

# La alimentación en Venezuela en la época colonial. SS. XV-XVI

Fermín Vélez Boza

## INTRODUCCION

Como contribución a la conmemoración de los 500 años de la llegada de Cristóbal Colón a las Indias, he considerado interesante hacer un estudio de la alimentación que tenían los habitantes de Venezuela. En este trabajo presentamos lo correspondiente a los Siglos XV y XVI. Me he basado en los documentos y libros de entonces que pude localizar; he examinado los datos sobre la alimentación, que están muy dispersos y difíciles de sintetizar, ya que el objetivo de sus autores era proporcionar una información general que presentaban en forma narrativa. Logré determinar sus características, relacionarlas con los conocimientos actuales y expresarlas en una forma cuantitativa que permita su comparación.

Para entonces las personas estaban deseosas de conocer cómo era el Nuevo Mundo; preguntaban a los que regresaban acerca de éste y las noticias se divulgaban con variadas interpretaciones; por eso, varios autores, estudiosos y cultos, se dedicaron a reunir y cotejar estas informaciones y fueron los primeros en publicarlas; algunos de ellos eran Cronistas Oficiales, nombrados por el Rey; sus obras son importantes, aunque referenciales. Luego hubo otros que vinieron a América y publicaron sus observaciones personales, son Informes Individuales.

Para obtener un conocimiento más cabal de la situación, el Rey, por intermedio del Consejo de Indias, solicitó a las autoridades en América llenar un cuestionario muy extenso y remitírselo, son las Relaciones Oficiales, muy ordenadas y completas, ya que fueron hechas con este fin en forma uniforme y comparable; constituyen documentos muy valiosos.

El tema de la alimentación fue considerado desde el comienzo del Descubrimiento bajo diferentes aspectos, pues durante la colonia lo estudiaron misioneros, cronistas, historiadores, gobernantes,

militares y, posteriormente, científicos de diversas disciplinas, como naturalistas, biólogos, médicos, químicos, etc. Por esto, las publicaciones fueron al principio de índole histórica y geográfica; a veces indicaban, entre otros datos, los de alimentación, que son los que reunimos para este estudio.

Además, las observaciones realizadas por la mayoría de los autores durante los tres primeros siglos eran cualitativas; indicaban la existencia de algunos alimentos y varias de sus características, pero sin precisarlas ni señalar la frecuencia y cantidades consumidas por la población. Por eso, el juicio que podemos hacer es sólo su análisis parcial, pues es en el siglo XVIII cuando se hacen las primeras estimaciones cuantitativas en el país.

En la actualidad, los estudios de nutrición se hacen siguiendo un método científico que incluye datos de demografía, producción, consumo, clínica, laboratorio, estadística, etc. Con dichos parámetros se hace el diagnóstico pero en éste, que es retrospectivo no disponemos de esos datos, sólo de observaciones aisladas.

## Evolución de los estudios

El estudio de la alimentación y la nutrición humana en Venezuela durante los S. XV a XIX se puede enfocar con diversos métodos. Uno es cronológico, ordenando los datos por siglos; otro es según el aspecto socio-político, correspondiendo a los períodos del Descubrimiento y Conquista (S. XV), Conquista y Colonización (S. XVI), Colonización (S. XVII), Colonia (S. XVIII), Independencia y República (S. XIX) y el Contemporáneo (S. XX).

También puede ordenarse por las profesiones de los autores. Al principio fueron navegantes, marinos y cosmógrafos (S. XV); luego, misioneros y cronistas (S. XVI y XVII); posteriormente, historiadores y algunos naturalistas (S. XVIII); después, los naturalistas y algunos médicos en el S. XIX; y

finalmente, en la primera mitad del S. XX, médicos, farmacéuticos, químicos, científicos, etc. En el Contemporáneo, debido a los muchos factores que influyen y a la participación de otros profesionales como biólogos, antropólogos, sociólogos, economistas, etc., su estudio es más complejo.

Como los períodos no comienzan a principios de cada siglo, su evolución en forma esquemática es la siguiente:

#### **Período empírico**

Los conocimientos científicos acerca de la alimentación eran pocos hasta el siglo XVII, aunque algunos observadores ya tenían el concepto de que algunas enfermedades eran debidas a la falta de ciertos elementos contenidos en los alimentos, por eso utilizaron algunos como preventivos o en su tratamiento, así usaron el hígado y el aceite de bacalao en afecciones de los ojos; las cenizas de algas en el bocio, etc.

#### **Período científico (Físico-químico)**

En el S. XVIII, Antonio Lorenzo de Lavoisier (1743-1794), químico francés, con sus discípulos Seguin, Laplace y, posteriormente, Liebig, Voit y Rubner, propusieron el concepto de la necesidad vital de un grupo de 5 compuestos químicos que eran "las proteínas, las grasas, los carbohidratos, las sales y el agua", a las cuales Voit denominó "Principios alimenticios". Este era el concepto físico-químico (o calórico) de la alimentación.

Todavía a mediados del siglo XIX existían estos dos conceptos, el empírico, de que la falta de algunos alimentos ocasionaba enfermedades (beriberi, escorbuto, pelagra, raquitismo, etc.), y el científico, físico-químico, de que, con los cinco tipos de alimentos (Principios alimenticios) se podía vivir saludablemente.

#### **Período químico**

Pero a fines del siglo, en 1881, Lunin comprobó que hacía falta algo más que estos factores químicos para mantener la vida. Por una parte, sus estudios, y por otra, los de Eijkman, en 1897 y Funk, quien en 1911 obtuvo de la cascarilla del arroz una substancia antiberibérica, dándole el nombre de "Vitamina". Dieron inicio entonces, en el siglo XIX, a la etapa química, en la que se aislan y sintetizan muchos cuerpos químicos puros, las vitaminas, que se utilizan para el tratamiento de cada una de las enfermedades llamadas "carenciales", ocasionadas por la falta de éstas, originándose un gran desarrollo en los estudios de las "avitaminosis".

#### **Período biológico**

Comienza a mediados del siglo XX, cuando las observaciones nos llevan a comprender que, por una parte, los productos naturales contienen no sólo vitaminas aisladas, sino complejos de éstas, y que las avitaminosis humanas son generalmente "pluri-carenciales"; por otra, de que muchos productos químicos puros (vitaminas) no tienen la misma eficiencia que los naturales y, por lo tanto, éstos no pueden descartarse, sino que deben continuar utilizándose (Cuadro 1).

### **OBJETIVO**

Para obtener un conocimiento de la alimentación en el país durante los siglos XV a XVI, correspondientes al Descubrimiento, Conquista, Colonización y República, se hace en base a las observaciones y estudios publicados entonces por diversos autores, de los cuales se señalan datos biográficos y las obras consultadas, así como de los acontecimientos naturales y sociales que pueden haber influido en la alimentación y la nutrición de grupos humanos donde se hace su análisis.

### **MATERIAL**

De cada siglo, se han seleccionado y examinado los datos correspondientes a la alimentación contenidos en las obras de los autores que se pudo consultar. Como éstas son muchas, se señalan sólo los aspectos más interesantes de sus observaciones. Para ubicarlos en el tiempo se ordenaron cronológicamente por la fecha de la publicación citada. El material consultado proviene de diferentes épocas y fuentes, con distintos métodos de observación; al principio, con un criterio predominantemente cualitativo. En cuanto a los alimentos, se señalan principalmente las plantas, ya que presentan gran diversidad en su uso y son de gran interés, pues, en general, todos los animales eran consumidos por los nativos.

### **METODOLOGIA**

Debido a que la alimentación humana y su resultado, el estado nutricional, son afectados por múltiples factores (biológicos, sociales, económicos, etc.) se tuvieron en cuenta éstos, los alimentos usados y la presencia o no de trastornos de la nutrición, para

Cuadro 1

## Esquema de la evolución general de la alimentación en Venezuela

Etapas	S. XV Descub Conq	S. XVI Conq Coloniz	S. XVII Colonización	S. XVIII Colonización	S. XIX Indep-Rep	S. XX Contemporáneo
Autores (Profesiones)	Marinos Cosmógrafos	Misioneros Cronist-Gobernt	Misioneros Historiadores	Historiadores Naturalistas	Médicos Naturalistas	Científicos Médic. Sanitstas
1° Período Empírico	1° descripción aliment indígenas Falta de algunos causa enfermeda- des.	Observ cualitat Alim indígenas Trast oculares Cumaná, por agua o mala ali- ment. Esclavos negros	Vinieron 4 misio- neros. Aumentó en número plantas alimenticias. En especial frutas			
2° Período Científico (Físico- Químico)				Lavoisier, Lapla- ce, Liebig 5 princip aliment Voit 1° Est Cuant Alim Bocio en Trujillo		
3° Período Químico					Descubren vita- minas. Enferme- dades carenciales. 1° análisis de ali- mentos (Benítez y Marcano)Epi- demia de beri-beri	
4° Período Biológico						Comp vitamíni- cos Enf. polica- renciales. Vit sintéticas Poco activas Crean Inst Sanit

obtener una visión más completa de las causas y factores que influyeron en ella. El estudio se hizo en base a los alimentos mencionados por cada autor, ordenados por regiones y grupos de alimentos, indicándose el año en que fueron señalados por primera vez; se presentan los resultados encontrados en cada siglo, indicando sus peculiaridades y, cuando fue posible, se relacionan con los sucesos históricos ocurridos, analizándose la situación alimentaria existente.

Lo que conocemos acerca de estos siglos son las descripciones de los indígenas, los alimentos de cada grupo y su desarrollo físico, pero no sabemos el consumo de ellos. Este estudio comprende varios siglos; la Colonia es la primera etapa, y en ésta los datos son pocos, especialmente en sus comienzos,

por eso, las conclusiones son limitadas. A continuación se presentan primero, las observaciones en el S. XV y luego en el S. XVI.

### La alimentación cuando el Descubrimiento y la Conquista. S. XV

El descubrimiento del Nuevo Mundo por Cristóbal Colón trajo el conocimiento no sólo de nuevas tierras, habitantes y riquezas, sino también de plantas, animales y alimentos. Las primeras informaciones y observaciones de éstos provienen del propio Colón, quien los señaló en sus cartas e informes y los llevó a España; además, trajo plantas alimenticias de Europa a las Indias, iniciando su cultivo y un importante intercambio. También, entre los primeros que en este siglo contribuyeron al conoci-

miento de nuevos alimentos están Alonso de Ojeda, Juan de La Cosa y Américo Vespucio. De ellos, disponemos de los escritos de Colón y Vespucio.

A finales del siglo XV, cuando se realizó dicho descubrimiento, se produjo un gran impacto en España y en toda Europa al saber que se habían encontrado nuevas tierras más allá del mar tenebroso, con diferentes habitantes, plantas, animales, etc., dando un gran estímulo a toda la comunidad y al orgullo nacional, como también a Portugal, que ya había realizado descubrimientos marítimos en Africa y Asia.

De entonces conocemos las observaciones iniciales de dichas cuatro personas quienes vinieron bajo el patrocinio de los Reyes de España, descubrieron las islas y las costas, y pudieron ver varios nuevos alimentos autóctonos. Los que señaló Colón fueron el maíz, el ají, la batata, el cacao y la piña; a ésta le dio el nombre; también vio otras plantas que no eran alimentos, como el algodón y el tabaco. Vespucio conoció la yuca que cultivaban los aborígenes para su alimentación y la fruta del jobo. En total, 7 plantas autóctonas alimenticias.

Estos alimentos son muy importantes, principalmente el maíz, la batata y la yuca, como energéticos, el ají, como condimento, la piña y el jobo, ricos en vitamina C. Ambos, Colón y Vespucio, probaron un vino de frutas preparado por los nativos.

Desde esta época Colón inició una gran labor, no sólo la introducción de esas plantas indígenas en España, sino su intercambio, pues trajo a la Isabela dos hortalizas: lechuga y pepino, tres frutas: limón, naranja y melón; y la caña de azúcar. Esas seis plantas fueron las primeras que se trajeron al Nuevo Mundo y se sembraron aquí.

Otro punto interesante es que Colón, en su tercer viaje, cuando llegó a Paria, sufría de gota y una severa oftalmía, (en su primer viaje también la sufrió), posiblemente debida a la irritación por el aire de mar y los largos trasnochos vigilando la navegación. El Dr. R. Gibson me informó, que según sus observaciones, podría ser debida a una irritación por la planta manzanillo de playa (*Hippomane mancinella* L.) abundante en ésta, que puede producirla, aunque parece que Colón no bajó a tierra.

En relación con la yuca, es importante destacar cómo pudieron los nativos diferenciar las dos yucas, la dulce y la venenosa, y sobre todo, cómo se atrevieron a utilizar esta última, eliminando para

ello el tóxico (ácido cianhídrico) que contenía, por un sencillo procedimiento de exprimirla para fabricar, con el residuo sólido, el pan llamado casabe y con el jugo venenoso, o yare, hervido, preparar una bebida fermentada; esto revela mucho ingenio y observación, ya que, sin conocer la botánica y la química, pudieron resolver ese difícil problema que aún hoy en día produce frecuentes intoxicaciones mortales.

En resumen, durante el S. XV las costas de Venezuela fueron visitadas la primera vez por Colón y luego por Ojeda, La Cosa y Vespucio; su estada fue corta, y aunque estaban ocupados con múltiples menesteres, mencionaron lo que más les llamó su atención, entre ellas, por su importancia, las plantas alimenticias.

De las nativas observó Colón: un cereal, el maíz; un tubérculo, la batata, las frutas cacao y piña y un condimento, el ají; Vespucio mencionó un tubérculo, la yuca; también el casabe y una fruta, el jobo. Pero Colón sólo observó en Venezuela, el maíz y Vespucio, la yuca y el jobo (Paria). Señalaron en total siete plantas alimenticias autóctonas y ambos, el pan y vinos de frutas.

Posiblemente, debido al corto tiempo en que se sucedieron estos acontecimientos, unos diez años, sólo se mencionan en este siglo siete plantas indígenas alimenticias y seis introducidas, por lo cual, a fines del S. XV, se conocían en las Indias un total de trece plantas alimenticias; además, el casabe, chicha y vinos (bebidas fermentadas), y de que existía el canibalismo entre los indígenas.

Otro hecho muy importante es que Colón, desde su primer viaje, no solo llevó plantas americanas a Europa, donde algunas fueron cultivadas, como el maíz, sino que, desde el segundo, trajo europeas al Caribe, por lo cual fue el iniciador de este intercambio. La caña de azúcar comenzó a producir desde muy pronto; no hay noticias de si fueron introducidas al país algunas en este siglo.

También llevó en su primer viaje, según López de Gómara (1), "diez indios, 40 papagayos, muchos gallipavos, conejos (que llamaban hutias), además, batatas, ajíes, maíz de que hacen pan y otras cosas extrañas".

### Conclusión

Puede apreciarse que en Venezuela, en el S. XV, existían dos tipos de alimentación con características diferentes, la indígena y la española.

