcina y Comp., 1861.

LOVERA, José Rafael. “La cocina venezolana: origen y destino.” En Karl Krispín (Compilador). *Las razones del gusto y otros textos de la literatura gastronómica*. Caracas: Universidad Metropolitana, 2014, pp.89-102.

PAGANI, Gianluca: “A la mesa del Arcipreste. La cocina castellana del siglo XIV en los versos de Juan Ruiz: unas notas.” *Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, y el «Libro de buen amor»*. II Congreso Internacional Congreso homenaje a Alan Deyermond. Alcalá la Real, (Jaén), Ayuntamiento de Alcalá la Real, Área de Cultura, 2008, pp. 283-290.

PARRA, Teresa de la. *Las Memorias de Mamá Blanca*. Prólogo: Vittoria Giordano pp. IX-XVII. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A., 2008. (Biblioteca Básica de Autores Venezolanos)

RAMÍREZ VIVAS, Marco Aurelio: “Albores de la Independencia: emergencia del Americanismo telúrico en la lírica criolla colonial (1798-1805)”. En Carmen H. Carrasquel J. y Luis Manuel Cuevas Quintero (compiladores). *Al otro lado del imperio. Nueve miradas en torno a la crisis colonial*. Universidad de Los Andes, Consejo de Publicaciones (CP), 2010. pp. 63-83.

ROJAS, Arístides. “La primera taza de café en el valle de Caracas.” En *Orígenes venezolanos (Historias, Tradiciones, Crónicas y Leyendas)*. Selección, Prólogo y Cronología: Gregory Zambrano. Bibliografía: Gregory Zambrano y Yely Soler. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 2008. pp. 543-555.

Depósito Legal: pp200302ME1486 - ISSN: 1690-4818



Todos los documentos publicados en esta revista se distribuyen bajo una [Licencia Creative Commons Atribución -No Comercial- Compartir Igual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/). Por lo que el envío, procesamiento y publicación de artículos en la revista es totalmente gratuito.