

■ EISAMAR OCHOA Y ALFREDO MIRANDA

COLECCIÓN  
CONSTRUYENDO EN COMUNAS

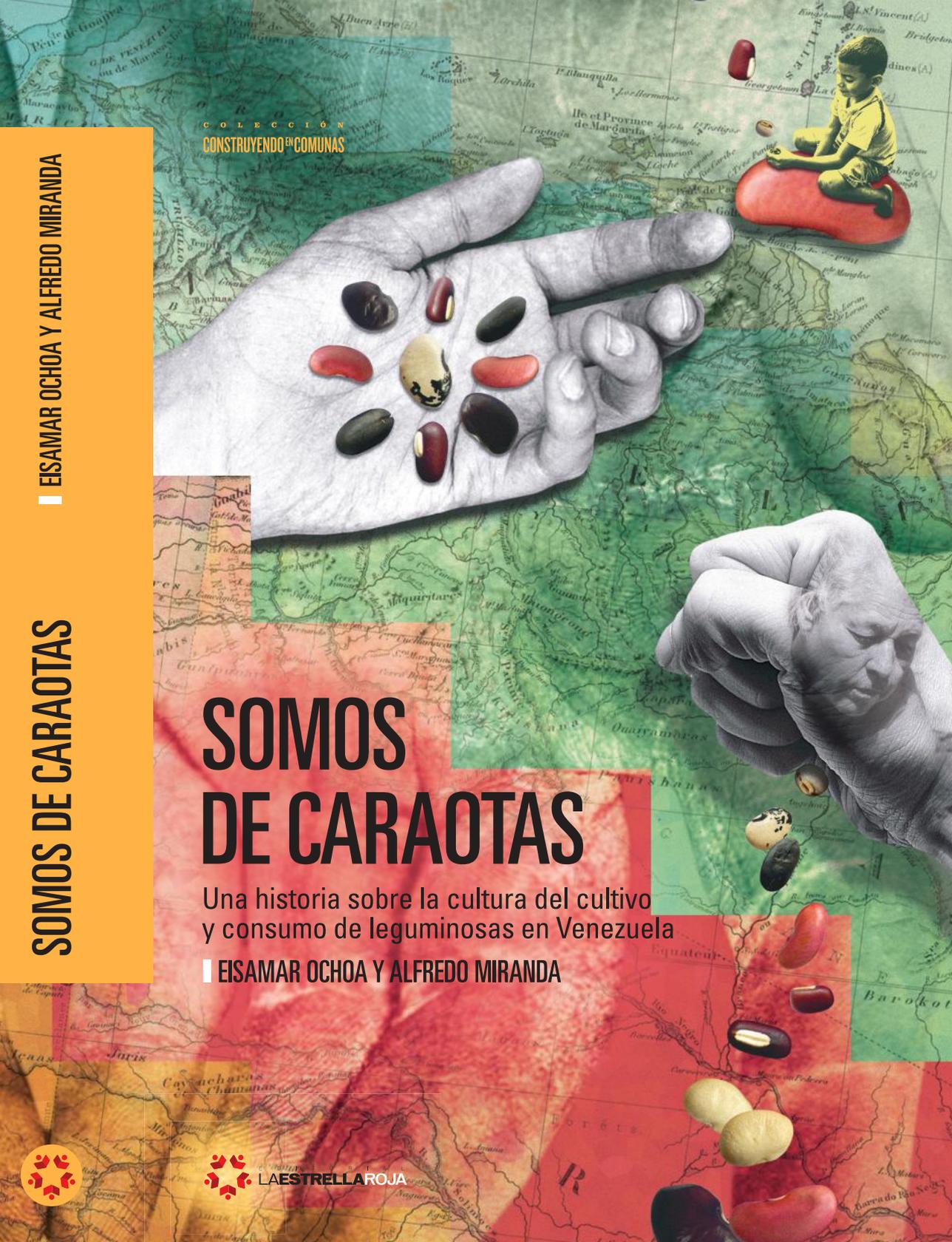
# SOMOS DE CARAOTAS

Una historia sobre la cultura del cultivo  
y consumo de leguminosas en Venezuela

■ EISAMAR OCHOA Y ALFREDO MIRANDA



LA ESTRELLA ROJA



# **SOMOS DE CARAOTAS**

Una historia sobre la cultura del cultivo  
y consumo de leguminosas en Venezuela

■ **EISAMAR OCHOA Y ALFREDO MIRANDA**



Ministerio del Poder Popular  
para las **Comunas y los Movimientos Sociales**



El «maravilloso país en movimiento» que proclamó *el Chino* Valera Mora tiene hoy su máxima expresión en la comuna: espacio geopolítico que se constituye por la voluntad de mujeres y hombres empeñados en la construcción de otra forma de vivir digna y en colectivo.

La colección **CONSTRUYENDO EN COMUNAS** brinda al Poder Popular herramientas útiles para difundir, fomentar y discutir una forma de relacionarnos y de concebir la Revolución, fundamentada en la autorganización, la autogestión y el autogobierno comunal. Esta colección pretende visibilizar las luchas, los avances y los saberes que son necesarios para revertir los modos de vida característicos del sistema opresor, depredador y enajenante del capital.

La serie **MAMÁ PANCHA** tiene como propósito difundir investigaciones que den cuenta de las formas de resistencia cultural del pueblo. Estos conocimientos y prácticas tradicionales condensan la fuerza que sirve como base para propagar el acervo, los oficios, los saberes ancestrales, la gastronomía, las mitologías fundacionales y las distintas formas de soberanía cultural.



MINISTERIO DEL PODER POPULAR  
PARA LAS COMUNAS Y LOS MOVIMIENTOS SOCIALES

FUNDACIÓN CENTRO DE ESTUDIOS  
SOBRE CRECIMIENTO Y DESARROLLO  
DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (FUNDACREDESA)



Eisamar Ochoa y Alfredo Miranda  
**SOMOS DE CARAOTAS**

Una historia sobre la cultura del cultivo  
y consumo de leguminosas en Venezuela

ISBN 978-980-7671-27-9  
DEPÓSITO LEGAL DC2016001341

1.ª edición: Venezuela-Caracas, noviembre, 2016

© Eisamar Ochoa  
© Alfredo Miranda  
© Editorial La Estrella Roja



Este libro se realizó bajo una licencia  
**Creative Commons Atribución-NoComercial-  
CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)**,  
atribuible a la Editorial La Estrella Roja  
y sus autores originales.