Las de la indígena:

- 1) Estaba basada en especies vegetales y animales, propia del trópico y era diferente a la de los europeos.
- 2) Muchas tribus cultivaban plantas alimenticias. Sus principales alimentos eran maíz, tubérculos y frutas; éstas muy variadas.
- 3) No tenían ganados ni sus productos derivados como leche, queso, etc. Algunas tribus obtenían carne de la caza y de la pesca, que era abundante, y la conservaban por desecación, no por salazón. Existía el canibalismo, según algunos, por déficit de proteínas.
- 4) La preparación de los alimentos era muy sencilla; usaban utensilios de barro y taparas. Los asaban o cocían, no los freían. El ají, muy usado, era el único condimento. Preparaban casabe y bebidas fermentadas de maíz o de frutas. No tenían un régimen fijo de comidas. Consumían insectos y otros animales pequeños.

En general, su desarrollo físico era satisfactorio, su porte agradable y las mujeres muy bellas.

Las de los españoles:

- 1) Sus preparaciones eran las mismas usadas en Europa. En sus barcos traían alimentos conservables, aunque muchos se perdían por mal almacenamiento. Los usaban principalmente en las navegaciones y en los primeros asentamientos, donde también consumían, a veces, los autóctonos.
- 2) Muchos no se adaptaban a los alimentos indígenas, por ello Colón trajo semillas de hortalizas y frutas que cultivaron primero en la Española, y luego las trasladaron al Continente.
- 3) Llevaron a España plantas alimenticias autóctonas americanas y las cultivaron, como el maíz, e hicieron pan de éste (panizo), también el ají y otros.
- 4) En su primer y tercer viajes, Colón sufrió una severa conjuntivitis, y en este último también de gota, que lo afectaron mucho.

Cuadro 2

Plantas y alimentos citados en Venezuela, S. XV  
observados por Colón y Vespuccio

Cristóbal Colón. 1492-1502		Américo Vespuccio. 1499
Autóctonas	Introducidas (a América)	Autóctonas
<u>Maíz</u>	Pepino	<u>Yuca</u> (dulce y amarga)
Batata	Lechuga	
Piña	Melón	<u>Jobo</u> (mirabolanos)
Cacao (Centro Amér)	Naranja	
Ají	Limón	
	Caña de azúcar	
Otras	Ganado	Preparaciones
<u>Algodón</u>		Harina de yuca
Tabaco	Caballar	<u>Casabe</u>
Preparaciones	Bovino	<u>Pan de peces pequeños</u>
<u>Pan</u> (de maíz o casabe)	Porcino	<u>Vino de jobo y semillas maíz</u> (chicha)
<u>Vino de frutas: blanco, tinto</u>	Caprino, etc	
Carnes: <u>ostras</u>	Aves de corral	Carnes
Otros		<u>Iguanas</u> , tortugas, peces
<u>Frutas y sembrados</u>		Comen toda carne, otros poca
Le informan de antropófagos (Caribes)		Existen antropófagos (Caribes)

Los encontrados por Colón en Venezuela (1498) van subrayados (Paria, Cubagua y Margarita).

### **Alimentación durante la Conquista y la Colonización. Siglo XVI**

Se realizó la Conquista con luchas con los indígenas y la fundación de poblaciones, que se iniciaron al oriente con Nueva Cádiz, Cumaná y otras; se continuó al occidente en Coro y el Tocuyo, y luego en el centro, con Caracas. Trajeron los esclavos negros; ocurrieron epidemias traídas: viruela, paludismo y sarampión; luchas contra los piratas extranjeros que, en once oportunidades, atacaron las nacientes poblaciones. También hubo plagas de langostas y sequías. En 1528 crearon la Gobernación de Venezuela, cedida a los Welser hasta 1546, comienzo de la época Colonial.

Durante la primera mitad del siglo escribieron, por referencias, personas que no habían venido; luego llegaron muchos que observaron lo que había y lo traído por los españoles y africanos; sus informes son muy interesantes. Luego vinieron, con los conquistadores y colonizadores, misioneros y cronistas que hicieron observaciones directas y comenzaron a publicar sus primeras obras, que proporcionaron información con sus descripciones muy vívidas; algunos ilustraron con dibujos del ambiente, habitantes, flora y fauna, son los llamados "Historiadores de Indias". En este siglo se fundaron 23 poblaciones, lo cual fue una labor considerable.

Los libros publicados en este siglo constituyen la base de los conocimientos que tenemos de esta época; dan a conocer lo que encontraron y, en lo relativo a la alimentación, señalamos algunos de los muchos datos que mencionan en sus escritos. El estudio de la alimentación indígena y de los colonizadores en este siglo fue realizada en la forma siguiente:

#### **Personal**

En el S. XVI participaron en esta labor un total de 25 personas, de las cuales vinieron al país 19 (74%) y no vinieron 6 (24%). La mayoría estuvo aquí; esto le da mucho valor a los informes. Con respecto a la nacionalidad, 23 eran españoles, y 2, ingleses. En cuanto a sus profesiones, fueron 16 funcionarios españoles, 6 sacerdotes, 2 piratas y un científico.

Los trabajos del XVI son: seis Referencias, de Fr. Pedro M. de Anglería, A. Herrera y Tordecillas, F. López de Gómara, G. Fernández de Oviedo y Valdés, J. López de Velasco y José de Acosta, ninguno de ellos vino. Siete Relaciones, de Lope de las Varillas, Juan de Pimentel, R. Ponce de León y col., Alonso Pacheco, Juan de Zamora y col., R. Argüelles y col. y N. Peñaloza. Tres Informes, de

Fr. Pedro de Aguado, Fr. Bartolomé de las Casas, Juan de Castellanos; y dos Narraciones, de J. Hawkins y W. Raleigh (Cuadro 3, Figuras 1-2)

#### **Publicaciones, número y tipo**

El número total de publicaciones fue de 18, correspondiendo 5 a oriente, 4 a occidente, 2 al centro (Caracas) y 7 a la Provincia de Venezuela en general (Cuadro 6); están uniformemente repartidas a lo largo del siglo, lo cual permite conocer la situación en el transcurso de éste (Figura 1).

Como señalamos eran de varios tipos; seis son Referenciales (3-6,10,18), por personas que no vinieron al país o que estuvieron en otro de América, pero seleccionaron la información que después publicaron; luego, siete relaciones completas; tres Informes individuales y dos Narraciones (Cuadro 3 y Figura 2)

#### **Material y metodología**

Este comprende las obras de todos los autores consultados en el S. XVI, con una breve biografía de ellos y algunas de sus citas más importantes relativas a los alimentos; en esta forma se puede apreciar su valiosa contribución. Como éste es muy extenso, se presenta en un anexo al final. Con respecto al método, se utilizó el mismo aplicado en el S. XV.

#### **Distribución de los estudios por regiones y localidades.**

Los autores, dependiendo de sus viajes y actividades, publicaron en sus obras informaciones relativas a distintas regiones y localidades. Con el fin de dar una idea de su distribución y ubicación, se han clasificado y ordenado éstas en el Cuadro 4.

Según esto los trabajos que correspondieron a la región de oriente son cinco, con 19 localidades (53%); cuatro al occidente, con 12 localidades (33%); dos al centro y a Venezuela en general, siete; lo cual corresponde al desarrollo de la Provincia en esta época (Cuadro 4).

Debido a que la costa comprende las regiones Oriental (5 localidades) y Occidental (otras 5 localidades), en conjunto abarcó 10 localidades de las 26 del total, predominando el estudio de la franja costanera, con excepción de las situadas en el interior. En cuanto a las poblaciones, predominaron 5 al occidente, Coro, Maracaibo, Barquisimeto, el Tocuyo y Trujillo (Figura 2).

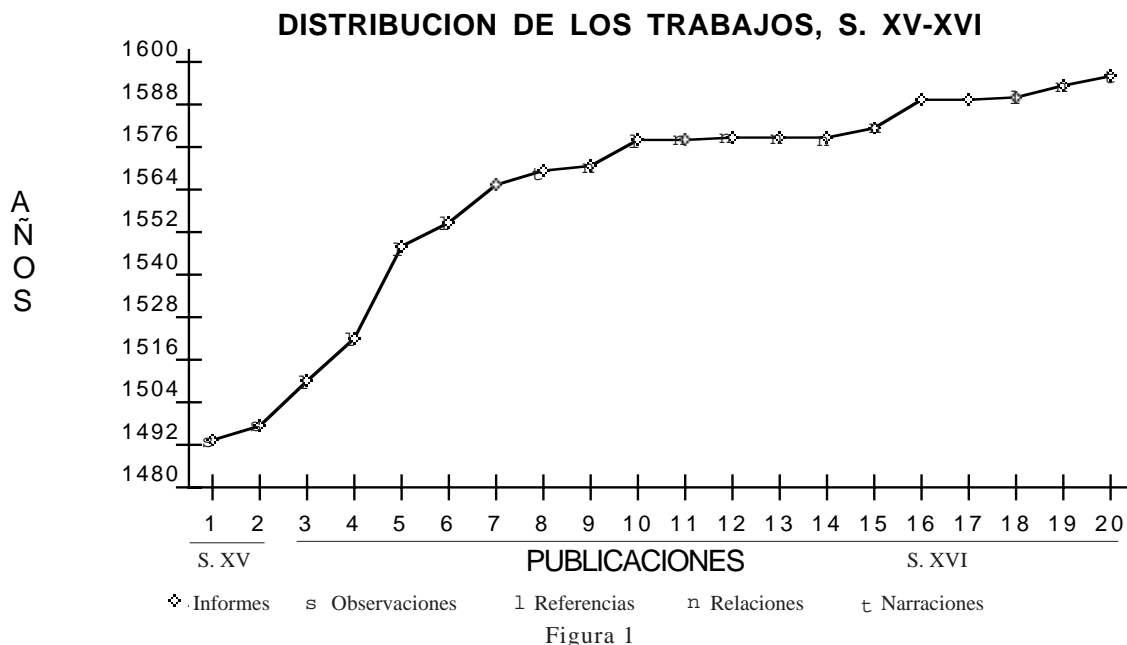
#### **Alimentación en la Colonia. Resultados.**

Cuadro 3

Trabajos publicados en relación con la alimentación de Venezuela. S.XV-XVI  
por etapas, años, autores y tipos

S. XV	S. XVI	
Descripciones	Referencias (No vinieron al país)	Relaciones, informes y narraciones (Si vinieron al país)
1° 1493 y 1948 - Cristóbal Colón		
2° 1499 - Alonso de Ojeda		
Juan de la Cosa	3° 1530 - P. Pedro M de Anglería	
Américo Vespucio	4° 1522-46 - A Herrera y Tordecillas	
	5° 1548 - P. F López de Gómara (México)	
	6° 1555 - G Fernández de Oviedo y Valdés (Sto Domingo y Nueva Granada)	
		7° 1559 - B. de las Casas (I)
		8° 1565 - J. Hawkins (N)
		9° 1569 - Lope de las Varillas (R)
	10° 1571 - J. López de Velasco	11° 1578 - Juan de Pimentel (R)
		12° 1578 - R Ponce de León et al.(5) (R)
		13° 1579 - Alonso Pacheco (R)
		14° 1579 - Juan de Zamora et al. (3) (R)
		15° 1579 - R. Argüelles et al. (2) (R)
		16° 1581 - Fr. Pedro de Aguado (I)
		17° 1589 - P. Juan de Castellanos (I)
	18° 1590 - P. José de Acosta (Perú)	19° 1593 - N. Peñalosa (R)
		20° 1596 - W. Raleigh (N)
Parcial: 2 personas (2 trabajos) Total: 4 personas	Parcial: 6 personas (6 trabajos) Total: 6 personas	19 personas (12 trabajos) 25 personas

N= Narraciones; R= Relaciones; I= Informes.  
Referencia: Cuadro 6, Figuras 1 y 2.



LA ALIMENTACION EN VENEZUELA EN LA EPOCA COLONIAL

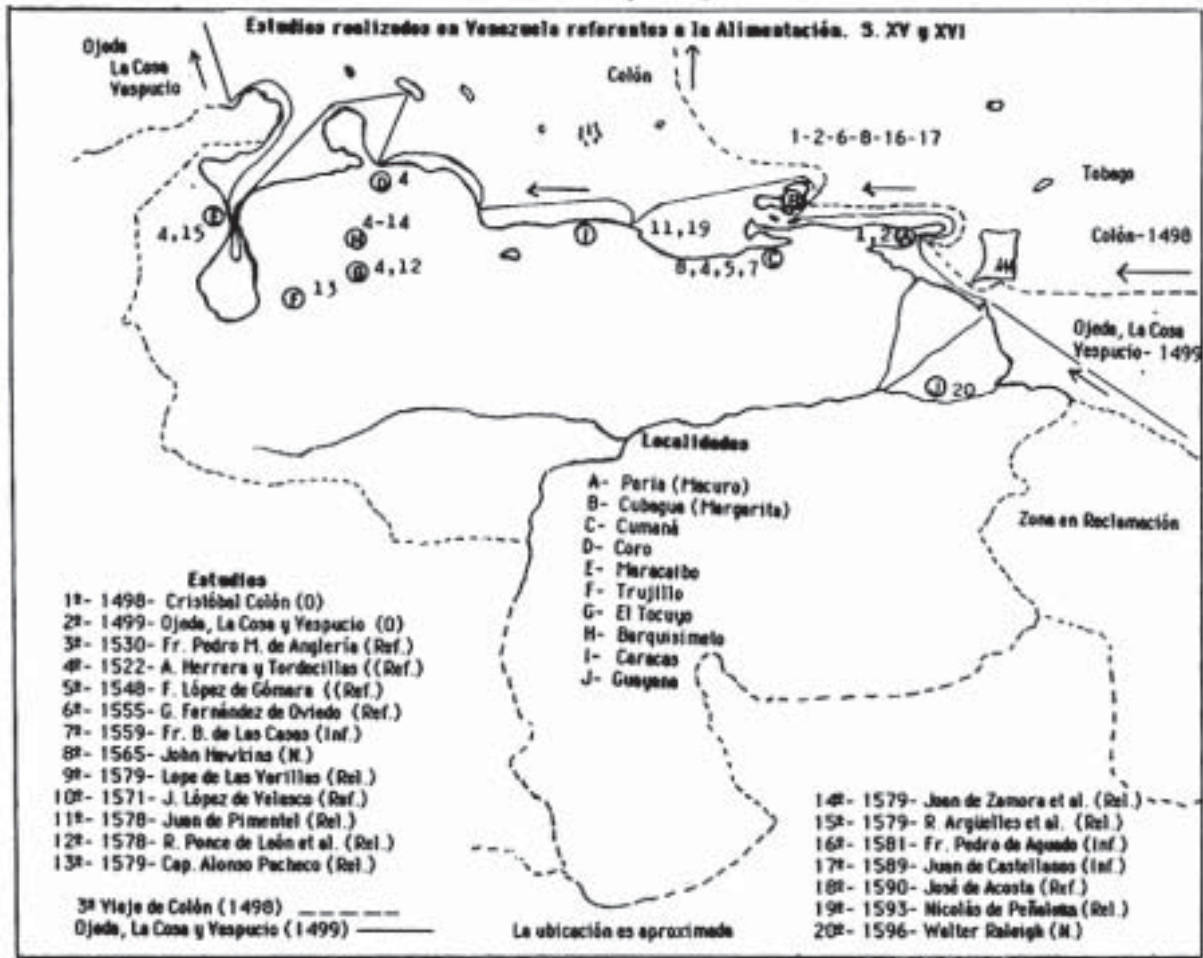


Figura 2

Cuadro 4

Regiones y localidades estudiadas.  
 Observaciones. S. XVI

Regiones			
Venezuela: 7	Occidente: 4	Centro: 2	Oriente: 5
	Obs.	Localidades	Obs.
	<u>Costas</u>	<u>Interior</u>	<u>Costas</u>
	Coro 1	Barquisimeto 2	Delta 1
	Paraguana 2	El Tocuyo 2	Paria 2
	Golfo Venez. 1	Trujillo 1	Cubagua 3
	Lago Marac. 1		Cumaná 5
	Maracaibo 2		Margarita 8
	Parciales 7		
		5	19
		2	
Total:		12 (33%)	2 (5%)
			19 (53%)



Las plantas mencionadas en las 20 obras publicadas durante los siglos XV y XVI se clasificaron por sus nombres comunes, en orden alfabético, en dos grupos: Autóctonas e Introducidas, indicándose el año en que fueron mencionadas por primera vez y el grupo de alimentos a que pertenecen. En algunas, las descripciones y nombres no permiten clasificarlas científicamente, de 6, sólo conocemos su nombre indígena y no se pudieron identificar; lo mismo ocurre con su lugar de origen.