**DIRECCIÓN:** Avenida Universidad,  
esquina de Traposos, edificio MPS, municipio  
bolivariano Libertador, Caracas, Venezuela

**WEB:** [www.laestrellaroja.org.ve](http://www.laestrellaroja.org.ve)  
**EMAIL:** [editorialestrellaroja@gmail.com](mailto:editorialestrellaroja@gmail.com)  
**TWITTER:** @EstrellaRojaVz  
**FACEBOOK:** [facebook.com/EditorialLaEstrellaRoja](https://facebook.com/EditorialLaEstrellaRoja)

EDICIÓN  
Orión Hernández

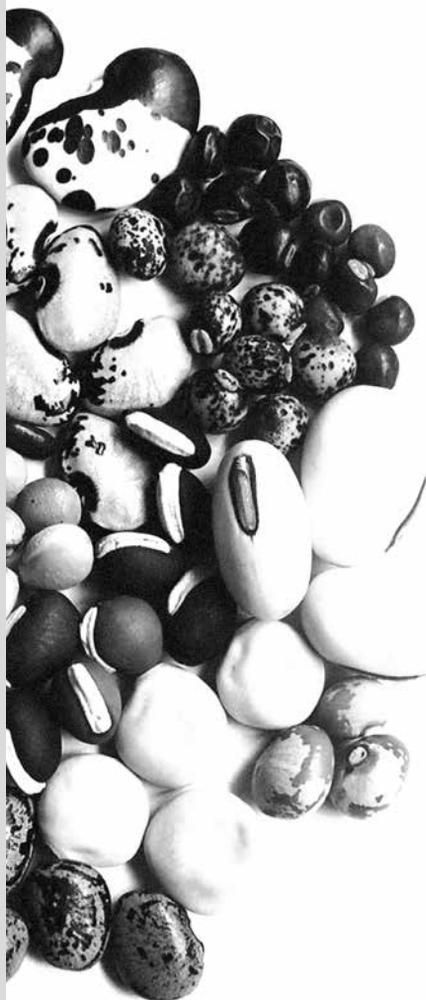
CORRECCIÓN  
Vanessa González | Orión Hernández

DIAGRAMACIÓN  
Omar García

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Editorial La Estrella Roja

DISEÑO DE PORTADA  
Omar García

FOTOGRAFÍAS  
Colectivo Diversidad



<b>Presentación</b>	9
<b>CAPÍTULO 1</b>	
<b>Las leguminosas entre la cultura de las sociedades prehispánicas americanas. Génesis de una tradición milenaria</b>	11
<i>La agricultura prehispánica</i>	11
<b>LOS SISTEMAS COMPLEJOS DE CULTIVO</b>	12
<i>El cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes prehispánicos</i>	16
<b>LAS LEGUMINOSAS DE GRANO</b>	18
• <b>EL GÉNERO <i>PHASEOLUS</i></b>	20
• <b>EL GÉNERO <i>CANAVALIA</i></b>	23
• <b>EL MANÍ (<i>ARACHIS HYPOGAEA</i>)</b>	24
• <b>EL GÉNERO <i>INGA (GUAMA)</i></b>	25
• <b>EL CHOCHO (<i>LUPINUS MUTABILIS</i>)</b>	26
<i>El consumo y cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes de Venezuela durante el período prehispánico</i>	27
<b>EL CULTIVO DE LEGUMINOSAS ENTRE LOS GRUPOS ABORÍGENES ACTUALES</b>	29
<b>CAPÍTULO 2</b>	
<b>Transformaciones en las tradiciones de consumo de leguminosas a raíz de la invasión europea</b>	33
<i>El consumo de leguminosas en la península ibérica. Antecedentes previos a la invasión del continente americano</i>	33
<b>HABA (<i>VICIA FABA</i>)</b>	34
<b>GARBANZO (<i>CICER ARIETINUM</i>)</b>	35
<b>FRIJOL (<i>VIGNA UNGUICULATA</i>)</b>	36
<b>LENTEJA (<i>LENS CULINARIS</i>)</b>	37
<b>ARVEJA O GUISANTE (<i>PISUM SATIVUM</i>)</b>	37
<i>La alimentación ibérica de acuerdo con las clases sociales</i>	38

<i>La invasión al territorio americano. Transformaciones en las prácticas alimenticias y de cultivo como consecuencia del choque entre culturas</i>	39
<i>El consumo y cultivo de leguminosas dentro del marco del proceso de colonización</i>	42
<b>ETAPA DE RECONOCIMIENTO</b>	45
• <b>LOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES DESCONOCIDAS</b>	46
• <b>LAS LEGUMINOSAS COMO PARTE DE LAS PROVISIONES TRAÍDAS EN LAS EXPEDICIONES CONQUISTADORAS</b>	48
• <b>LA PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS EN EL TERRITORIO VENEZOLANO DURANTE LA PRIMERA ETAPA DE LA CONQUISTA</b>	50
<b>ETAPA DE IMPLANTACIÓN DEL MODELO COLONIAL</b>	52
• <b>LA INFLUENCIA AFRICANA</b>	54
• <b>LAS PROVISIONES DE LOS BARCOS NEGREROS</b>	55
• <b>LAS LEGUMINOSAS INTRODUCIDAS POR LOS PUEBLOS AFRICANOS</b>	56
• <b>CHIVATA O GUARACARO (<i>DOLICHOS LABLAB</i>)</b>	56
• <b>QUINCHONCHO (<i>CAJANUS CAJAN</i>)</b>	57
• <b>LA DISTRIBUCIÓN DE LEGUMINOSAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEL SIGLO XVII</b>	59
<b>ETAPA DE CONSOLIDACIÓN</b>	62
• <b>PANORAMA DE LA PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS EN EL SIGLO XVIII</b>	65
• <b>ESTADO ZULIA</b>	65
• <b>ESTADO FALCÓN</b>	66
• <b>ESTADO TÁCHIRA</b>	66
• <b>ESTADO MÉRIDA</b>	66
• <b>ESTADO TRUJILLO</b>	67
• <b>ESTADO BARINAS</b>	67
• <b>ESTADO APURE</b>	67
• <b>ESTADO COJEDES</b>	67
• <b>ESTADO GUÁRICO</b>	68
• <b>ESTADO PORTUGUESA</b>	68
• <b>ESTADOS ANZOÁTEGUI, MONAGAS Y SUCRE</b>	68
• <b>ESTADO LARA</b>	69
• <b>ESTADO YARACUY</b>	69
• <b>ESTADO CARABOBO</b>	70
• <b>ESTADO ARAGUA</b>	71
• <b>ESTADO MIRANDA</b>	71
• <b>CARACAS Y ESTADO VARGAS</b>	72
• <b>CUENCAS DE LOS RÍOS ORINOCO Y CARONÍ</b>	73

### CAPÍTULO 3

## **Las leguminosas dentro de las prácticas alimenticias de la Venezuela del siglo XIX**

	77
<i>La producción de leguminosas durante el período republicano</i>	81
ESTADO ZULIA	83
ESTADO FALCÓN	84
ESTADO TÁCHIRA	84
ESTADO MÉRIDA	85
ESTADO TRUJILLO	86
ESTADO BARINAS	87
ESTADO APURE	88
ESTADO COJEDES	88
ESTADO GUÁRICO	88
ESTADO PORTUGUESA	89
ESTADOS ANZOÁTEGUI, MONAGAS	89
ESTADO SUCRE	89
ESTADO LARA	90
ESTADO YARACUY	90
ESTADO CARABOBO	91
ESTADO ARAGUA	91
ESTADO MIRANDA	92
CARACAS Y ESTADO VARGAS	92
ESTADOS BOLÍVAR Y AMAZONAS	92
<i>Intercambio y comercialización de leguminosas durante el siglo XIX</i>	95
EL INTERCAMBIO A LARGA DISTANCIA	95
LAS LEGUMINOSAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES	96
<i>Las leguminosas entre las prácticas culinarias de la sociedad venezolana del siglo XIX</i>	97