El número de las Autóctonas fue de 59; las Introducidas, de 58; para ambas, 117; e incluyendo otros alimentos son, en total, 123. Su distribución por grupos era diferente y se complementaban. (Cuadros 5 y 7).

De las plantas alimenticias autóctonas se indican sólo las que conocieron y señalaron los españoles, que no eran las únicas, ni tampoco todas consumidas; pues dependía de las que observaran en ciertas regiones y determinadas épocas del año. Muchas eran silvestres; algunas, cultivadas; en cambio, todas las introducidas eran cultivadas.

En las autóctonas se nota que el grupo más numeroso eran las frutas, 31; entre ellas, el mamey (*Mammea americana* L.), la lechosa (*Carica papaya* L.), la uva de playa (*Coccoloba uvifera* L.) y otras; los tubérculos, 6, como el mapuey (*Dioscorea trifida* L.f.); hortalizas, 5, y las no identificadas, 5, de las que se conoce su nombre indígena, pero no el correspondiente al castellano o al científico. Su único cereal era el maíz, de éste decían que había dos clases, el cariacó (nativo), que cosechaba a los 3 meses, y el yucatán (forastero), a los 5; también lo había de cuatro colores. Las frutas y tubérculos constituían una parte muy importante de su alimentación. Es curioso que en Caracas, en 1578, consideraban la piña como no muy sana, pero otros la apreciaban mucho, entre estos los piratas en las Antillas.

En los otros alimentos, seis, se incluyen la miel de abejas silvestres, abundante (de tres especies); sal de tres clases: marina, de tierra y de la planta enea; la caña de azúcar, que ya empezaba a cultivarse. También comían algunos animales, como iguanas, tortugas, insectos, etc.

Aparentemente, el consumo de vegetales frescos (hortalizas) era escaso; entre los de hoja que consumían los nativos señalan el bledo, pira o caracas; y de los condimentos, usaban mucho el ají.

Acerca de las preparaciones autóctonas se

mencionan el pan de maíz, casabe, bizcocho, pan de peces pequeños, pescados o carnes secas; la catara, que es una salsa del yare de la yuca con ají; vinos de frutas y la chicha. En cuanto a ésta última, la consumían mucho y se embriagaban frecuentemente con ella (Cuadro 5).

En las introducidas predominaban las hortalizas, 14; las frutas, 13; y finalmente los condimentos, 11. Los españoles estaban acostumbrados a ciertas hortalizas y condimentos que introdujeron. Entre los cereales trajeron el trigo, el arroz y la cebada, que ya cultivaban en Caracas en 1578, tres leguminosas y la caña de azúcar; también introdujeron aceite, grasas y vino. Además, un grupo relativamente grande de plantas medicinales, 12. El total de las autóctonas y las introducidas fue de 123.

Entre las plantas introducidas hay seis que eran originarias de Africa: albahaca, cardo, frijol, haba, ñame y patilla, que fueron probablemente traídas al país con los esclavos negros. Por esa época también trajeron el plátano desde las Canarias, adonde había sido introducido desde Africa.

El grupo de plantas autóctonas y las introducidas de Europa y Africa, que eran 123, fueron progresivamente utilizadas por la población, originando la alimentación criolla, de la cual ha realizado importantes estudios el Prof. Dr. J. R. Lovera (28).

### Grupos de alimentos por autores y regiones

La contribución de cada autor y los grupos de alimentos por región, se indican el Cuadro 6 y Figuras 3,4.

En la Figura 4 se nota que en el siglo XV, este número de plantas fue muy escaso, pero en el siglo XVI, aumentó el total descrito por los autores, especialmente del 11 al 14, que corresponde a la época en la cual el Consejo de Indias solicitó las Relaciones; el aumento se hace menor a las mencionadas por los autores del 15 al 19.

### Grupos de alimentos segun su origen

Para poder apreciar los grupos de alimentos autóctonos e introducidos, así como el total general de cada uno, se indican dichos resultados en el Cuadro 7 y Figura 4.

En las plantas autóctonas predominaron las frutas, 31; pero en las introducidas, lo fueron las hortalizas, 14; las frutas, 13 y los condimentos, 11. Para el total de ambos grupos el predominio lo tuvieron: frutas,

LA ALIMENTACION EN VENEZUELA EN LA EPOCA COLONIAL

Cuadro 5

Plantas alimenticias y medicinales señaladas en Venezuela en orden alfabético, por grupo y año de mención. S. XV y XVI.

Grupo	Autóctona	Grupo	Introducidas
Frut	Aceituna? (parecida) - 1579	Cond	Ajo - 1579
Frut	Aguacate (Curagua) - 1578	Cond	Ajo porro (Ref Perú - 1590)
Cond	Ají (Ref 1530, 1548) - 1589	Cond	Ajo sin dientes - 1578
Frut	(Hanón) (Ref 1555) - 1578	Cond	Albahaca - 1578
Tub	Apio 1578	Med	Alcanforis - 1578
Hort	Auyama - 1579	Med	Altamisa o artemisa - 1578
Tub	Batata (Ref 1526,1548) - 1569	Cer	Arroz - 1578
Hotr	Bledo, Pira, Caracas - 1578 y 1581	Frut	Banano (Ref 1510)
Frut	Breva - 1578 (de cardón)	Hort	Berenjena - 1578
Hort	Bucare, flor - 1578	Hort	Berro - 1578
Frut	Caimito - 1579	Med	Biznaga - 1578
Frut	Caracuey - 1589	Hort	Borraja - 1578
Frut	Cardón Yaguarahá (Ref 1555) - 1578		
Leg	Caragoto (caraota) - 1578	Hort	Caides (cardo) - 1578
Frut	Ciruela de monte o de fraile - 1578	Hort	Calabaza - 1578
Leg	Cirgüerita (lenteja?) - 1578	Tallo	Caña de azucar - 1593
Hort	Cocuy (la penca) - 1579	Med	Cañafístola - 1578
Frut	Cotoperiz (ref 1555) - 1589	Cer	Cebada - 1578
Frut	Corosco (palma) - 1578	Cond	Cebolla - 1578
Frut	Curujujul - 1589	Frut	Cidra - 1578
Cond	Culantro de monte - 1578	Cond	Cilantro - 1578
Frut	Chica - 1589	Hort	Col(repollo) - 1578
Frut	Chigüichigüe - 1589	Cond	Comino rústico - 1578
?	Chuve - 1579	Med	Culantrillo de pozo - 1578
Frut	Dato (Ref 1555)- 1578, 1579	Med	Doradilla (helecho) - 1578
Frut	Guamo - 1578	Cond	Eneldo - 1578
Frut	Guanábano (Catucho) (Ref 1555) - 1578	Leg	Frijol - 1578
Raiz	Guapo (Turma, Esp) - 1579 y 1589	Leg	Garbanzo - 1578, 1593
Frut	Guayaba - 1578	Frut	Granado - 1578
Esp	Guayabita (pimienta dulce) - 1578	Leg	Haba - 1578
Frut	Hicaco (Ref 1555)	Frut	Higo - 1578
Frut	Jobo (Ref 1499) - 1578	Hort	Hinojo - 1578
Raiz	Lairén (Ierén) - 1589	Hort	Lechuga - 1578
Frut	Lechosa (Papaya) (Ref 1535) - 1578		
Cereal	Maíz (Ref 1522 y 30) - 1498, 1546, 48		
	Varios colores (Ref 1530) - 1578		
	Maíz Cariaco (3 meses) - 1579	Frut	Lima - 1578
	Maíz Yucatán (5 meses) - 1579	Frut	Limón - 1578
Med	Manzanilla - 1578		
Frut	Mamey - 1578	Med	Mastuerzo - 1578
Frut	Mamón (ref 1555) - 1578	Frut	Melón - 1578
Oleag	Maní (ref 1555) - 1578 y 1589	Frut	Membrillo - 1578, 1593
Tub	Mapuey (Ref 1555) - 1578	Hort	Mostaza - 1578
Frut	Maya (Mada) - 1578	Hort	Nabo - 1578
Frut	Mora (Queches o Quisando) - 1578	Frut	Naranja- 1578
Frut	Moriche (Palma) - 1578	Tub	Ñame (Ref 1499) - 1579
?	Nabillos - 1578		
Tub	Ocumo - 1578	Cond	Orégano (Labiadas) - 1578
Cond	Orégano (Verbenáceas) - 1578	Frut	Parra (uva o vid) - 1578
Hort	Palmito (Palma) - 1581 y 1596	Frut	Plátano (Ref 1555) - 1578 , 1579
Tub	Papa (Ref 1565)	Frut	Patilla - 1578

Raiz	Pericaguara (capacho) - 1578
Frut	Piña (Ref 1555) - 1578
Frut	Pitahaya (Ref 1555) - 1578
?	Quyres (cuires) - 1579
?	Sapacolas - 1578
Frut	Semeruco (Ref 1548-55) - 1589
Frut	Supiro (guamache) - 1579
Frut	Tuna (comocho) (Ref 1555) - 1578
?	Uarenisa - 1578
Frut	Uva de playa - 1578
Oleag	Yagua, nuez de palma - 1559
Tub	Yuca venenosa (Ref 1555)
	No venenosa (boniata) - 1499, 1569

Sub-total: 59

**Otros alimentos**

Miel de abejas silvestres - 1522, 1546  
 Sal del mar (Araya) - 1569  
 Sal de cenizas de enea - 1578  
 Sal de tierra  
 Azúcar - 1593  
 Iguanas (1499);  
 Insectos y otros (1522)

**Animales**

Caza, pesca, ostras, venados, etc.

**Antropofagia**

Años: 1499, 1546, 1549, 1578

Hort	Pepino (Ref 1494) - 1578
Fruta	Pera - 1593
Cond	Perejil - 1578
Med	Poleo - 1578
Hort	Rábano - 1578
Med	Ruda - 1578
Med	Sábila - 1578
Cer	Trigo - 1578, 1579
Hort	Verdolaga - 1578
Cond	Yerbabuena - 1578
Hort	Zanahoria (Ref 1565) - 1578
Med	Zarzaparrilla - 1578

Sub-total:58

Agricultoras - 1546, 1548  
 Cazadores, no pastores, truecan  
 Pesca con anzuelo y redes - 1546  
 Almacenaban maíz - 1571

**Preparaciones**

Arepa? - 1498  
 Casabe - 1499  
 Vino de frutas, blanco y rojo - 1497  
 Pan de pescado - 1497  
 Chicha (mazato) - 1546  
 Bizcocho - 1579  
 No salan carnes - 1581  
 Carne seca y pescado - 1569 y 1581

44; hortalizas 19, y condimentos, 14; lo cual refleja sus gustos y también la necesidad de complementar su alimentación.

**Primeras menciones de las plantas autóctonas e introducidas**

Es importante saber cuándo fueron señaladas por primera vez las plantas autóctonas y las introducidas, pues es el punto de partida de su conocimiento y utilización.

En cuanto a las plantas autóctonas, su conocimiento se inició en el S. XV y fue progresivo; las primeras fueron citadas por Colón en su primer viaje en 1492; entre ellas se contaba el maíz, cereal americano, y en los siguientes viajes, un tubérculo, la batata; frutas, como el cacao y la piña, y el condimento ají. En 1499, Vespucio mencionó la yuca, así como su pan, el casabe, y una fruta, el jobo. En total señalaron 7, pero en Venezuela sólo 3 de ellas. Estas plantas revelaban el desarrollo de la agricultura indígena durante milenios.

En el S. XVI, en las Relaciones solicitadas por el Consejo de Indias, fue en 1578 cuando los Gobernadores de las Provincias enviaron importante información, que en el país comprendía 35 plantas indígenas, correspondientes a la mitad de todas las que habían conocido en este siglo. En los siguientes años dan relación de otras 24, con lo cual llegan a un total de 59 autóctonas

De las 52 plantas introducidas por los españoles, la mayoría de ellas, 47, fueron mencionadas también en 1578 y muy pocas, 5, antes o después de esta fecha, por lo cual, prácticamente, casi todas fueron cultivadas a mediados del siglo XVI, lo que representó una gran labor.

Las de origen africano fueron seis; cinco de ellas mencionadas en 1579 y una en 1572 (el ñame). Según esta información, la mayoría de las introducidas que se señalan se encontraban ya en Venezuela en el siglo XVI, lo cual revela la gran labor realizada en el desarrollo de la agricultura por los colonizadores.