### CAPÍTULO 4

## **Transformaciones en las tradiciones históricas de cultivo y consumo de leguminosas al inicio de la explotación petrolera y el impacto del sistema capitalista**

	105
<i>Transformaciones en los patrones de producción y consumo de leguminosas como consecuencia de la implantación del modelo petrolero en Venezuela</i>	109
EL AGRONEGOCIO	110
LA AFECTACIÓN DEL MODO DE VIDA Y PRODUCCIÓN CAMPESINO	110
LA INTRODUCCIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS Y SU EFECTO	
SOBRE LA PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS. LAS SEMILLAS MEJORADAS	111
LA AFECTACIÓN DE LAS TRADICIONES DE CONSUMO DE LEGUMINOSAS	
EN LOS CENTROS URBANOS	117

**CAPÍTULO 5**

**La cultura de cultivo y consumo de leguminosas entre los pueblos  
y comunidades del siglo XXI**

121

*El saber y la práctica ancestral en resistencia*

122

*Posibles acciones para el futuro*

137

**Bibliografía**

139

Las leguminosas, en sus distintas especies y variedades –caraotas negras, frijoles, quinchonchos, lentejas, arvejas, entre otras–, han constituido, sin duda, uno de los componentes más importantes en la alimentación del pueblo venezolano a través de la historia, siendo, junto con el maíz, la calabaza y la yuca, elementos esenciales en el desarrollo de la agricultura en Suramérica desde hace más de 5.000 años. Podemos decir que variedades como las *negritas*, las *chivateras*, las *paspas* y los *pico negro*, entre otros cientos de variedades de gran importancia en el ámbito local, están enraizadas en la cultura venezolana más allá de lo meramente gastronómico, pues constituyen parte fundamental de la identidad de las poblaciones populares urbanas, campesinas, indígenas y afrodescendientes, cuyo acceso a proteínas animales como la carne roja y el pollo era muy bajo antes del inicio de la Revolución Bolivariana. Las leguminosas se constituyen, entonces, como un símbolo del conuco, de la agricultura originaria diversa, integral, ecológica y autosustentable que las reprodujo históricamente en su seno, resistiendo a la arremetida de la revolución verde, de la tecnificación y de la agricultura tóxica, mostrándonos hoy el camino que debemos transitar hacia la construcción de la soberanía alimentaria: la construcción del modelo agrícola ecosocialista que debe necesariamente adentrarse en nuestras más profundas raíces para reencontrarse con las verdaderas formas de producir alimentos sanos y soberanos.

El presente escrito fue elaborado como resultado de un trabajo de investigación realizado entre los años 2010 y 2012, junto con la Empresa Mixta Socialista Leguminosas del Alba, y enfocado en el estudio y reconocimiento de la historia, tradiciones y desarrollo del cultivo de leguminosas en Venezuela. Este trabajo involucró la revisión y comparación de material

bibliográfico, fuentes históricas, estadísticas oficiales y el trabajo directo con comunidades campesinas con tradición histórica de cultivo de variedades locales de leguminosas, todo con el objetivo de reconocer y analizar el desarrollo histórico del cultivo de este importante rubro alimentario en nuestro país, así como las repercusiones que los distintos procesos sociales, culturales y económicos han tenido en los modos de producción y en los patrones de consumo. El trabajo desarrollado con las comunidades campesinas se basó en el rescate de la historia local y la ejecución de diversas actividades orientadas a la revalorización y concienciación acerca de la necesidad de rescatar nuestras especies y variedades locales de leguminosas, así como nuestras prácticas ancestrales de cultivo y consumo, como bases fundamentales para la construcción de la soberanía alimentaria y como refuerzo de nuestra identidad indígena, afrodescendiente y campesina, frente a la creciente amenaza de los intereses agroindustriales transnacionales que pretenden borrar nuestros conocimientos y saberes ancestrales.

En el contexto de la lucha incansable que los pueblos nustramericanos vienen desarrollando para oponerse a la arremetida del modelo de producción y consumo impuesto por el capitalismo, resulta fundamental conocer la historia que se esconde detrás de los alimentos que consumimos ya que éstos constituyen un referente fundamental de nuestra identidad, nuestra cultura y, en el caso de las leguminosas, de los cultivos que constituyeron la base alimentaria de los pueblos que se mantuvieron en resistencia histórica por la preservación de nuestras tradiciones ancestrales, demostrando que no sólo somos de yuca y maíz..., también somos de caraotas.

## **LAS LEGUMINOSAS ENTRE LA CULTURA DE LAS SOCIEDADES PREHISPÁNICAS AMERICANAS. GÉNESIS DE UNA TRADICIÓN MILENARIA**

### **La agricultura prehispánica**

La necesidad de procurar alimento ha sido, histórica y universalmente, uno de los principales motores de la evolución de las sociedades. Durante el período previo a la invasión europea, los grupos aborígenes habitantes del continente americano cultivaban una amplia variedad de productos, utilizando sistemas de cultivo complejos, que eran el resultado de una larga historia de adaptaciones culturales a diferentes ecosistemas<sup>1</sup> y del desarrollo de complejas redes de intercambio interétnico<sup>2</sup>.

La distribución de muchas de las especies vegetales con un alto contenido alimenticio se encontraba, originalmente, restringida a ciertas áreas o sectores geográficos con características particulares del ecosistema. En América, así como en el resto del mundo, las sociedades prehispánicas lograron, a través del intercambio cultural, la dispersión por todo el continente de muchas plantas que originalmente habían estado restringidas a espacios geográficos limitados. La base de esta dispersión se encuentra en el intercambio interétnico y macro-regional de productos alimenticios y en el desarrollo de prácticas de cultivo complejas, que permitieron que la producción y consumo de ciertos productos

- 
- (1) Sistema natural constituido por diversidad de formas de vida (organismos) que se interrelacionan de forma dinámica dentro de un espacio geográfico determinado y son dependientes entre sí.
  - (2) Relaciones de intercambio de alimentos, objetos, servicios rituales que se establecían entre distintos grupos indígenas habitantes de una región. Estos intercambios podían incluir también a grupos de regiones alejadas.

se hiciera posible en áreas geográficas que no poseían naturalmente las condiciones adecuadas para el desarrollo de ciertos cultivos.