Hay seis plantas de las cuales únicamente dispo-

LA ALIMENTACION EN VENEZUELA EN LA EPOCA COLONIAL

Cuadro 6

Grupo de alimentos autóctonos e introducidos por autores y regiones. S. VX y XVI

N°	Autores	Región	Grupos							Sumas		
			Cer	Leg	Tub	Frut	Hort	Cond	Sal	Otro	Par	Tot
S.XV												
1	Colón, C - 1493 y 1498	Costa E	1		1	2		1			5	
						(3)	(2)			(1)	(6)	11
2	Vespucio, A - 1499	Costa N			1	1					2	2
S. XVI												
3	Anglería, Pedro M de - 1530	No vino	1					1			2	
						(1)					(1)	3
4	Herrera de Tordecillas - 1546	No vino	1		1				1	2	5	5
5	López de Gómara, F - 1548	México					(8)				(8)	8
6	Fernández de Oviedo, G - 1555	N Gran	1		1	11				1	14	
						(1)					(1)	15
7	Casas, Fr. Bartolomé - 1559	Cumaná				1				1	2	2
8	Hawkins, J - 1565	Costa E			1			(1)			(1)	2
9	Varillas, Lope - 1569	Costa E	1		2			1		1	5	5
10	López de Velasco, J - 1571	No vino	1								1	1
11	Pimentel, Juan de - 1578	Caracas	1	2	6	11	1	2		1	24	
			(3)	(2)		(8)	(9)	(10)			(32)	56
12	Ponce, G y otros - 1578	Tocuyo		2	1	13	1	1	2	2	22	
			(3)	(2)		(7)	(11)	(6)			(29)	51
13	Pacheco, Alonso - 1579	Trujillo	1		8	5					14	
			(2)			(5)	(8)				(15)	29
14	Zamora, J y otros - 1579	Barquis.	1		1	4	3			1	10	
			(1)			(8)	(4)	(3)			(16)	26
15	Argüelles, R y otros - 1579	Maracb.	1			5			1		7	
						(1)	(4)				(5)	12
16	Aguado, Pedro - 1581	Margart.			1		1				2	2
17	Castellanos, Juan - 1589	Venezla.			2	6		1		1	10	10
18	Acosta, José - 1590	No vino										
			(1)			(1)	(1)				(3)	3
19	Peñalosa, Nicolas - 1593	Venezla.							1		1	
			(1)			(7)				(1)	(9)	10
20	Raleigh, Walter - 1596	Delta				1	1				2	2

Los alimentos introducidos van entre paréntesis. Referencia: Figura 2

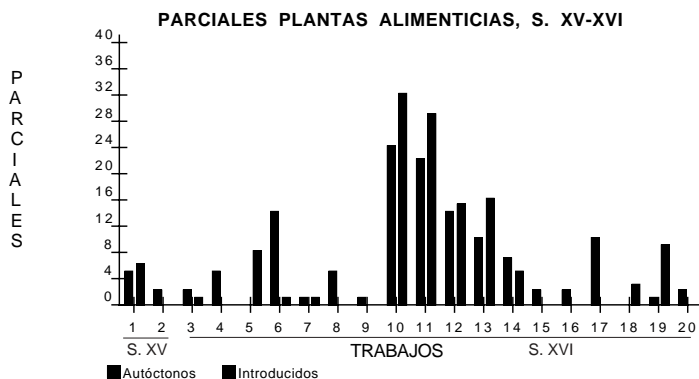
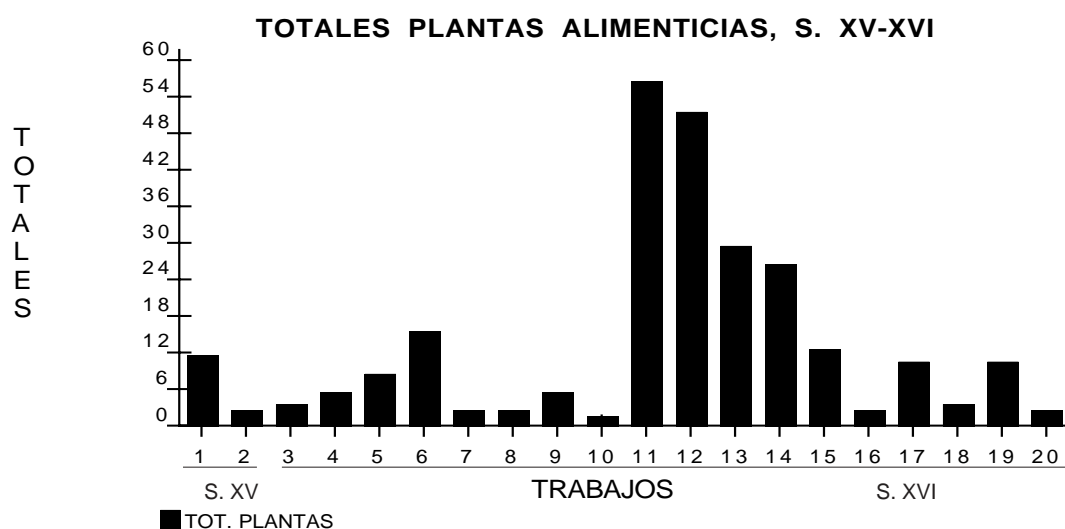


Figura 3



Referencia. Cuadro 6.

Figura 4. Esta Figura da una idea general de cómo evolucionó el número de plantas alimenticias que se mencionaron durante estos 2 siglos

Cuadro 7

Grupo de alimentos, S. XV y XVI. Venezuela.  
Totales generales

Grupos	Autóctonas	Introducidas	Ambos
Cereales	1	3	4
Leguminosas	2	3	5
Tubérculos	7	1	8
Frutas	31	13	44
Hortalizas	5	14	19
Condimentos	3	11	14
Especias	1	-	1
Raíces	3	-	3
Tallos	-	1	1
Oleag. y nueces	2	-	2
Colorantes	1	-	1
Medicinales	-	12	12
No identificadas	5	-	5
Sub total	61	58	119
Otros alimentos	6	-	6
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>58</b>	<b>125</b>

Referencia: Cuadro 5 y Figura 5

LA ALIMENTACION EN VENEZUELA EN LA EPOCA COLONIAL

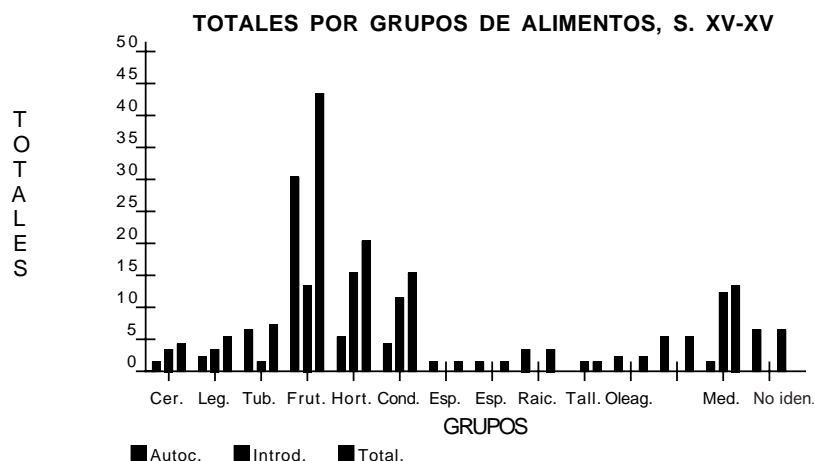


Figura 5

Cuadro 8

Plantas alimenticias, autóctonas e introducidas en Venezuela. S. XV y XVI  
Año en que fueron señaladas por primera vez

Total	Años	Autóctonas	Años	Introducidas	Total
	1498	Maíz (Colón)			
	1499	Yuca, mirabolanos (jobo), ¿Ñame?			
(3)					
	1555	Hicacos (Ref)	1510	Banano (Ref) (La Española)	
			1555	Plátano (Ref) (La Española)	
	1565	Papas (Ref)	1565	Zanahorias (Isla de Margarita)	
	1569	Auyama, batata			
(4)					(3)
	1578	Aguacate, anón, apio, bledo, bucare, cardón yaguara, caragotas, ciruela de monte, cirgueritas, corosco, culantro de monte, dato, guamo, guanábana, guayaba, pimienta guayabita, jobo, lechosa, mamey, mamón, maní, mapuey, maya, mora (queches), moriche, nabillo, ocumo, orégano, pericaguarara, piña, pitahaya, sapacola, tuna, uareniza, uva de playa	1578	Ajo sin dientes, albahaca, alcanforis, artemisa, arroz, berenjena, berro, biznaga, borraja, cardo, calabaza, cañafístola, cebada, cebolla, cidra, cilantro, col, comino, culantrillo, doradilla, eneldo, frijoles, garbanzo, granado, haba, higo, hinojo, lechuga, lima, limón, manzanilla, mastuerzo, melón, membrillo, mostaza, nabo, naranja, orégano, parra (uva), patilla, pepino, perejil, plátano, poleo, rábano, ruda, sábila, trigo, verdolaga, yerbabuena, zarparrilla	
(35)					(50)
	1579	Aceituna(?), caimito, cocuy, chuves, maíz, cariacó y yucatán, quibes o quires, supiro (guamacho)	1579	Ajo, ñame	
(8)					(2)
	1581	Palmito			
(1)					
	1589	Ají, cotoperiz, curujujul, chica, chigüichigüe, guapo (turma), lairén, semeruco, yagua, caracuey	1590	Ajoporro (Ref)	
			1593	Caña de azúcar, peras	
(9)					(3)
(59)					(58)

nemos de su nombre indígena y no pudimos clasificar; son las siguientes: caracuey, chuves, nabillos, cuire, sapacolas y uarenisa, que se citan en el Cuadro 5

Las autóctonas e introducidas correspondientes a los siglos XV y XVI, se presentan por orden alfabético, señalando los años en que fueron mencionadas en el Cuadro 8

## Resumen

El siglo XVI fue de descubrimientos, conquistas y fundación de 23 poblaciones; de luchas con los indígenas y los piratas (ingleses, franceses, holandeses y escoceses), que atacaron once veces las poblaciones de la costa, saqueándolas y ocasionando muertes y pérdidas, atrasando su desarrollo, pero, a pesar de su nefasta acción, su progreso continuó.

Por entonces fueron publicadas 18 obras distribuidas uniformemente durante el siglo (promedio: 1 cada 5 años); de éstas, 15 eran individuales y 3 en colaboración. En cuanto al tipo de publicaciones, hay 6 Informes Referenciales, 7 Relaciones, 3 Informes Individuales y 2 Narraciones.

El total de personas que participó fue de 25; de ellos 23 eran españoles y 2 ingleses. En cuanto a su profesión, 16 eran funcionarios de gobierno, 6 sacerdotes, 2 piratas y un científico; de ellos, 6 no vinieron a Venezuela.

Con respecto a las regiones estudiadas, a Oriente corresponden 5; a Occidente, 4; al Centro (Caracas), 2; y a la Provincia de Venezuela, 7. En total se publicaron 18 trabajos referentes a las 4 regiones y Venezuela. Estos resultados corresponden al desarrollo de la conquista y colonización del país (Cuadros 3, 4, Figuras 1, 2).

Durante la primera mitad del siglo XVI se publicaron seis trabajos iniciales referenciales acerca de los frutos y alimentos del país. En estas obras sus autores se basaban en las informaciones que recibían de conquistadores y colonizadores; tal es el caso de Anglería, que no vino a América; lo mismo Herrera y Tordecillas y López de Velasco. Algunos visitaron otros países, como Fernández de Oviedo, quien estuvo en Nueva Granada, y en lo relativo a Venezuela, obtuvo datos que seleccionaba con cuidado; López de Gómara visitó a México; Acosta, al Perú y Nueva Granada; en esos países había alimentos iguales o parecidos a los nuestros; en cambio los doce restantes (de 1565-1596) sí estuvieron en el país y observaron personalmente la alimentación, por

eso su información es muy valiosa. Así fue cómo se inició la recopilación de los datos.

Para 1528 fue creada la Gobernación de Venezuela, y desde 1529 Coro fue su capital. Por entonces Mártir de Anglería publicó lo que había escrito Colón en sus cartas, las plantas que llevó y las que trajo a la Española, como los primeros árboles frutales, el naranjo, banano, etc. Luego, Herrera y Tordecillas escribió acerca de la Provincia de Venezuela. En cuanto a López de Gómara, observó que las hortalizas traídas a América (Perú) no daban semillas.

En 1546 terminaron los Welser y llegó a Coro como Gobernador Juan Pérez de Tolosa quien trajo, entre otras cosas, ganado. En 1547 las autoridades estaban en el Tocuyo. En 1555 Fernández de Oviedo dió a conocer muchos frutales autóctonos de Margarita, como el anón, cotoperiz “de sabor a uvas moscateles”, datos, cardones, guanábanas, hicacos, jobs, piñas, mamones, maní”, este último lo consideraban despectivamente “propio para esclavos”, y señalan “la buena yuca no venenosa”. Según Oviedo, la yuca amarga la conocieron los españoles en Sto. Domingo; debe haber venido de otra parte, y la dulce era más común en tierra firme; dice Pittier, “era la base de la alimentación de los pueblos de las grandes selvas orientales de Sur América, principalmente de los Caribes y de los Tupi-guaraníes” (24). En 1569, Lope de las Varillas, trajo a Cumaná “gente buena, frutales y ganado”.

En 1571, el cosmógrafo López de Velasco mencionó por primera vez (por referencias) el cultivo del maíz en Venezuela (“... fértil de maíz...”); antes lo señalaron Colón, 1499; Herrera, 1546 y López de Gómara, 1548.

A mediados del siglo, Su Majestad Felipe II, El Prudente (1527-1598), por Cédula Real, solicitó que, “para su conocimiento, mejor manejo e información precisa y cierta de las Provincias”, contestaran una Relación con 41 preguntas que abarcaban muchos aspectos, la cual envió a sus gobernantes en América. Hoy éstas nos permiten conocer la alimentación cualitativa de esa época; fue como la primera encuesta hecha en el país. Examinamos las contestaciones de siete Relaciones (1569 a 1593).

La correspondiente al Gobernador Juan de Pimentel en la Provincia de Caracas (1578) nos revela que había muchas plantas alimenticias; de ellas, diez frutales nativos (consideraban la piña como no sana) y nueve introducidas. De los cereales

había cuatro clases en total (entre los nativos menciona el maíz de cuatro colores) y cuatro leguminosas (dos de ambas); de los tubérculos menciona seis; también señala las abejas silvestres y su miel. En total, 19 plantas autóctonas. En cuanto a las carnes, decía que “no perdonan cosa viva ni muerta”. De las aves menciona entre otras la gallina de indias o “pava”.

Rodrigo Ponce de León y otros, en el *Tocuyo* (1578), señalaron que existía gran número de frutales, en total 13 (entre ellos la ciruela de fraile), y 8 introducidos, como la patilla. De hortalizas había 16, dos autóctonas; entre éstas consumían la flor del bucare como alcaparra y 14 importadas. La sal era poca, de tierra o de cenizas de enea; había abejas silvestres y miel; caza y pesca. Menciona 52 alimentos diferentes.

Sobre la población de Trujillo, el Capitán Alonso Pacheco (1578), dijo, “hay maíz” y además 14 tubérculos, 7 nativos, entre ellos, “el apio y la ñame” y 7 introducidos; pocos frutales, 10 (5 autóctonos y 5 introducidos); en total, son 25 plantas alimenticias. No menciona la existencia de bocio. Joan de Zamora (1579), en su *Relación acerca de Barquisimeto*, señala el trigo y dos tipos de maíz (yucatán y carriaco), auyamas, el cocuy, del que consumen su penca cocida, y tres frutas típicas. De las introducidas hay seis, y lo mismo de hortalizas. La caza y la pesca eran abundantes.

En 1579, Argüelles y Parra, en su *Relación sobre Maracaibo*, mencionan dos frutas típicas, la uva de playa y el caimito; señalan cuatro hortalizas y dicen que “tienen salinas”; también los indígenas truecan la sal por maíz y harina a los habitantes de Mérida y Trujillo.

José de Acosta (1590), que estuvo en el Perú, habló de tres plantas que habían sido introducidas a América: el arroz, de las Filipinas; el plátano dominico, de las Canarias; y el ajoporro, de España. Según Pittier, “el maíz fue cultivado por los pueblos de la gran cordillera de los Andes y las mesetas centroamericanas, de donde se esparció hasta las márgenes de los mares y gradualmente hasta las partes orientales del Continente” (24).

Nicolás de Peñalosa (1593), en su *Relación sobre la Provincia de Venezuela*, distingue, entre las plantas introducidas, el trigo y siete frutas, membrillo, granado, higos, naranjas, sidra, limas y peras “las que se dan muy bien”.

Los estudios individuales fueron tres, de Aguado,

Casas y Castellanos; los dos primeros de la región oriental, y Castellanos se refiere a todo el país; escribió su historia en versos, en ellos se mencionan muchas plantas nativas, entre ellas el maíz, yuca, batata, auyama, mamones, lairén, semeruco; la caza y pesca; sal de Araya, y señala siete plantas introducidas. En 1581, Fr. P. de Aguado, primero que dice del consumo del palmito, de las hojas y semillas de pira y del almacenamiento de maíz.

Entre las narraciones de los piratas ingleses, Hawkins menciona la existencia de zanahorias en Margarita (1565) y de que llevó la papa a Irlanda, y Raleigh señaló en el Delta el palmito y la reina de las frutas, la piña; del terreno dice que “no se puede sembrar debido a las inundaciones” (En la Figura 1 están años y publicaciones de S. XV y XVI).

En el S. XVI se mencionan 61 plantas alimenticias autóctonas y 58 introducidas, lo cual da un total de 119, aunque debía haber muchas más autóctonas. Además en las primeras, hay seis que no hemos podido identificar, sólo damos el nombre indígena. También de otros alimentos se mencionan 6, lo cual da un total general de 125, y además, las preparaciones que consumían. Es de señalar que para 1578 los españoles conocían la mitad de las plantas indígenas, el resto las describieron a principios y a finales del siglo. En cambio, para el mismo año, prácticamente ya estaban cultivadas 52, la mayoría de las introducidas.

Entre éstas hay doce medicinales: alcanforis, altamisa (artemisa), cañafístola, doradilla, culantrillo de pozo, manzanilla, mastuerzo, poleo, ruda, sábila, zarzaparrilla y la biznaga.

El total de los grupos de alimentos se indica para cada autor y región. Es el modo de apreciar cuántos y cuáles señalaban, dándose el número de cada grupo y sus parciales. En las *Relaciones* se encuentran, en la de Pimentel, 56 alimentos; en la de Ponce de León, 51; luego en las de Pacheco, 30; Zamora, 26; le siguen Fernández de Oviedo con 15 y Colón con 11. Los restantes dan un número menor cada uno.

Del total de plantas alimenticias (autéctonas e introducidas), que se presentan clasificadas por grupos de alimentos, se aprecia en las autóctonas que el mayor número corresponde a las frutas; en cambio, en las introducidas, eran las hortalizas, las frutas y las medicinales.

Los nativos lograron el cultivo de muchas plantas alimenticias. Algunas tribus eran agricultoras; otras se dedicaban más a la caza o la pesca, dependiendo



del lugar donde vivían. Mencionan que algunos consumían insectos y animales pequeños. Aunque el clima era muy benigno y habían muchos alimentos, sólo por sequías y, principalmente, por conflictos entre los indígenas y los españoles, ocurrían hambres y casos de antropofagia. Varios autores señalan que los caribes eran antropófagos, así como también algunos españoles azotados por el hambre. Con respecto a enfermedades de la nutrición, refieren en 1576 que el agua del río de Cumaná o la alimentación provocaban nubes en los ojos de los indígenas, y en Trujillo, a los 21 años de fundada, no señalaban el bocio en sus habitantes, pero sí hablaban de una epidemia de viruela en 1573.

Sabían conservar las carnes y pescados por la desecación, no usaban el salado. También sabían almacenar el maíz, como señaló Aguado cuando los Welser. Algunas tribus hacían trueques de alimentos; así, las del litoral cambiaban sal y pescado seco por maíz, en especial con las tribus de los Andes. Conocían la fermentación, hacían chichas y vinos de frutas. El cultivo de la caña de azúcar lo citan en 1594, y en el valle de Caracas mencionan la existencia de un ingenio en producción en 1593, que corresponde al inicio de la industrialización en la agricultura.

### Conclusiones

En el S. XV fueron publicadas dos obras, y en el XVI, dieciocho; el total de personas que participaron en el primero fue de dos, y en el segundo de cincuenta; la distribución de los trabajos en el tiempo fue muy uniforme. La lista de plantas alimenticias autóctonas de estos siglos corresponde exclusivamente a las que conocieron y señalaron los españoles, no eran las únicas, ni tampoco todas eran consumidas; dependía, entre otros factores, de que se dieran en ciertas regiones y en determinadas épocas del año. De las nativas, algunas eran cultivadas, y otras, silvestres; en cambio, todas las introducidas por los españoles eran cultivadas.

En relación con los cultivos es importante señalar que la agricultura era una actividad propia de las mujeres; eran las que sembraban y recogían las cosechas del conuco o huerto familiar. Parece que les reservaban este trabajo más cerca del hogar; en cambio, los hombres tenían que ir lejos a cazar o pescar, con más peligros, y requerían esfuerzos físicos mayores. Esta costumbre parece la tenían todos los indios del Nuevo Mundo, pues también la había entonces en Norte América, y aún hoy día,

nuestros indígenas consideran indigno de los hombres el sembrar.

En la alimentación indígena, aparentemente el consumo de vegetales frescos (hortalizas) era escaso, lo mismo que el de los condimentos, con excepción del ají. Entre los vegetales de hoja que consumían estaba el bledo, pira o amaranto, aunque el de frutas y raíces era probablemente el más alto; tal vez por eso los españoles tuvieron que introducir muchas hortalizas y condimentos a los que estaban acostumbrados. Otro hecho importante era el gran consumo de chicha, que por su contenido en alcohol, les producía un vicio muy perjudicial.

Consumían toda clase de animales de caza y pesca, y por gula, otros como arañas, insectos, serpientes, etc. No hay referencias de que criasen animales en gran número (ganado). Cazaban muchos silvestres, como venados, báquiros, conejos, cachicamos, guacharacas, paujés, perdices, tórtolas, gallinas de Indias, pavos, etc. La pesca era muy variada y abundante en ríos y el mar; en los bosques había abejas silvestres, y su miel era abundante y de muy buena calidad. Sabían conservar alimentos, como carnes y pescado; lo hacían por deshidratación al sol o calor en barbacoas, nunca usaban la sal, aunque dispusiesen de ella en abundancia.

Su desarrollo físico lo describen, en la mayoría de las tribus, como armonioso, y había mujeres muy bellas. Vespucio dijo que los nativos de la isla de Curazao tenían una estatura muy alta, por eso le dieron el nombre de "Isla de los Gigantes"; en cambio, de los indígenas de Paria decía que "son de mediana estatura, muy bien proporcionados, el cabello liso y negro, especialmente en las mujeres, lo que las hace hermosas, no son muy bellas de rostro pues tienen la cara ancha".

De las carenciales, se sabe que el único cereal de los indígenas era el maíz; lo consumían mucho, y cuando éste es predominante en la alimentación favorece la pelagra, la que no señalan en ellos, posiblemente debido al consumo de carnes. También parece que la yuca, principal tubérculo de la región del Orinoco y Oriente, consumida frecuentemente, puede, por su contenido en ácido cianhídrico, provocar alteraciones neurológicas, que tampoco son mencionadas. Hacían trueque a otras tribus para obtener los alimentos que les faltaban, cambiándolos por los que abundaban, principalmente los de las costas, pescado y sal, por maíz o tubérculos a los del interior y los Andes. También conocían cómo almacenar algunos alimentos como el maíz, y para

auyentar las plagas, lo ahumaban.

En las enfermedades relacionadas con la alimentación, sólo indican en el año de 1522, la presencia de nubes en los ojos en los habitantes de Cumaná; luego, en 1546 lo relacionan con beber el agua del río y a la alimentación. Es muy interesante el hecho de que en la población de Trujillo, en 1593 (21 años después de fundada), todavía no señalaban la presencia del bocio, aunque, según leyendas, cuando el Gobernador Francisco de la Bastida la repobló en 1578, dicen que observó bocio en los indígenas; pero que sepamos, esto no consta en ningún documento.

El intercambio de plantas alimenticias fue muy favorable a ambos grupos, pues enriqueció su alimentación y le dió más variedad y recursos a la comida; los indígenas comían principalmente los alimentos nativos, pero también aprendieron a consumir los introducidos; lo mismo ocurrió con los españoles, que preferían los que habían traído y estaban acostumbrados a consumir, pero también aprendieron a comer los alimentos nativos.

Entre las plantas mencionadas hay algunas medicinales; las nativas eran pocas, porque posiblemente todavía los españoles no las conocían; entre ellas se encuentran: el curare, el barbasco, el manzanillo, y otras como el tabaco y las psicotrópicas, que por no ser el objeto de este estudio no se las detalla. En las introducidas hay doce medicinales que los españoles trajeron para atender sus enfermedades.

Hemos agrupado y estudiado las plantas y animales utilizados por la población indígena, española y africana de entonces; también comentamos los grupos de alimentos usados, así como el desarrollo físico y algunas enfermedades de los indígenas, lo cual nos da una visión de la alimentación en esta época, pero, debido a que las primeras observaciones eran cualitativas, y los conocimientos, empíricos, no podemos hacer una apreciación más completa, ya que faltan datos acerca de ella y del consumo en este período.

### Síntesis general

Por las obras publicadas a mediados del S. XVI se nota que, para entonces había en el país tres grupos diferentes de población que tenían distintos alimentos:

Los indígenas nativos, que disponían de 59 plantas alimenticias autóctonas, algunas cultivadas y numerosos animales de caza y pesca, de los cuales

principalmente se alimentaban.

Los colonizadores, que habían traído al país desde Europa 52 plantas alimenticias que fueron cultivadas aquí, y también ganado, del que obtenían queso y leche. Empezaban a cosechar trigo, arroz, leguminosas y frutas; además, importaban algunos otros alimentos de España, teniendo así su alimentación tradicional.

Cuando los Welser, con los africanos esclavos, que fueron traídos a mediados del siglo vinieron seis plantas alimenticias introducidas del Africa, las que también fueron cultivadas y cosechadas, conservando así, hasta cierto punto, parte de su alimentación.

Esta mezcla de poblaciones disponía para su alimentación de 119 plantas provenientes de estos tres orígenes, pero no significaba que dispusiesen de todas ellas, pues dependía de los recursos y la disponibilidad. Probablemente, al principio cada grupo utilizaba sus propios alimentos, pero poco a poco, con el tiempo, se fueron mezclando y originaron la alimentación criolla, en la que participaron los tres grupos de población y los alimentos que tenían.

Los informes, señalan, en general, que los habitantes tenían buena salud, exceptuando las epidemias que ocurrieron; no se señalan enfermedades atribuibles a deficiencias. El estudio de los S. XV y XVI nos da una primera visión de la alimentación de las poblaciones situadas en las costas, donde se inició la colonización que pasó luego al interior. Se señalan la variedad de plantas alimenticias de que disponían y los animales que consumían.

## ANEXO

### Documentos consultados

A continuación presentamos los autores en orden cronológico y sus publicaciones, con una síntesis de sus biografías y los documentos consultados.

#### Publicaciones en el S. XV

**1) Almirante Cristóbal Colón.** (1451 (?)-1506) (Cartas, 1493)

Navegante genovés quien propuso ir a las Indias por el oeste y, con la ayuda de los Reyes Católicos, realizó cuatro viajes, descubriendo el Nuevo Mundo que creyó era la India. Esto permitió el conocimiento de importantes hechos, nuevos habitantes y nuevos alimentos. Este descubrimiento por Colón ocurrió a

finis del siglo XV, el 12 de octubre de 1492 (tenía 41 años), por ello, los datos se refieren a la última década de dicho siglo. Su objetivo era comunicarse con Asia y obtener las especias, muy apreciadas y costosas, usadas para darle más sabor a las comidas, pero se encontraron con nuevas tierras, especias y alimentos.

De ellos, Colón, en su primer viaje (1492), llevó a España, entre otros, el ají; mencionó por primera vez un nuevo cereal, el maíz. En su segundo viaje, en la isla de Guadalupe (1493), vió una nueva fruta, la piña, y parece que fue él mismo quien le dio ese nombre por su parecido con el fruto del pino o piñón.

En su tercer viaje, iniciado en 1498, estuvo el 5 de agosto, por primera vez, en tierra firme del continente; en nuestro país, en Paria, a la que llamó Isla de Gracia. Ahí se puso en contacto con los nativos, a los que trató con gran cariño; éstos los invitaron bajar a tierra (lo menciona en carta dirigida a los Reyes desde la Española en 1498, en la cual describe el maíz), “a la gente nuestra que fue a tierra, le hicieron traer pan y de muchas maneras frutas e vino de muchas maneras blanco (\*) e tinto, mas no de uvas, debe ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra y así mismo ser dello de maíz que es una simiente que hace una espiga como una mazorca de que yo llevé allá y ya hay mucho en Castilla” (1). Además, dice que en Paria, “hallamos muchas frutas de la mismas que en otras islas” y que también encontró y consumió “ostras que pescaban al poniente de la Tierra de Gracia y detrás de ésta al norte”.

De los nativos expresa: “Ellos son de muy linda estatura, y todos grandes a una mano, y más blanca gente que otra que hoviese visto en estas islas”.

Pero no sólo llevó a España las plantas alimenticias de América, sino que trajo en el segundo viaje en 1493, otras, como la caña de azúcar y las semillas de melón y lechuga, igual que de árboles de naranja y limón y el pepino a la Española, como también el caballo y otros animales, según refieren Fernández de Oviedo en su **Historia** (2) y Camp y col. en **The World in your Garden** (3). Se cree que estos fueron los primeros cultivos que se hicieron de plantas europeas y cría de ganado en América. En su 4º viaje observó otros alimentos, como la batata, la cual fue llevada a Europa antes que la papa; además, el cacao y el tabaco.

(\*) Es muy probable que este vino blanco fuese chicha de maíz.

Durante los viajes en los siglos XV y XVI los navíos traían alimentos que se conservaban, como galletas, granos, carnes y pescado en conserva, arroz, queso, vino, aceite, etc., aunque a veces algunos se perdían en el trayecto. Un estudio de la alimentación en los navíos y de los indígenas en el S. XV lo publiqué en un capítulo del libro **La Alimentación y Nutrición en Venezuela**, en 1948 (4).

Fray Bartolomé de las Casas, quien lo conoció personalmente, da muy valiosa información en su **Historia de las Indias** (5) acerca de la alimentación personal de Colón; refiere que “era moderado en el comer y en cuanto a la bebida se acercaba más a la abstinencia”.

Murió Colón en Valladolid, España, pobre y olvidado, el 20 de mayo de 1506 (de 55 años). Su hijo Fernando (1488-1539), quien lo acompañó en su cuarto viaje, escribió su biografía, **Historia del Almirante Don Cristóbal Colón** (6), pero sus hazañas y su contribución no tuvieron entonces la divulgación que se merecía.

## 2) Alonso de Ojeda (1466-1515 (?), Juan de La Cosa (1460 (?)-1510) y Américo Vespucio. (1454-1512). 1499-1500

Los éxitos obtenidos por Colón en sus viajes estimularon a otros navegantes a seguirlo. Uno de estos primeros viajes fue el del capitán Alonso de Ojeda, Juan de La Cosa, cartógrafo (estuvo con Colón en su 1º y 2º viajes), y Américo Vespucio, piloto; salieron del puerto de Santa María en 1499 con cuatro naves y siguieron la ruta del tercer viaje de Colón; exploraron las costas de Venezuela desde Paria hasta la Guajira y descubrieron a Curazao.

La Cosa era el propietario de la nave Santa María; había venido con Colón en el 1º y 2º viajes y posteriormente estuvo en otros cuatro más. Como cartógrafo, hizo en 1500 el primer **Mapamundi** o **Carta de Marear**, donde señaló las tierras e islas descubiertas, reconociendo que el Nuevo Mundo era independiente de Asia, y señaló, con el nombre de Golfo de Venezuela, al comprendido entre las penínsulas de Paraguaná y la Guajira, en el mapa que dibujó de las costas de Venezuela. Este viaje fue descrito por Fr. Bartolomé de las Casas y también por Martín Fernández de Navarrete, quienes aparecen en **Descubrimiento y Conquista de Venezuela**, en la colección Biblioteca de la Academia de la Historia (5) y en el **Diccionario de Historia de Venezuela** (7).