#### LOS SISTEMAS COMPLEJOS DE CULTIVO

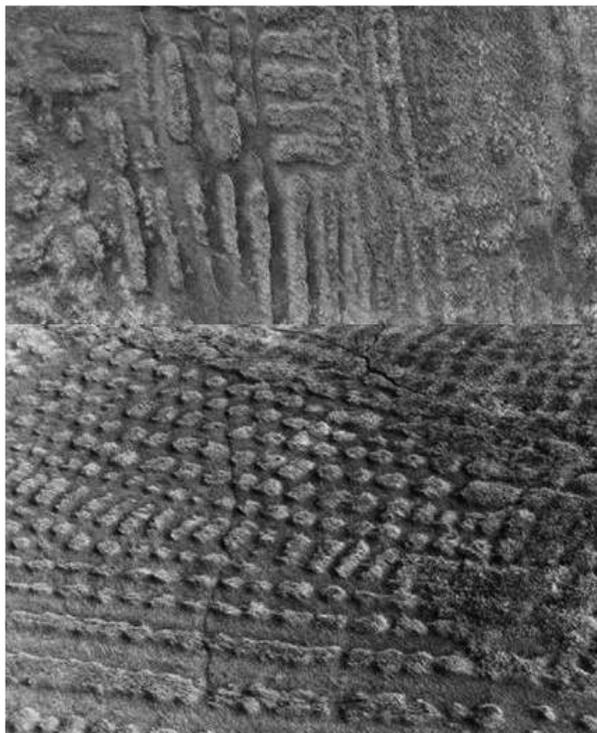
En la actualidad, al hablar de la agricultura aborigen prehispánica, pensamos inmediatamente en la práctica del cultivo en conucos. Sin embargo, este sistema sólo fue uno de los tantos mecanismos de cultivo que fueron desarrollados por los grupos aborígenes prehispánicos para obtener los alimentos que eran consumidos por las familias, así como para incrementar la productividad en algunos territorios.

Además de las ampliamente conocidas terrazas agrícolas<sup>3</sup> que fueron elaboradas por los grupos aborígenes, especialmente en el área andina, para el cultivo en las laderas de montañas, también fueron desarrollados otros sistemas complejos para el aprovechamiento de áreas con dificultades ecológicas naturales para el desarrollo de cultivos, como son los sectores pantanosos de las llanuras y los suelos naturalmente infértiles de las tierras bajas tropicales<sup>4</sup>.

En los Llanos venezolanos, así como en las áreas inundables de Bolivia, Colombia, Venezuela y las Guayanas, fueron construidos sistemas agrícolas de campos elevados<sup>5</sup> y canales de riego<sup>6</sup> que permitieron el aprovechamiento del suelo durante el período de lluvias e inundaciones<sup>7</sup> (véanse las figuras 1 y 2). Estos sistemas fueron construidos con el objetivo de drenar y controlar el exceso de agua, manteniendo los terrenos cultivados por encima del nivel de inundación. También se han encontrado evidencias de su existencia en las costas marítimas occidentales de Colombia, Ecuador y Chile<sup>8</sup>.

- (3) Sistemas de cultivo desarrollados por las comunidades aborígenes prehispánicas andinas para adaptar la siembra a los terrenos inclinados de las laderas montañosas.
- (4) Territorio del continente suramericano que comprende porciones de Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Venezuela, Surinam, Guyana, Guyana Francesa y gran parte de la geografía brasileña, caracterizado por presentar altitudes inferiores a los 1.500 metros, dos estaciones de lluvia y sequía muy marcadas, altas concentraciones de humedad, altas temperaturas y suelos muy pobres en fertilidad por su gran antigüedad que data del período Precámbrico.
- (5) Método de cultivo basado en construcciones elevadas de tierra, desarrollado por las comunidades aborígenes en las áreas inundables para evitar la afectación de los cultivos durante la estación lluviosa.
- (6) Sistemas de canales elaborados en forma de surcos en la tierra que permiten distribuir el agua de forma uniforme en los terrenos cultivados.
- (7) Denevan, 2001; Rostain, 2010; Spencer *et al.*, 1994; Zucchi, 1985.
- (8) *Ibid.*

En los valles andinos de Ecuador, Perú y Colombia, también se han encontrado complejos de campos drenados, pero en estos casos la función de los mismos era, además de drenar el agua, evitar la destrucción de los cultivos por su contacto directo con el suelo a muy bajas temperaturas<sup>9</sup>.



**Figura 1.** Campos drenados en las Guayanas (Fuente: Rostain, 2010, figs. 6 y 8).

**Figura 2.** Vista actual de antiguos campos drenados durante el período de inundación en las Guayanas (Fuente: Rostain, 2010, fig. 7).



(9) Rostain, 2010.

En las fértiles riberas de los ríos que son inundadas estacionalmente, se practicaba la agricultura de vega<sup>10</sup>, donde eran sembrados cultivos de ciclo corto<sup>11</sup>; ésta se combinaba con la silvicultura<sup>12</sup> y el cultivo en las áreas tierra adentro que no se veían afectadas por las inundaciones<sup>13</sup>. El cultivo en estas áreas alejadas de los ríos se practicaba sobre suelos previamente enriquecidos a través de la acumulación de grandes cantidades de desechos orgánicos<sup>14</sup>. Estos suelos han sido denominados dentro de la arqueología<sup>15</sup> amazónica como *tierras negras* (véase la figura 3) y existen varias hipótesis sobre su origen. En algunos casos se ha planteado la posibilidad de que el enriquecimiento de estos suelos se produjera de manera no intencional, como resultado de la acumulación de desperdicios orgánicos (basura) en las zonas de vivienda, siendo luego reutilizados para el cultivo<sup>16</sup>, mientras que otras teorías han planteado la posibilidad de que fueran enriquecidos intencionalmente para uso agrícola<sup>17</sup>. Estos suelos presentan elevados contenidos de materia orgánica y nutrientes, y, en la actualidad, tanto campesinos como grupos indígenas los utilizan para el mantenimiento de sus cultivos, destacando su alta y duradera fertilidad. Su aparición se ha evidenciado a lo largo de toda el área amazónica<sup>18</sup>, incluyendo las zonas interfluviales<sup>19</sup> del Orinoco medio<sup>20</sup> (véase la figura 4).

- 
- (10) Sistema de cultivo practicado en las tierras bajas tropicales, en las áreas cercanas a las orillas de los ríos, con el objetivo de aprovechar los sedimentos fértiles que se acumulan luego de las crecidas de las aguas en la estación lluviosa.
  - (11) Son aquellos cultivos cuyo ciclo de vida es menor a un año, llegando incluso a ser de sólo unos pocos meses. Véanse Lathrap, 1970; Meggers, 1976; Roosevelt, 1980; Vargas, 1981.
  - (12) Cultivo, manejo y aprovechamiento de plantas forestales (árboles).
  - (13) Denevan, 1996, 1998.
  - (14) Heckenberger *et al.*, 1999; Myers *et al.*, 2003; Neves *et al.*, 2003; Petersen *et al.*, 2001; Sombroek *et al.*, 2003; Woods, 2003.
  - (15) Ciencia que se encarga del estudio de las sociedades y sus culturas a través del análisis de sus restos materiales.
  - (16) Neves *et al.*, 2003.
  - (17) Sombroek *et al.*, 2003.
  - (18) Ecosistema de selva tropical lluviosa que incluye gran parte de la cuenca del río Amazonas y se extiende hacia el norte sobre las Guayanas hasta alcanzar la desembocadura del río Orinoco en Venezuela.
  - (19) Territorios alejados de los grandes ríos.
  - (20) Ochoa, 2010.