En cuanto a Vesputio, geógrafo y navegante italiano, nació en Florencia y estuvo al servicio de los Médici. Fue a España en 1493, pasó a Sevilla y trabajó al servicio de la Corona española. Probablemente no estuvo con Colón en sus dos primeros viajes, dice que realizó cuatro viajes a América, los dos primeros con los españoles y otros con los portugueses, pero lo más probable es “que de los 4 viajes sean ciertos el segundo y el tercero que coinciden con el viaje de Ojeda” (7). Estos viajes los relató con gran amenidad, utilizando la denominación de **Mundus Novus**, en lugar de Indias. Las observaciones, reunidas en un volumen, fueron publicadas en Augsburgo, en latín; otra, editada en forma de geografía, que denominó “Las Cuatro Jornadas”, en italiano en Florencia en 1505, con el nombre de **Las cuatro navegaciones**. En 1507 se hicieron dos ediciones, una con el nombre de **Quator Americe Navigationes**, editada por Martín Waldseemüller en Saint Die, como Apéndice de su libro **Introducción a la Cosmografía**, ambos en latín; fueron traducidos a varios idiomas, contenía un mapa del Nuevo Mundo con la imagen de Vesputio y donde el editor propuso darle al continente el nombre de América (8). Posteriormente supo su error pero ya no pudo corregirlo.

Dijo que su primer viaje fue en 1497, recorrió la costa norte del país, de Paria a la Guajira, señaló acerca de los habitantes de Paria que: “no comen a horas fijas y lo hacen tantas veces como quieren”... “su vida es epicúrea”... “se contentan con lo que les da su naturaleza”... “usan de otros muchos manjares y comidas que hacen de frutas y raíces de árboles, lo cual sería muy prolijo enumerar”... “no tienen semilla de trigo ni de otro grano y para su uso común y comer utilizan la raíz de un árbol de la que hacen una harina muy buena llamada yuca y otros casabe y otros ñame”... (\*) “Comen poca carne excepto carne humana”... “Se comen a todos los enemigos que matan y hacen prisioneros”. En occidente señaló que comían unos animales que, por la descripción, corresponden a iguanas, y hacían panes de pequeños peces.

Más adelante dice: “Bajamos a tierra en puerto donde encontramos una población edificada sobre el agua como Venecia”. Esto originó el nombre de Venezuela, cuya prioridad le corresponde a Ojeda,

(\*) El tubérculo “ñame” que menciona debe ser una de las muchas especies nativas, distintas del “ñame” común *Dioscorea alata*, *D. bulbifera* y *D. cayennensis*, que fueron introducidas posteriormente al país. También puede ser una confusión (9).

La Cosa y Vesputio, comenzando a usarse dicho nombre en toda la región desde 1499.

En su segundo viaje, iniciado el 16 de mayo de 1499, después de 44 días de navegación llegaron a una nueva tierra que juzgaron era tierra firme y luego a otra de gente buena, Cubagua. Obtuvieron 150 perlas y les obsequiaron; “bebían vino hecho de frutas y semillas a la manera de cerveza; blanco y rojo, y el mejor estaba hecho de mirabolanos (mirobálanos) (\*\*) y era muy bueno, y comimos infinidad de éstos, que era el tiempo; es muy buena fruta, sabrosa al gusto y saludable al cuerpo” (probablemente era el jobo, *Spondias mombin* L.), ya antes Colón también había probado este vino, pero no supo de qué fruta provenía.

Posteriormente estuvieron en la Isla de los Gigantes (Curazao), llamada así por Vesputio debido a la elevada talla de sus habitantes, pero esto no fue confirmado posteriormente por Ojeda en otro viaje en 1502.

Vesputio fue el primero en señalar en el país la yuca y el casabe, pero no hay noticias que hubiese traído plantas europeas a Venezuela. Por entonces, muchos otros navegantes realizaron exploraciones, que no señalamos porque son pocos o no quedaron documentos y no llevaban diarios de bitácora que dieran alguna información de la alimentación.

#### Publicaciones del Siglo XVI

#### **3) Pedro Mártir de Anglería o Anghiera (1457-1526) (Inf. 1510). 1530**

Nació en Arona (Milán) el 2 de febrero de 1457; unos lo llaman Anghiera y otros dicen que su apellido era Mártir; es uno de los primeros que se mencionan. Fue un humanista y escritor italiano, estudió medicina y luego sacerdocio; llegó joven a España, de unos 20 años, a la Corte de los Reyes Católicos en 1478; allí estuvo en contacto con Colón y otros

(\*\*) El nombre de “mirabolanos” proviene del griego y del latín, significa “bellota o semilla perfumada” y se lo dan a plantas de la Familia Combretáceas, usados en su tierra; eran algunos originarios de la India e introducidos en América, como el almendrón (*Terminalia catapa* L. Mant.). Existen también nativas, las Anacardáceas, que por tener el fruto, el jobo (*Spondias mombin* L.), forma de bellota y mucho olor, posiblemente a los españoles les pareció que era un “mirabolano”. Caulín los describe en el Orinoco con el nombre de “maratas”. Confirma esta opinión el Sr. Telasco Mc Pherson en su libro *Diccionario del Estado Lara*, donde dice que “de la fruta aromática y alimenticia del jobo, fermentada, se produce una bebida agradable” (10).



Figura 6

colonizadores que le proporcionaron informaciones; fue nombrado Cronista, y en base a dichos informes, sin haber estado en América, escribió su obra **De Orbe Novo** (1), publicada en Alcalá de Henares en 1530, en la que describe, en forma muy objetiva, los hechos y descubrimientos que le habían narrado. En ella menciona la carta de Colón para los Reyes, donde les informa sobre el maíz que llevó a España y del “pimiento más picante que la del Cáucaso”. También Anglería detalla “las características del banano que se sembrara en la Española”. Llegó a ser Protonotario Apostólico y del Consejo de Indias y finalmente, Prior del Cabildo de la Catedral de Granada, donde falleció en 1526.

#### 4) Antonio de Herrera y Tordecillas (1549-1625) (Inf. Ref. 1522 y 1546).

Historiador español, nació en Cuéllar (Segovia) en 1549; otros dicen que en 1559; fue secretario de Vespasiano Guédez, Virrey de Nápoles, y nombrado por el Rey Cronista Mayor de Castilla e Indias en 1596. Los datos acerca de las Indias los obtuvo por referencia de otras personas, pues nunca estuvo en

América, pero los manejó con gran cuidado; su obra, **Décadas o Historia General de hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme**, fue publicada en 1601 (11).

Es importante recordar que en 1527 fue fundada la ciudad de Coro y que la Reina Juana, madre de Carlos I, en 1528 creó la Gobernación de Venezuela (siendo Coro su capital), la que cedió en arrendamiento a los Welser, quienes estuvieron desde 1529 hasta 1546.

La **Década III** corresponde a los indígenas de Cumaná en 1522, y en ella comenta: “Labran la tierra y pescan... en los matrimonios comen y beben hasta emborracharse”. “Comen erizos, comadreas, murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas y abejas por gula, porque tienen buen pan, vino y frutas, pesca y carne. El agua del río Cumaná engendra nubes, y sí ven poco los de aquella rívera, puede ser que lo cause la comida; tienen tres tipos de abejas, dos crían buena miel en colmenas, y las otras, chicas, sacan miel sin cera”. Acerca de la isla de Margarita señaló que era: “Abundante de maíz”; según esto fue el primero en señalar, por referencias,

dicho cultivo en tierra firme, antes que López de Velasco en 1571.

En la **Década VIII** da una breve descripción de la Provincia de Venezuela en 1546. “Los indios chirigotos son de la misma lengua y comen, ellos y los de la costa... carne humana y en cada pueblo había carnicería pública de carne humana aunque es tierra muy abundante de venados y pescados...”. “En Coro están los indios Piracoros, ... son grandes labradores de maíz ...” “A una legua de la ciudad de Coro hay una salina de mucha cantidad de sal en Paraguaná”. “Esta Provincia es muy abundosa de caza de venados, conejos, perdices, tórtolas y pescados; no hay río ninguno en toda ella... Tiene mucha necesidad de agua, los indios que en ella habitan son de la nación caquetíos, muy domésticos y amigos de los españoles”; “... desde la ciudad de Coro, el Gobernador Ambrosio Alfinger, pobló un pueblo de cristianos llamado Maracaibo... Junto al pueblo hay una salina de sal muy buena... Los indios que pueblan la laguna eran de nación onotos... No siembran, son señores de la laguna, pescan con redes y anzuelos mucho pescado... que venden a indios de Bobures a trueque de maíz”.

Refiere acerca de Barquisimeto(\*), “esta tierra es muy fértil, creen que daría trigo y se darían buenas viñas, el valle está medianamente poblado. El agua del río la usan de riego, son grandes labradores, es gente de nación caquetíos, es tierra muy sana”. Con respecto al Tocuyo(\*\*) comenta, “Los indios son de nación quica, la tierra es sana y aparejada para coger trigo y darse viñas, no hay carne ni pescado, sólo maíz que truecan. Abundante de toda clase de víveres y de frutos”.

En 1546 llegó a Coro el Lic. Juan Pérez de Tolosa (1546-1548), en sustitución de los Welser; con él vino Diego de Losada. Se encargó del gobierno de la Provincia e inició el régimen de Encomiendas en el país, probablemente llevó al Tocuyo ganado y plantas alimenticias

##### 5) Francisco López de Gómara (1511-1564) (Inf. Ref., 1548)

Sacerdote e historiador español, nació en Gómara (Soria) en 1511. Conoció al conquistador Hernán Cortés, fue su capellán y secretario en la expedición a Argel en 1541. Escribió la **Historia General de**

(\*) Nueva Segovia de Barquisimeto, fundada en 1552 por Juan de Villegas.

(\*\*) El Tocuyo, fundada en 1545 por Juan de Carvajal

**las Indias** (1548) (12), cuyo segundo tomo comprende la **Conquista de México** (1522-54) y además, una **Crónica de la Nueva España** (1553). Fue nombrado Cronista Oficial por Carlos I en 1557.

En su **Historia** habla acerca de Cumaná y dice: “Las mujeres, como ya he dicho, tienen el cuidado y trabajo de la labranza; siembran maíz, ají, calabazas y otras legumbres; plantan batatas, ... crían tunas, ... otro árbol mana un humor que se pone como cuajadillas y es bueno para comer; hay otro árbol que llaman guarcina, cuya fruta se parece a la mora y, aunque es dura, es de comer ...” (probablemente es el quechue o quisando, (*Coccoloba pittieri* R. Knuth).

El Dr. Adolfo Ernst en su **Botánica** (13) cita, acerca de su obra sobre las Indias, que: “todas las yerbas de hortaliza que se llevaron de acá (España) se hacen muy lozanas, y tanto que no granan más, como son rábanos, lechugas, cebollas, perejil, berzas, zanahorias, nabos y cogombros”, observando ya desde entonces que al ser trasladadas a América ocurre el hecho curioso de que dejan de dar semillas.

##### 6) Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. (1478-1557). (Inf. Ref. 1555)

Destacado militar e historiador español, nació en Madrid. En 1514 vino a América; estuvo en Darién, Cartagena y Santo Domingo. Además de sus observaciones personales, reunió y revisó cuidadosamente los datos que le proporcionaron sus contemporáneos y los compiló en una extensa obra de gran objetividad, aunque unos cuestionan el ordenamiento de algunas épocas.

Antes, en 1526, en Toledo, había publicado un sumario de ésta donde mencionaba “los ajos de color morado y azul (el mapuey?) y la batata”. Opinó Ernst que fue el primer escritor sobre las plantas alimenticias americanas.

No vino a Venezuela, pero basado en referencias presentó observaciones relativas a las islas de Margarita y Cubagua, así como de Cumaná, donde menciona el cardón yaguarahá, unos rojos y otros blancos y la tuna agorero, de frutos comestibles; también la guanábana, los hicacos, piñas y jobos; y en Paraguaná, el mamón. Por las informaciones del Obispo Rodrigo de Bastidas mencionó por primera vez el semeruco y los datos, como también “la buena yuca, que no es venenosa”(\*) En Margarita vio el cotoperiz (Cutupriz) que sí le gustó pues dijo que “sabe a uvas moscateles”, y el cultivo del maíz.

En su **Historia general y natural de las Indias** (1555) (2), con relación al plátano, señala que “fue traído este linaje de planta de la isla de Gran Canaria el año de mil quinientos diez y seis por el reverendo padre Fray Tomás de Berlanga, de la orden de los predicadores, a esta ciudad de Santo Domingo, y de aquí se ha extendido... y los han llevado a la Tierra Firme...”. El autor afirma que vio matas de plátano en el citado convento en 1520. Fue él, quien en 1535, dio a los Reyes Católicos la primera noticia acerca de la lechosa. Murió en Valladolid en 1557.

**7) Fray Bartolomé de Las Casas** (1474-1566). (Inf. Ind., 1559)

Misionero e historiador español, nació en Sevilla en 1474; vino a América en 1502 y recibió las órdenes religiosas en la Española; combatió los abusos contra los indígenas y propuso la reforma de las encomiendas. Recomendó la introducción de los negros esclavos, de lo cual se arrepintió posteriormente. En Oriente, entre 1520 y 1521 fundó una colonia en Cumaná, la cual fracasó; se hizo dominico en 1523 y llegó a ser Obispo de Chiapas; obtuvo el establecimiento de leyes que protegían a los indios, por lo que fue llamado el “Apóstol de las Indias”.

En relación con los alimentos nativos dice del maní “es tan sabroso que ni las avellanas ni las nueces ni otro fruto seco de Castilla, por sabroso que fuera, no se puede comparar con él”. También habla de una fruta, el anón (*annonn*). Sus observaciones aparecen publicadas en 1559 en la **Historia general de las Indias** (5). Murió en el Convento de Atocha en Madrid, en 1566.

**8) John Hawkins** (1532-1595) (Narración, 1565)

Marino, pirata y negrero inglés. Traficó con esclavos desde la costa oeste de África a España y las Antillas. Cuando atacó las costas de Venezuela (Cumaná, Margarita y Borburata), hizo referencia de que en la isla de Margarita “habían zanahorias” (1565). También se dice que llevó las papas a Irlanda ese mismo año (3). Falleció cerca de Puerto Rico, cuando la segunda expedición de Drake, en

(\*) Fernández de Oviedo dice: “En tierra firme toda yuca es boniato” y agrega, “esta última fue cultivada exclusivamente en tierra firme”; según él, parece que debe haber existido en Santo Domingo la amarga, y agrega que “es la más rara en Tierra Firme y cierto debe haber venido de allá”. Según Ernst (13), los conquistadores españoles la conocieron en Santo Domingo donde la llamaban “yuca”.

1595. (\*)

**9) Lope de las Varillas** (Relación, 1569)

Vino en la expedición de Diego Fernández de Serpa, quien había sido nombrado Gobernador de la Provincia de Nueva Andalucía, con la misión de poblar con “gente buena”, traer árboles frutales y ganado.

La expedición salió en 1569 con cuatro barcos, llegó a Margarita el 4 de octubre, donde compró 500 vacas y caballos, llegando a Cumaná el 13 de octubre, los repartió entre los colonizadores, pero pereció en una emboscada de los cumanagotos el 10 de mayo de 1570 en la quebrada de Las Rocas (hoy Edo. Anzoátegui). Esto está señalado en **La Relación que hizo Lope de las Varillas de la conquista y población de Nueva Córdoba** (Cumaná), año de 1569 (14), acerca de la que dice: “... buena tierra, muy cultivada de grandes labranzas de ... auyamas..., maíz, yuca, batatas...”. Continúa: “Sal de Araya, pescado seco y fresco... Hacen una chicha de maíz que llaman pichipuro...”. Mencionó los indios aruacos y es el primero que hace una relación sobre el cultivo del maíz.

**10) Juan López de Velasco** (siglo XVI). (Inf. Ref. 1571-1574)

Cosmógrafo español, vivió en el siglo XVI y actuó en la corte de Felipe II. Propuso unas instrucciones para la observación de los eclipses de luna, que el Rey ordenó se cumplieren en España y en América a fin de uniformarlas y hacerlas comparables; también ideó un instrumento para efectuarlas, que se utilizó en el eclipse del 15 de septiembre de 1577 y cuyo uso fue recomendado, lo que permitió hacer dichas observaciones y precisar la situación de muchos lugares. También escribió unas Tablas de Navegación de España a las Indias Occidentales y la **Geografía y Descripción Universal de las Indias** (15) (1571-1574); señala el Prof. M.A. Vila que en ellas se mencionó, por referencias la primera vez, al maíz en Venezuela, donde dice: “fértil de maíz”, pero esto había sido mencionado antes por Herrera y Tordecillas en 1546 y por Lope de Gómara en 1584.

(\*) En 1565 tomaron a Cumaná y Borburata y, asociado con Drake y Juan Buen Tiempo, enviaron un ultimatum al Gobernador de Coro, en 1567, tenían 40 naves. En 1548, habían entrado a Margarita y Cumaná.

**11) Juan de Pimentel (+ 1586) (Relación: 1578)**

Político español, Gobernador y Capitán General de Venezuela de 1576 a 1583, estuvo en el Occidente y el Centro del país y trasladó la capital de la Gobernación a Caracas(\*) en 1578. El año anterior, el Consejo de Indias había remitido un cuestionario de cincuenta preguntas relativo a las actividades en las provincias; fue contestado por seis de ellos, los cuales revisamos. El Gobernador Pimentel presentó su **Relación geográfica y descripción de la Provincia de Caracas y Gobernación de Venezuela** el año de 1578 (17); es muy completa y contiene información muy detallada que permite conocer los alimentos y plantas alimenticias utilizadas por la población 11 años después de ser fundada la ciudad. Dice, entre otras citas: "... Esta nación de indios Caracas tomó este nombre porque en su tierra hay muchos bledos que en su lengua se llaman caracas ..."(\*\*).

En otro cita que: "Crían las abejas mucha y muy buena miel ..." "Entre los árboles frutales están, curagua (aguacate), hovos (jobos), guayabos, mamones, guamos, piñas (no se tienen por sanas), guanábanas, anones, mameyes y uvas de la mar (uva de playa)". También, "Mais de tres u cuatro maneras e colores; casabe, que es yuca; batatas, calabazas que llaman auyamas, frijoles, caragotos que son como habas, ocumos, pericaguara, mapuey, sapacolas que siembran y son de buen sustento".

Sobre las carnes dice que "no perdonan cosa viva ni muerta, son grandes comedores de ésta". "Son atroces matadores y comedores de carne humana..." "... Los que matan en la guerra o toman vivos se los comen..." Entre las bebidas, "preparan una llamada "mazato, hecho de maíz, batata u casabe".

En las traídas, granados, plátanos, limas, limones, naranjas, cidras, higuera, parra y membrillos. "... Dáse en esta provincia trigo, cevada, garbanzos, havas, cebollas, lechugas, rábanos, berenjenas, coles, nabos, perejil, yerbabuena, ajos sin diente, culantro, berros, mostaza, eneldo, biznaga, melones, hinojo, poleo, ruda, mastuerzo, sábila, manzanilla y mucho arroz, el trigo y la cebada se coge agora poco porque se empieza a sembrar, uvas sólo para comer". (La biznaga la usaban para hacer mondadientes). Como

se observa había entonces gran variedad de plantas alimenticias, tanto autóctonas como traídas.

Cuando Diego de Losada fundó a Caracas en 1567 repartió las tierras del valle en encomiendas; había traído ganado y, posiblemente, plantas alimenticias. Ya para 1578 era capital de la Provincia, y fue el Gobernador Pimentel quien presentó su Relación, una de las más completas, en la cual nos basamos para examinar los recursos alimentarios de que disponía la ciudad capital a los 11 años de su fundación, cuando tenían 52 plantas alimenticias introducidas.

Para entonces Caracas tenía aproximadamente unos 1 500 habitantes, ya que alcanzó los 2 000 en 1591, y se estimaba entre 7 000 y 8 000 la población indígena de la Provincia.

En el mapa de la época (Figura 7) se nota que la ciudad era pequeña, cuadrangular, con dieciseis manzanas, de buen clima, y en un valle fértil que la rodeaba desarrollaron la agricultura de huertas, con terrenos para el ganado. Llama la atención los muchos cultivos que tenían, tanto de plantas nativas como también de las introducidas recientemente.

Entre las plantas nativas enumeró un total de 21; de ellas, 10 eran frutales; 7, tubérculos; 2, leguminosas; un cereal (maíz) y una hortaliza (bledo); también dos preparaciones, casabe y chicha. Predominaban las frutas y los tubérculos.

De las introducidas mencionó 34, de ellas 20 hortalizas, 10 frutales; 2, leguminosas; 2, cereales (trigo y cebada), predominando las hortalizas y los frutales, tal vez las preferidas de los españoles.

En conjunto, entre ambas se disponía de 20 frutales, 21 hortalizas, 7 tubérculos (nativos), 5 leguminosas y 3 cereales, predominando las hortalizas en las introducidas y los frutales (nativos e introducidos), por lo cual los alimentos vegetales eran variados.

Como Losada trajo a la ciudad plantas y ganado caballar, bovino, porcino, aves de corral, etc., con éstos se inició la agricultura y la cría; también podían obtener carne para su alimentación de la caza y de la pesca. Tanto de los vegetales como de los animales no se dispone de información de las cantidades que producían y consumían; es probable que los españoles utilizaran más las plantas y animales que habían traído. Parece que la alimentación de los habitantes era bastante completa.

Pimentel fue un buen gobernador y realizó una satisfactoria administración; protegió a los indios y

(\*)Fundada por Diego de Losada en 1567.

(\*\*) Una de estas plantas es el *Amaranthus viridis* L., cuyas hojas y semillas son comestibles y muy nutritivas. Era consumido por los indígenas de México, Perú y Venezuela.



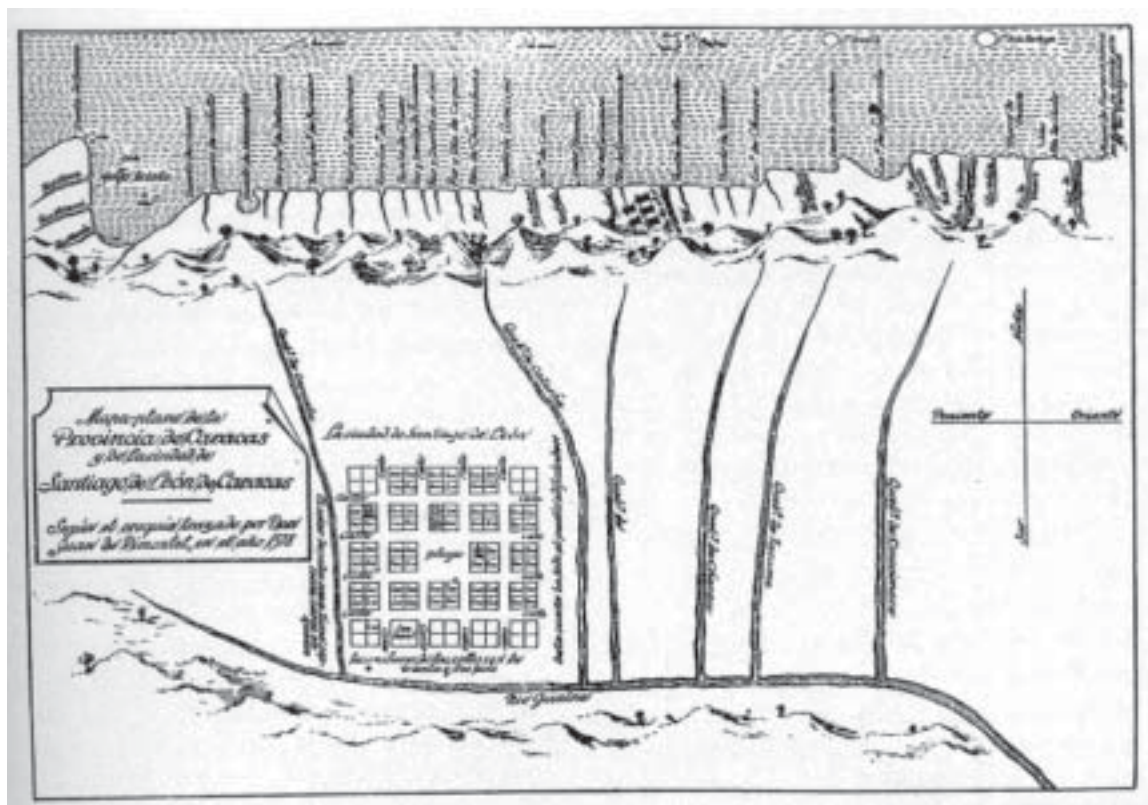


Figura 7

obtuvo mejoras administrativas; fue el primero que mencionó “la Hierba Caracas”, o bledo, y el cultivo del trigo y el arroz.

Cuando vino era muy joven; aquí contrajo matrimonio el 26 de septiembre de 1584 con María de Guzmán, quien en 1586 tuvo un hijo, pero ambos fallecieron; posteriormente, al enviudar, ingresó al sacerdocio. Falleció en Caracas después de 1586.

**12) Rodrigo Ponce de León, Pedro Gutiérrez, Antonio de Sotomayor, Alauro Pérez de Carrizales y Hernando Martín.** (Relación: 1578).

Rodrigo era hijo de Pedro Ponce de León, Gobernador y Capitán General de Venezuela (1566-1569); vino con su hermano Francisco a la conquista de Caracas con el capitán Diego de Losada. En su **Descripción de la ciudad del Tucuyo y de todos los lugares de su término y jurisdicción. 13 de diciembre de 1578**, (18) señala que “Los árboles de la tierra que dan frutos y se cultivan son plantaciones de mameyes, anones, guanábanas, papayos,

aguacates, ciruelas, guayauas, mayas e piñas y las frutas de España... son higueras, granados, naranjos, limas, limones, cidras, cañafístolas. Y en las silvestres ay tan diferentes y en tanta cantidad que todas ellas las comen los naturales”. “...el sustento de los naturales es... auyamas, yeruas, mora, apio y cairdes... otro grano que se dice cigüeritas(\*), que es a modo de lentejas de España. Caragotas, que son a modo de hauas de España, guayabitas, que es como murtias de España... y una flor de árboles grandes que se llama bucare la cual cogida, es de gusto de alcaparras..., datos e pita Haias (pitahayas) y breuas y tunas...”.

De los animales dice: “Uaquiras... cachicamos... conejos... Abejas en mucha cantidad. Hazen la colmena en los árboles do crían gran cantidad de miel y cera y también debaxo de la tierra. Otras abejas crían una colmena colgada de los arboles.

(\*) Según Pittier, la cigüerita es la *Vicia sativa* L., diferente a la lenteja europea.

Hecha redonda... crían la miel y cera no ninguna... Hay un pedazo de tierra salada... que los indios cojen y destilan en ollas... an sustentado los naturales de sal y los Españoles la comen... los que no pueden alcanzar esta sal quemán Eneas y otras hierbas y la ceniza dello comen“. “Las semillas que de España se an dado y dan de presente en la comarca... son hauas y garbanzos y mostaza y arroz, trigo y ceuada, coles, rábanos, yerba buena, culantro, perexil, melones, calauaza, pepinos y melones de agua (¿patilla?), borrages, verdolagas y bledos, cardos de España y albahaca, alcanforis y cominos rústicos y orégano, bereuena y altamisa, doradillo y culantrillo de pozo y Zarzaparilla (\*) y Zanahoria”.

“El trigo no se da en partes frías y la ceuada lo propio... uvas de parra dos veces al año”. (La doradilla la usan en Mérida y Trujillo como pectoral).

**13) Alonso Pacheco** (Relación, 1579 )

Conquistador español, vino a Venezuela con Espira en 1534, contribuyó a la fundación de Borburata en 1549; fundó Nueva Zamora, hoy Maracaibo, en enero de 1571. Presentó la **Relación geográfica y descripción de la ciudad de Trujillo, año de 1579** (19). Esta ciudad fue fundada en 1558 por Diego García de Paredes y la repobló en 1578 Francisco de la Bastida. Con respecto a la alimentación señala: “Viven los indios con los mismos mantenimientos que solían que son: turmas, chuvas, nabillos, apios, batatas, ñames y quyres, maíz y, en la tierra caliente yuca”. “Hay pocos árboles frutales de tierra si no son guayabas, aguacates, mamones, uareniza, piñas. De las frutas de España, higos, naranjas y, limas, sidras, granadas. También, trigo y cebada; de las hortalizas col, lechuga, berenjena, cebollas, ajos, culantro, perejil y yerva buena”. La ciudad tenía 21 años de fundada y para entonces no menciona la existencia de bocio en la población, aunque sí una epidemia de viruela en 1573.

**14) Joan de Zamora, Juan de Mora y Gracián de Alvarado** (Relación, 1579)

Presentaron su **Relación Geográfica de Nueva Segovia** (hoy Barquisimeto), año de 1579 (20). En ella señalan acerca de los alimentos lo siguiente: “Hay gran cantidad de miel de abejas en los árboles que hay arrimados a los ríos y arroyos...”. (También trajeron abejas europeas). “Susténtanse de unas

pencas a manera de cardo de España... que los naturales llaman cocuy e nosotros la apropiamos al cardo... Esta da el zumo a manera de arrope dulce, comen de las pencas el zumo y la cabeza en invierno, cogen algún maíz y algunas auyamas y yuca...”. De las frutas, “guayabas”. Parece que no habían muchas plantas frutales porque “eran atacadas por unas hormigas bermejas llamadas coque” (¿Bachacos?).