**Figura 3.** *Tierra negra* en un yacimiento arqueológico ubicado en la orilla del lago Batata, en el bajo río Trombetas, estado de Pará, Brasil (Fuente: Schmidt, 2010, fig. 1-1).



**Figura 4.** Comparación entre las *tierras negras* (izquierda) y los suelos no modificados por la acción del ser humano (derecha), en el yacimiento arqueológico Rincón del Perro Enrollado, ubicado en la zona interfluvial del Orinoco medio.

Tanto los campos drenados como las tierras negras han sido descritos arqueológicamente como mecanismos que permitieron la intensificación agrícola<sup>21</sup>, y en ambos casos han sido identificados restos microbotánicos<sup>22</sup>

- (21) Proceso a través del cual se incrementan los niveles de producción de rubros agrícolas dentro de un territorio.
- (22) Restos de plantas que no pueden ser percibidos a simple vista y que requieren de la utilización de un microscopio para su visualización.

de *Phaseolus vulgaris* (caraota), así como de otras leguminosas (*Inga edulis*) y cereales originarios de las tierras altas occidentales, como el maíz (*Zea mays*)<sup>23</sup>. Este hecho ha llevado a pensar a muchos investigadores que el desarrollo de estos sistemas agrícolas permitió el cultivo y adaptación de dichas plantas a las condiciones ecológicas de las tierras bajas suramericanas, luego de haberse originado su cultivo al occidente, tanto en el área de los Andes como en Mesoamérica<sup>24</sup>.

### El cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes prehispánicos

Antes de la llegada de los colonizadores europeos, en toda América se encontraba muy extendida la costumbre de consumo y cultivo de leguminosas. Las fuentes bibliográficas relacionadas con el cultivo y consumo de plantas durante el período prehispánico en América mencionan una importante cantidad de especies de leguminosas entre los principales alimentos que fueron consumidos por estas sociedades. El consumo de dichas leguminosas no se dio de forma homogénea en todo el continente. En muchos casos, el consumo de especies particulares se mantuvo restringido a áreas específicas, bien sea por causas inherentes a su capacidad de adaptación ecológica<sup>25</sup>, o bien por causas culturales vinculadas con las preferencias y gustos alimenticios propios de las diferentes sociedades aborígenes. En otros casos, las especies alcanzaron una amplia difusión por todo el continente y se piensa que el consumo de géneros particulares, en asociación con otros productos alimenticios (como por ejemplo el complejo maíz / frijol / calabaza), favoreció el incremento en la densidad de las poblaciones y contribuyó con el desarrollo de altos niveles de complejidad social a lo largo de toda América<sup>26</sup>.

Las sociedades del continente americano aprovecharon exitosamente muchas de las especies autóctonas logrando un grado muy amplio de dispersión de las mismas. Se cultivaban diversas variedades de acuerdo con las condiciones ecológicas y culturales de cada región. Las leguminosas no sólo fueron consumidas por sus semillas, sino también por sus vainas, raíces y hojas. Incluso

---

(23) Clement *et al.*, 2003; Rostain, 2010.

(24) Área cultural definida por Paul Kirchhoff para el estudio y análisis de los pueblos y grupos habitantes de Centroamérica en el período indígena, previo a la invasión europea, esta área incluye el sur de México, Guatemala, Honduras, El Salvador, Belice, Nicaragua y Costa Rica.

(25) Proceso a través del cual un organismo vivo adapta su comportamiento y su fisiología a los cambios y transformaciones del ecosistema en el que vive (adaptación a los cambios de temperatura, vegetación, disponibilidad de agua, etc.).

(26) Roosevelt, 1980.

las semillas de algunas especies fueron utilizadas como alucinógenos<sup>27</sup> y como sustancias auxiliares para la pesca en pequeños ríos (barbasco).

Las especies de leguminosas que se encuentran frecuentemente en las fuentes relacionadas con el consumo de alimentos en América, durante el período prehispánico, son *Phaseolus vulgaris* (frijol común o caraota), *Phaseolus lunatus* (guaracaro, caraota de año, pallar), *Phaseolus coccineus* (ayocote, pacal), *Phaseolus acutifolius* (frijol tépari), *Arachis hypogaea* (maní), *Canavalia ensiformis* (frijol de puerco, frijol de playa), *Canavalia plagioperma*, *Lupinus mutabilis* (tarwi, chocho) e *Inga edulis* o *Inga feuillei* (ingá, guama), las cuales eran consumidas principalmente por sus semillas, y en algunos casos sus vainas<sup>28</sup>; la especie *Erythrina edulis* (chachafruto) fue consumida, tanto por sus semillas como por sus hojas, al igual que las hojas de la especie *Gliricidia sepium* (matarratón)<sup>29</sup>; también se mencionan algunas plantas leguminosas que fueron consumidas por sus raíces, tales es el caso de *Pachyrhizus tuberosus* y *Pachyrhizus ahipa*<sup>30</sup>; otras por las propiedades alucinógenas de sus semillas, como la *Anadenanthera peregrina* (yopo)<sup>31</sup>; y finalmente las semillas de *Lonchocarpus urucu* y *Lonchocarpus utilis* (barbasco) fueron empleadas como veneno auxiliar para atrapar peces durante las salidas de pesca<sup>32</sup>.

No podemos afirmar que las especies mencionadas anteriormente constituyan las únicas leguminosas aprovechadas por las sociedades precolombinas americanas. Las especies mencionadas son aquellas que, hasta el momento, han logrado identificarse en los registros paleobotánicos<sup>33</sup> y arqueológicos<sup>34</sup>. El número de especies de leguminosas consumidas en el pasado prehispánico pudo haber sido mayor, pero las condiciones ecológicas de algunas áreas impiden, en ocasiones, la conservación de los restos orgánicos, y muchas de las partes de plantas depositadas en el pasado se vuelven indetectables, al menos con las herramientas que se poseen en la actualidad. Vale la pena mencionar que los vacíos de información que se

(27) Sustancias de uso ritual que por su composición química provocan estados alterados de conciencia.

(28) Brooks *et al.*, 1961; Clement *et al.*, 2003; Clement, 1999; Clement *et al.*, 2010; Cohen, 1977; Fiedel, 1996; Gepts y Debouck, 1991; Kaplan, 1981; McClung, 1992; Miranda, 1968; Mora, 1997; Patiño, 1963; Patiño, 1993; Pearsall, 1992; Pearsall, 2008; Piperno, 2008; Reyes *et al.*, 2008; Rostain, 2010; Schaan, 2010; Voysest, 1983; Voysest, 2000.

(29) Patiño, 1993.

(30) Clement, 1999; Pearsall, 1992.

(31) Clement, 1999.

(32) Clement, 1992; Clement *et al.*, 2003.

(33) Restos fósiles de organismos vegetales.

(34) Relacionados con la arqueología, disciplina científica encargada del estudio de las culturas a través de sus restos materiales.

encuentran en las fuentes bibliográficas con respecto al desarrollo del cultivo de plantas leguminosas son muy grandes, principalmente porque la mayoría de los estudios se han enfocado en cultivos como el maíz y la yuca, los cuales tuvieron una preponderancia dentro de la dieta de los grupos prehispánicos americanos, a causa de su alta productividad y rendimiento.

#### LAS LEGUMINOSAS DE GRANO

El origen del cultivo de plantas leguminosas en América se remonta a la época previa al desarrollo de la agricultura, cuando dichas plantas comenzaron a ser manipuladas por las distintas sociedades indígenas a través de su recolección para el consumo, en las áreas en donde éstas crecían naturalmente. Las evidencias más antiguas de consumo de leguminosas silvestres en América se encuentran en el área andina y en Centroamérica. Las fechas que se han obtenido para estas evidencias son anteriores a 6000 a.C. y corresponden con semillas del género *Phaseolus*, al parecer de varias especies que todavía no habían sido domesticadas completamente a través del cultivo y que crecían naturalmente en estas áreas geográficas<sup>35</sup>. Aunque éstas sean las evidencias más antiguas encontradas hasta el momento, no significa que representen, necesariamente, los primeros episodios de consumo de leguminosas en la historia de la humanidad. La aparición de estas evidencias en dichas áreas podría deberse a las condiciones secas que imperan en las altitudes medias y altas de los Andes suramericanos y Centroamérica, las cuales contribuyen con la preservación de los restos orgánicos durante largos períodos de tiempo<sup>36</sup>, a diferencia de lo que ocurre, por ejemplo, en las áreas tropicales, en donde la acidez de los suelos y la humedad aceleran los procesos de descomposición de los restos botánicos<sup>37</sup>, especialmente los de gran antigüedad. De acuerdo con esto, podríamos esperar que se hayan producido diversos episodios de consumo de leguminosas silvestres pertenecientes a diferentes géneros, muy temprano en la historia de las poblaciones americanas, en las áreas en donde estas especies crecían naturalmente, aun cuando no existan, hasta el momento, evidencias de tales hechos.

Dentro del conjunto de especies de leguminosas que fueron consumidas en América durante el período prehispánico, las que más destacan por su frecuente aparición en los yacimientos arqueológicos y por la importancia que ha mantenido su consumo hasta la actualidad son las consumidas por

---

(35) Aceituno y Loaiza, 2008; Dickau, 2008; Kaplan, 1981; Pearsall, 1992; Santos, 2008.

(36) Gepts y Debouck, 1991; Kaplan, 1981.

(37) Restos de plantas.

sus vainas y semillas (*Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus lunatus*, *Phaseolus coccineus*, *Phaseolus acutifolius*, *Arachis hypogaea*, *Canavalia ensiformis*, *Canavalia plagioperma*, *Lupinus mutabilis*, *Inga edulis* e *Inga feuillei*).

Es importante aclarar que las áreas de origen natural de estas especies no son, necesariamente, las mismas áreas de origen del cultivo. Una especie particular pudo haber sido consumida y recolectada en las áreas en donde crecía naturalmente, sin intervención humana (área de origen natural), mientras que su cultivo pudo haber comenzado tanto en el área de origen como en alguna zona periférica a ésta, donde la planta pudo ser transportada por el efecto combinado de la recolección y el intercambio entre comunidades<sup>38</sup>.

Las terminologías que los grupos aborígenes americanos empleaban para referirse a los granos comestibles de leguminosas eran tan variadas como la amplia diversidad cultural que existía en la región. Rafael Cartay ha destacado algunas de las denominaciones que eran dadas por diferentes sociedades prehispánicas americanas a los granos de leguminosas que consumían: «Los incas, según Garcilaso de la Vega, tenían tres o cuatro maneras de frijoles, que llamaban *purutu*. Los mayas denominaban al frijol *buul*, en sus dos variedades: el pequeño frijol negro y el frijol colorado. Según J. C. Salas, los cumanagoto de Venezuela los llamaban *carao*; en el Caribe les decían *cunada*; los aztecas, *etl*»<sup>39</sup>.

Felipe Salvador Gilij, en su descripción sobre las prácticas de cultivo de los grupos habitantes del Orinoco medio, menciona el cultivo de numerosos tipos de leguminosas que eran consumidas por sus granos, cuyos nombres variaban de acuerdo con el grupo étnico<sup>40</sup> que las cultivase:

Entre los orinoquenses hay, en primer lugar, los fréjoles. Semejantes éstos a los nuestros en las hojas y en las flores, son muy diversos en el fruto que producen. Algunos son redondos, pequeños como un garbanzo y de color de tabaco. Los tamanacos, en cuya tierra existen estos, los llaman *kiki*. Los fréjoles de los maipures [llamados *urrúta curikiní*] son de grandes como las habas mayores, planos y de color negro. En otras naciones se encuentran los llamados *tappirámo* y son rojos<sup>41</sup>.

Pasemos ahora a revisar con mayor detalle las particularidades de la historia del cultivo de las diferentes especies de leguminosas que fueron sembradas y consumidas por los pueblos aborígenes americanos.

(38) Clement, 2010.

(39) Cartay, 1991, p. 75.

(40) Grupo de personas que se autoreconocen e identifican como unidad cultural y comparten un territorio específico.

(41) Gilij, 1987, pp. 182-183.

## EL GÉNERO *PHASEOLUS*

El género *Phaseolus* incluye 180 especies aproximadamente, de las cuales el 70% son originarias de América<sup>42</sup>. Las especies cultivadas para consumo humano de este género, de las que se tiene evidencia para el período prehispánico, son *Phaseolus vulgaris* (frijol común, caraota), *Phaseolus lunatus* (guaracaro, pallar, haba de lima, caraota de año), consumidos ampliamente en todo el continente americano, además del *Phaseolus coccineus* (ayocote) y *Phaseolus acutifolius* (frijol teparí), que fueron cultivados sólo en Norteamérica y Centroamérica.

La aparición de poblaciones silvestres de la especie *Phaseolus vulgaris*, desde el centro de México hasta el norte de Argentina (véanse las figuras 5 y 6), especialmente en regiones de niveles mesotérmicos<sup>43</sup>, vegetación baja y estaciones alternas<sup>44</sup>, ha llevado a varios investigadores a proponer este sector del continente americano como el área de origen natural de la especie<sup>45</sup>. Algunos autores mencionan su aparición dentro de los registros arqueológicos, incluso antes del desarrollo de cultivos como el maíz<sup>46</sup>.

La manipulación de este cultivo por parte de las sociedades precolombinas trajo consigo un incremento considerable en el tamaño de las semillas y una importante diversificación en la coloración de las mismas<sup>47</sup>. Al parecer las plantas silvestres de este género, que crecían en las tierras altas de Centroamérica y Suramérica, diferían en el tamaño de sus semillas<sup>48</sup>. Las semillas encontradas en los géneros silvestres del sur del continente son más grandes que las encontradas en los géneros de Centroamérica y el norte de América del Sur. Este hecho conllevó el desarrollo de tradiciones de cultivo de *Phaseolus* de granos pequeños por parte de las sociedades que habitaron Centroamérica y el norte de Suramérica, y el cultivo de *Phaseolus* de granos grandes por parte de las sociedades del sur del continente<sup>49</sup>.