“Tienen mucha caza de venados, conejos... son abundosos de pesquería...”. “Hay unos árboles que llaman cardones de ramas y estas ramas espinosas que no llevan hojas sino solamente espinas... llevan dos maneras de frutas, la una fruta, a manera de ciruelas de monje en la hechura y en la cantidad mucho mayor, es sin cuesco, son dulces al comer, tienen el meollo que parece a manera de carne de higo, llamanla en lengua de indio Caduchi, que nosotros llamamos brevas, la otra fruta en lengua india Dato, es redonda, cubierta de espinas... es gustosa de comer porque toca en dulce, son silvestres”. “De lo que se han servido los naturales de sustento eran bledos y almidones (¿Harina de yuca o maíz?), y otras yerbas que entre ellos se cogen” (¿Sería pira?). De las plantas traídas: “higueras e granados e naranjas e limas, cidras, limones e plátanos, parrales”. “El grano que se da es maíz yucatán e carriaco”. Además: “Col e rábano e cebolla e lechuga, culantro e yerbabuena, perejil; trigo se coge poco, cebada no han sembrado, vino no se coge, sólo se han sembrado algunos parrales”.

**15) Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Parra** (Relación, 1579 )

En su **Descripción de la Laguna de Maracaibo**, en el año de 1579 (21), estos Alcaldes Ordinarios de la ciudad de Nueva Zamora (hoy Maracaibo), dicen: “Hay unos árboles que acá llamamos uveros y echan una fruta a manera de las uvas de España... buena de comer, otros echan una fruta que la llaman caymito, buenos de comer”. “También otros que llamamos caimito y la cáscara es muy dulce... cómense asada o cocida y los indios se sustentan con esta fruta una temporada del año, pero el caimito es fruta como una manzana, pero de color y sabor más semejante a la breva”.

“Hay una fruta parecida en su aspecto a la aceituna y le dan este nombre y otra que llaman supiro (guamache)”. “... no se han experimentado las semillas de trigo ni otras, más que se dan berengenas y coles razonables, y rábanos y pepinos y melones”. “A media de legua de esta ciudad hay una salina

(\*) Hay especies de zarzaparrilla europeas y americanas.

donde se recoge mucha sal”, más adelante dice que hay otras, “...aprovéchase ésta en la ciudad de Trujillo y la de Mérida a trueque de maíz, bizcocho y harina que traen de éstas”.

**16) Fray Pedro de Aguado** (1538-1589). (Inf. individual, 1581)

Nació en Valdemoro (Madrid) a comienzos del siglo XVI, fue bautizado en ésta en 16 de febrero de 1538. Franciscano e historiador, vino al convento de Santa Fe de Bogotá en 1560; fue Provincial de la Orden en el Nuevo Reino de Granada. Escribió dos obras: **Recopilación historial resolutoria de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada**, y la **Historia de Venezuela en 1581** (22), por lo que se le considera el primer historiador de nuestro país. Esta obra sólo fue conocida manuscrita durante trescientos años; su primera edición fue hecha en Bogotá en 1906, y la segunda en Caracas en 1915. En ella menciona datos sobre alimentación en la isla de Margarita y de que “le hicieron (a Aguirre) gran cantidad de casabe”, que era un alimento de gran utilidad. Visitó los Andes y el lago de Maracaibo (¿1569?).

En relación con la conservación de los alimentos, dice: “Es una costumbre casi general en las Indias entre algunos indios, los cuales jamás acostumbran a salar carne ni pescado, aunque tengan abundancia de sal, mas, haciendo unas barbacoas que no sean muy altas del suelo, ... y allí ponen la carne a asar y mucha candela debajo, ... y quede toda seca...”.

Respecto al almacenamiento refiere que, estando Jorge Espira en la provincia y ríos de Barinas, y hallándose con poca comida y muchos enfermos, se sustentaron “con solamente palmitos y otras comidas silvestres y no conocidas”, por lo tanto parece que fue el primero en ver el palmito (1581). Sigue diciendo que envió a su teniente Francisco Velasco en busca de recursos “los cuales caminando hallaron un bohío redondo, no muy grande, hecho en un arcabuco o montaña en el cual había más de mil y quinientas hanegas de maíz...”. “Algunos indios eran antropófagos, pero también los españoles, por el hambre, se comían a los indios”.

Dice Caulín que Federmann, en el Cabo de La Vela (Península de la Guajira), encontró indígenas que no cultivaban la tierra ni recogían ningún género de frutas por la tierra algo estéril; su sustento era “carne de venados y pescados y por pan comen ciertas puches o mazamoras hechas de una semilla muy menuda, como mostaza, que la tierra por allí produce de suyo”. Esta descripción corresponde a

las semillas de amaranto y es primera vez que se cita su consumo.

Más adelante refiere, “... porque con algunos bledos que los soldados que en socorro habían ido, les cogían y cocían de los que había por allí nacidos, se sustentaron hasta que llegaron los caballos”. Según esto parece que comían la planta de bledo o pira.

**17) Juan de Castellanos** (1522-1607). (Inf. Ind., 1589)

Nativo de Sevilla; cronista, militar y poeta español, sirvió como soldado en la conquista del Nuevo Reino de Granada con Jiménez de Quesada; recibió posteriormente las órdenes sacerdotales y escribió una historia notable en verso titulada **Elegías de varones ilustres de Indias** (1589) (23), muy interesante, donde narra sus observaciones, muchas de las cuales se refieren a alimentos y plantas que consumía la población.

Visitó el oriente, centro y occidente del país y las islas de Margarita y Cubagua.

Describe así las frutas del semeruco:

“Que simirucos eran alimentos,  
fructa que tiene forma de cereza”.

La de la yuca, así como de muchas otras, son magníficas; algunas se refieren a la isla de Margarita.

Dice que existía en los llanos centrales :

“... una cierta raíz dicha lerene  
cultivada por su mísera labranza”.

También dice:

“... hay chicas (\*), cutuprices y caracueyes  
con otros muchos más que se desechan  
E indios naturales aprovechan...”

Además menciona el mamón, el chigüichigüe, el guapo, el ají, el achote y otros, todo en forma de versos. Esta lista es muy larga, por lo cual no se pueden mencionar todas. Murió en Tunja el 27 de noviembre de 1607.

**18) José de Acosta**, S.J. (1539-1600). (Inf. Ref., 1590)

(\*) La chica es una Bignonácea (*Arrabidaea chica* HBK); su fruta, aunque pequeña, la comían los indios; la hoja tiene un pigmento que usaban como colorante de la piel; su elaboración es laboriosa, pero esto lo han abandonado. El caracuey es una fruta bromeliácea (9).

Jesuita, naturalista e historiador español, nació en Medina del Campo en 1539; estuvo en América, en el Perú, en 1571, y efectuó muchos viajes durante su permanencia de dieciseis años. A su regreso a España publicó en Sevilla, en 1590, su notable obra **Historia Natural y Moral de las Indias** (24). Utilizó para ella el método inductivo, como lo había empleado su antecesor Fernández de Oviedo, basándose en la observación de la naturaleza y sus habitantes, ofreciendo una de las mejores descripciones; esta obra fue muy apreciada por Humboldt. También publicó **Compendio histórico del descubrimiento y colonización de la Nueva Granada**. Fue uno de los más grandes historiadores de su época.

Cita el Dr. A. Ernst (13) que José de Acosta, en sus observaciones señala “el origen europeo del ajoporro cultivado en el Perú”, y hace una minuciosa descripción de “la planta de plátano y su modo de consumirla”; como también anota que el nombre de “dominico”, dado a una variedad, proviene de la Orden de los Dominicos, debido a que lo trajo de las Canarias Fr. Tomás de Berlanga, de dicha congregación. Además dice que “el más escogido grano (arroz) viene de las Filipinas y China”.

#### 19) Nicolás de Peñalosa (Relación, 1593 )

En su **Relación de la Provincia de Venezuela** (26), siendo Procurador General de ésta, relata que, “Ay en la costa de la ciudad de Santiago de León, salinas... también en una isla que se llama La Tortuga, de donde traen los indios en piraguas cantidades de sal... y en las salinas de Araya... está la ciudad muy abastecida... y llevan a San Sebastián”. “Hay en la ciudad de Santiago de León labranza de trigo... es tan bueno como el de Castilla y mucha saca de harina para Cartagena, Santo Domingo y para otras partes...”. “Ay ansí mismo caña de azúcar y aunque no hay mas de un ingenio...” “Dáse todo género de hortaliza, ay mucho membrillo y granados, higueras, naranjos, cidras y limas y en la costa, hay peras y se dan muy buenas”.

#### 20) Walter Raleigh (c. 1552-1617 ó 1618) (Narración, 1596)

Navegante, político, historiador y explorador inglés, nació posiblemente en 1552. Vivió en una de las épocas más insólitas de Europa. En febrero de 1595 zarpó de Inglaterra, por orden de la Reina Isabel, con una pequeña flota rumbo a Guayana;

quería quitarle a España esa región de las Indias, pero su viaje fracasó. Luego volvió entre 1616 y 1617 al río Orinoco en busca del Dorado, pero también fracasó. Las experiencias de su viaje las dejó en su obra **El descubrimiento del grande, rico y bello Imperio de Guayana** (publicada en 1596) (27) donde, aunque la identificación y ubicación de algunas tribus y poblaciones estaba errada, es muy interesante.

En lo referente a la alimentación de los indígenas en el Delta dice que, “debido a las crecientes del Orinoco que aniega los terrenos, sólo aparecen algunas islas que sobresalen del agua, por lo que no hay cultivos. No se alimentan de nada sembrado, pues carecen de huertos y labrantíos... Utilizan el copo del árbol palmito para pan y matan venados, peces y cerdos salvajes, teniendo además muchas especies de frutas que crecen en los bosques...”. Más adelante refiere que estando en tierras del Rey Morequito, cerca del río Caroní, fueron a visitarlo el cacique y muchos indios que les llevaron: “gran cantidad de carnes de cacería, diferentes especies de frutas y raíces, de piñas, la princesa de las frutas que crecen bajo el sol, especialmente en Guiana ...”.

Cuando regresaba a Inglaterra perdió la flota en una tormenta; al llegar fue enjuiciado y luego decapitado en la Torre de Londres, el 29 de octubre de 1618.

#### REFERENCIAS

- 1) Anglería PM. De orbe novo o Décadas del Nuevo Mundo. 1548. En: Crónicas Generales de Indias. Estudio Preliminar de Carlos Felice Cardot. Caracas. Bib Acad Nac Hist 58(1):XII-XVII y 3-17. 1962.
- 2) Fernández de Oviedo y Valdés G. Historia Natural General de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Oceano. La Provincia de Venezuela. 1548. En: Cronistas y Primitivos Historiadores de la Tierra Firme. Caracas 1988;9(1):101-135.1988.
- 3) Camp, WH, Boswell VR, Magnes JR. The World in your Garden. Washington D.C. National Geographic Society. Natural Science Library. 1º Ed. 1957.
- 4) Vélez Boza F. La Alimentación y la Nutrición en Venezuela. 1º Ed. Rev. M.S.A.S. (13):1-183. Ene-Abril 1948. -2º Ed. ampliada, INN. Libro. 1990.
- 5) Las Casas B. de. Historia de las Indias. 1559. En: Descubrimiento y Conquista de Venezuela. Caracas, Bib Acad Nac Hist 1962;54(1):63-242 (y en M. Fernández de Navarrete, 245-282).

- 6) Colon F. Historia del Almirante D. Cristobal Colón. En: Descubrimiento y Conquista de Venezuela . Caracas Ed Bib Acad Nac Hist 1962;54(1):27-35.
- 7) Diccionario de Historia de Venezuela. Pub. Fund. POLAR. Caracas, Ed. Ex. Libris. 1988.
- 8) Vespucio A. Cartas de Vespucio. 1504 En Descubrimiento y Conquista de Venezuela . Caracas, Ed Bib Acad Nac Hist 1962;54(1):39-61.
- 9) Pittier H. Manual de plantas usuales de Venezuela. Caracas. 1º Ed. Lit. del Comercio. 1926.
- 10) Mac Pherson T. Diccionario del Estado Lara. Caracas, Bib. de Autores Larenses. Ed. Presidencia de la República. 3º Ed. T.III 1981:581.
- 11) Herrera y Tordecillas A de. Décadas o Historia General de los hechos de los Castellanos en las islas y Tierra Firme del Mar Océano. 1601. Caracas, Bib Acad Nac Hist 1962;59(2):11-145.
- 12) López de Gómara F. Historia General de las Indias. 1548 En: Cronistas Generales de Indias. Caracas Bib Acad Nac Hist 1962;58(1):285-306.
- 13) Ernst A. Obras Completas. Botánica. Vol I y II. Compilación Dr. B. Bruni Celli. Caracas, Edic. Presidencia de la República. 1986.
- 14) Varillas Lope de las. Relación que hizo Lope de las Varillas de la Conquista y Población de Nueva Córdoba. 1569. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela. (S. XVI). Caracas, III Conf. Interamer de Agric. 1950;(83): 53-57.
- 15) López de Velasco J. Geografía y Descripción Universal de las Indias. 1571-1574. Madrid. 1894.
- 16) Arellano Moreno A. Guía de Historia de Venezuela. Caracas, Edic. Edime. 1955.
- 17) Pimentel J de. Relación Geográfica y descripción de la Provincia de Caracas y Gobernación de Venezuela. 1578. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela. (S. XVI). Caracas, III Conf. Interamer. Agric. 1950;(83): 69-91.
- 18) Ponce de León R, Gutiérrez P, Sotomayor A, Pérez de Carrizales A, Martín H. Descripción de la Ciudad del Tucuyo y de todos los lugares de su término y jurisdicción. 13 de diciembre de 1578. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela (S. XVI). Caracas, III Conf. Interamer. Agric. 1950;(83):133-155.
- 19) Pacheco A. Relación Geográfica y Descripción de la ciudad de Trujillo. año 1579. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela (S.XVI). Caracas. III Conf Interamer. Agric. 1950;(83):93-100.
- 20) Zamora J, Mora J de, Alvarado G. Relación Geográfica y descripción de Nueva Segovia. Año 1579. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela (S.XVI). Caracas. III Conf. Interamer. Agric. 1950;(83):101-132.
- 21) Argüelles R, Párraga G. Descripción de la Laguna de Maracaibo hecha por Rodrigo de Argüelles y Gaspar de Párraga. Año 1579. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela (S.XVI). Caracas. III Conf. Interamer. Agric. 1950;(83):157-166.
- 22) Aguado Fr. P. de. Historia de Venezuela. 1581. (Recopilación historial) Caracas, Bol Acad Nac Hist 1963;62-63(1):1-581 y (2):9-630.
- 23) Castellanos J. Elegías de Varones Ilustres de Indias. 1589. Caracas. Bol Acad Nac Hist 1962;57(1):XIII-XCVII y 5-284.
- 24) Acosta J de, S.J. Historia Natural y Moral de las Indias. 1590. México. Fondo de Cultura Económica. 1940.
- 25) Alvarado L. Glosario de voces indígenas de Venezuela. Caracas. Pub. Gobierno Nacional de Venezuela. 1953;1:144.
- 26) Peñalosa N. de. Relación de las minas de oro y otras cosas, por Nicolás de Peñalosa. Procurador General de la Provincia de Venezuela. 1593. En: Fuentes para la Historia Económica de Venezuela (S.XVI). Caracas III Conf. Interamer. Agric. 1950;(83):191-194.
- 27) Raleigh W. El descubrimiento del grande, rico y bello Imperio de Guayana. 1596. Prol. Trad. y Notas de A. Requena. Caracas, Ed. Juvenal Herrera. 1986
- 28) Lovera JR. Gastronomía Caribeña. Caracas. Edit. Sucre. C.A. 172 pgs. 1991