De acuerdo con las evidencias que han sido encontradas hasta el momento, todas las especies y variedades de *Phaseolus* mencionadas, y en especial la *Phaseolus vulgaris*, tuvieron una importancia fundamental al occidente del continente sudamericano, especialmente en el área andina, y se piensa que su cultivo se inició aproximadamente en el 5000 a.C.<sup>50</sup>.

(42) Villegas, 1978.

(43) De forma general, comprende los territorios ubicados entre los 1.000 y 3.000 metros sobre el nivel del mar.

(44) León, 2000.

(45) Gepts y Debouck, 1991; Kaplan, 1981; Miranda, 1968; Pearsall, 1992; Pearsall, 2008.

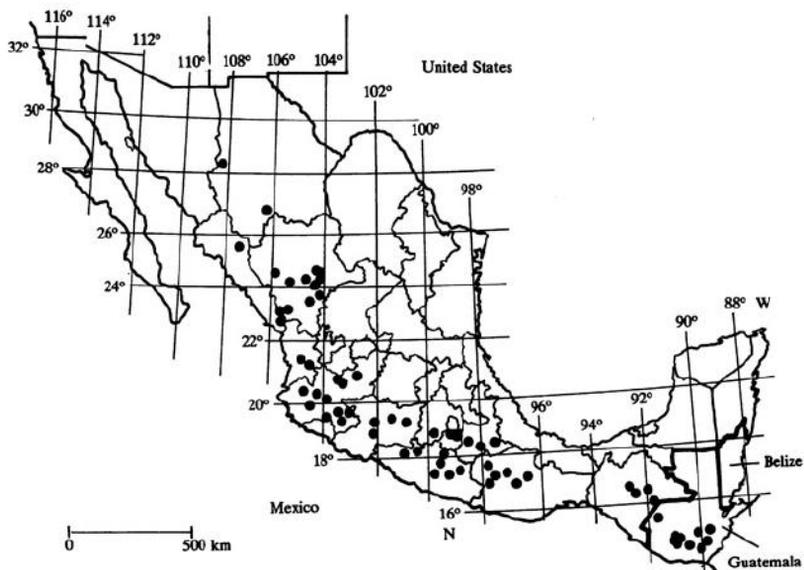
(46) Clement *et al.*, 2003; Fiedel, 1996; Pearsall, 1992.

(47) Pearsall, 1992; Voysest, 1983, 2000.

(48) Gepts y Debouck, 1991.

(49) Cohen, 1977; Kaplan, 1981; Voysest, 1983, 2000; Pearsall, 2008.

(50) Brooks *et al.*, 1961; Cohen, 1977; Fiedel, 1996; Gepts y Debouck, 1991; Kaplan, 1981; Miranda, 1968; Mora, 1997; Pearsall, 1992; Pearsall, 2008; Piperno, 2008; Reyes *et al.*, 2008; Voysest, 1983; Voysest,



**Figura 5.** Distribución del *Phaseolus* silvestre en Centroamérica (Fuente: Gepts y Debouck, 1991, fig. 2).



**Figura 6.** Distribución del *Phaseolus* silvestre en Suramérica (Fuente: Gepts y Debouck, 1991, fig. 3).

El cultivo de *Phaseolus* también se extendió al este del continente, hacia las tierras bajas tropicales. Las sociedades que habitaron esta región desarrollaron sistemas agrícolas que permitieron la intensificación en la producción de alimentos, así como el cultivo y adaptación de plantas foráneas. Para el caso de Venezuela, se piensa que la introducción del cultivo del complejo maíz / frijol / calabaza hacia los llanos y selvas de las tierras bajas se produjo tardíamente cuando los grupos de lengua caribe<sup>51</sup> desarrollaron tecnologías agrícolas que permitieron la adaptación de dichas plantas a las condiciones ecológicas de estas áreas<sup>52</sup>.

La especie *Phaseolus lunatus* ha sido cultivada y consumida por las sociedades americanas desde el período prehispánico y es, junto con la *Phaseolus vulgaris*, uno de los cultivos más antiguos e importantes de Suramérica. Durante el período prehispánico, ambas especies eran las leguminosas de mayor consumo y cultivo<sup>53</sup>. La historia de la domesticación<sup>54</sup> de *Phaseolus lunatus* es similar a la de *Phaseolus vulgaris*. Para ambas especies se han propuesto dos centros de domesticación independientes, ubicados en Mesoamérica y los Andes peruanos<sup>55</sup>. Sin embargo, las investigaciones arqueológicas han sugerido que el cultivo de *Phaseolus lunatus* se produjo más temprano en la región andina, aproximadamente en el 8000 antes del presente<sup>56 57</sup>.

Al parecer, las plantas silvestres del género *Phaseolus*, que crecían en las tierras altas de Centroamérica y Suramérica, diferían en el tamaño de sus semillas<sup>58</sup>. Las semillas encontradas en las variedades silvestres del sur del continente son más grandes que las encontradas en las variedades silvestres de Centroamérica y el norte de América del Sur. En el caso del *Phaseolus lunatus*, este hecho conllevó el desarrollo de tradiciones de cultivo de variedades con semillas relativamente pequeñas y gruesas, por parte de las sociedades que habitaron Centroamérica y el norte de Suramérica,

(51) Es una de las familias lingüísticas de mayor antigüedad, extensión y número de hablantes de Suramérica y el Caribe. Actualmente, pueden incluirse dentro de esta familia unas 30 lenguas con aproximadamente 50.000 hablantes entre Venezuela, Colombia, Brasil y las Guayanas.

(52) Tarble, 1985, 1994; Roosevelt, 1980.

(53) Pearsall, 1992.

(54) Proceso histórico y evolutivo derivado de la práctica de la agricultura, en el cual las plantas silvestres modificaron su comportamiento y rasgos morfológicos como consecuencia de su manipulación y utilización por los seres humanos.

(55) León, 2000; Pearsall 2008.

(56) «Antes del presente» es una escala de tiempo utilizada en arqueología y otras disciplinas con el propósito de especificar algún evento del pasado (Nota de Edición).

(57) León, 2000; Pearsall, 1992.

(58) Gepts y Debouck, 1991; Pearsall, 2008.

de las que se deriva la variedad actualmente conocida como *Hopi* o *Sieva*<sup>59</sup>, mientras que en el sur del continente se desarrolló el cultivo de variedades de semillas grandes y aplanadas, de las que se deriva la variedad conocida actualmente como *Pallar* o *Lima*<sup>60</sup>. Recientemente, se ha reconocido la existencia de una tercera variedad que ha sido denominada *Caribe* o *Solanoide*, con granos medianos y redondos<sup>61</sup>, sin embargo, no hemos podido encontrar en la bibliografía consultada el origen de esta variedad.

La cultura de cultivo del *Phaseolus lunatus* se extendió fuera de las áreas de origen natural de la especie, como consecuencia de las múltiples redes de intercambio comercial, político y ceremonial que se desarrollaron durante el período prehispánico, entre las sociedades que habitaron el continente americano.

### EL GÉNERO *CANAVALLIA*

Los pueblos aborígenes americanos cultivaban granos del género *Canavalia*, de dos especies en particular: *Canavalia plagiosperma*, una especie de leguminosa que fue ampliamente consumida durante el período prehispánico, pero que en la actualidad se encuentra prácticamente desaparecida, y la especie *Canavalia ensiformis*, la cual es empleada en la actualidad para otros usos, principalmente como forraje, pero que antiguamente fue un alimento complementario, especialmente en las bajas altitudes tropicales<sup>62</sup>.

También conocidas en la actualidad como jaba, haba de burro, haba criolla, canavalia o frijol de puerco<sup>63</sup>, estas plantas son naturales de los trópicos americanos<sup>64</sup>. Se han sugerido, como áreas de origen natural para *Canavalia ensiformis* y *Canavalia plagiosperma*, las costas suramericanas, las tierras bajas de Bolivia y el noroeste argentino<sup>65</sup>.

Las evidencias arqueológicas han demostrado que, durante la época prehispánica, el género *Canavalia* y, particularmente, la variedad *Canavalia plagiosperma* (la cual se diferencia de *Canavalia ensiformis* por el color oscuro de sus semillas<sup>66</sup>) fue cultivada ampliamente por los grupos indígenas

(59) León, 2000.

(60) *Ibid.*

(61) *Ibid.*

(62) *Ibid.*

(63) Bernal y Correa, 1998; Schnee, 1984.

(64) León, 2000; Schnee, 1984.

(65) Cohen, 1977; Pearsall, 2008.

(66) León, 2000.

del continente suramericano, quienes probablemente la utilizaban por sus propiedades alimenticias, medicinales y tóxicas.

La especie *Canavalia plagioperma* fue cultivada principalmente por las poblaciones indígenas de las tierras bajas, tanto de las costas marítimas suramericanas como de las áreas tropicales<sup>67</sup>. Se han encontrado evidencias tempranas de su cultivo en la costa ecuatoriana (3300 a.C.) y en la costa peruana (2500 a.C.)<sup>68</sup>, y se tiene evidencia de su consumo en el área amazónica, incluyendo la cuenca<sup>69</sup> del Orinoco, a donde se piensa que llegó a través de la influencia de los grupos caribe que comenzaron a penetrar en la zona aproximadamente en el 400 d.C.<sup>70</sup>. Sin embargo, siendo una especie tolerante a suelos con una baja fertilidad<sup>71</sup>, podríamos pensar que su cultivo se produjo más temprano (antes del 400 d.C.), tanto en el área del Orinoco medio como en otras partes de las tierras bajas tropicales venezolanas.

Aunque se han encontrado, en diferentes áreas del continente, evidencias del cultivo prehispánico tanto de *Canavalia plagioperma* como de *Canavalia ensiformis*, algunos autores han señalado que el cultivo de *Canavalia ensiformis* tuvo un desarrollo tardío, cercano al período de contacto europeo<sup>72</sup>.

#### EL MANÍ (*ARACHIS HYPOGAEA*)

Otra de las leguminosas cuyo cultivo alcanzó una amplia distribución geográfica durante el período precolombino fue el maní (*Arachis hypogaea*). Para esta especie, adaptada a ecosistemas estacionales<sup>73</sup> con una alta temperatura y humedad, se ha propuesto como posible área de origen natural el territorio abarcado por el noroeste de Argentina y el sur de Bolivia y Brasil, a partir de la aparición de las especies silvestres *Arachis monticola* y *Arachis batizocoi*<sup>74</sup> (véase la figura 7).

Esta especie fue consumida y cultivada por sociedades precolombinas habitantes de diversas áreas del continente. Existen evidencias de su consumo en la costa peruana (2700 a.C.), en la costa chilena (500 a.C.), en los Andes meridionales (200 d.C.) y en el noroeste argentino (250 d.C.). Es importante recordar que las condiciones ecológicas de algunas áreas geográficas evitan

(67) Pearsall, 1992, 2008.

(68) Fiedel, 1996; Pearsall, 1992.

(69) Se constituye por el territorio que delimita el curso de un río, donde se colecta el agua que converge hacia un mismo cauce.

(70) Roosevelt, 1980.

(71) Pearsall, 2008.

(72) Pearsall, 1992.

(73) Ecosistemas caracterizados por la presencia de dos períodos anuales prolongados de lluvia y sequía.

(74) Pearsall, 1992, 2008; Clement *et al.*, 2010.

la preservación de los restos botánicos de gran antigüedad, por lo que las fechas mostradas deben ser tomadas solamente como referentes generales de las fechas aproximadas en las que comenzó a cultivarse dicha especie en el continente. El maní también era consumido por las sociedades del Orinoco en el momento de llegada de los europeos<sup>75</sup>, lo cual demuestra la amplitud de la distribución geográfica de este cultivo durante el período previo a la invasión europea.



**Figura 7.** Orígenes confirmados e hipotéticos de los cultivos amazónicos. Nótese la ubicación del maní (*Peanut*) al sur y la guama (*Inga*) al oeste (Fuente: Clement *et al.*, 2010, fig. 3).

### EL GÉNERO INGA (*GUAMA*)

En el caso de la especie *Inga edulis* e *Inga feuillei* (guama), se ha planteado la posibilidad de que su origen se encuentre en las tierras bajas

(75) Gilij, 1987.

suramericanas<sup>76</sup> y, más específicamente, en la Amazonía peruana<sup>77</sup>. Las dimensiones de las semillas de las plantas de *Inga edulis* que se encuentran en la Amazonía peruana son mucho mayores a las que se encuentran en las especies silvestres, lo cual indica que han estado sometidas a un largo proceso de domesticación que posiblemente abarca 800 años de antigüedad<sup>78</sup>, durante los cuales probablemente fue cultivada por silvicultura, junto con otros árboles frutales y palmas.

Las especies de este género fueron consumidas ampliamente por las sociedades que habitaron el continente suramericano y, especialmente, por las sociedades amazónicas, para las que ha tenido una importancia fundamental, siendo cultivada no sólo para el consumo de sus semillas, sino también para el aprovechamiento de su madera<sup>79</sup>. Se han hallado evidencias del consumo de estas especies, y en particular de *Inga feuillei*, durante el período prehispánico, en diferentes áreas del continente americano. Asimismo, se han encontrado evidencias tempranas de su consumo en la costa peruana (2700 a.C.) y se ha evidenciado su presencia en yacimientos arqueológicos de la costa chilena (500 a.C.)<sup>80</sup> y la Amazonía brasilera<sup>81</sup>.

#### EL CHOCHO (*LUPINUS MUTABILIS*)

En las secciones anteriores, se mencionó que el cultivo de ciertos géneros de leguminosas se mantuvo restringido en determinadas áreas geográficas. En el caso del *Lupinus mutabilis*, las evidencias encontradas hasta el momento parecieran demostrar que su cultivo se mantuvo limitado a las tierras altas de la región andina, lo cual se deduce por la ausencia de evidencias paleoecológicas que demuestren su consumo fuera de este área durante el período previo a la invasión europea. Se han planteado como áreas de origen natural de la especie, los Andes de Ecuador, Perú y Bolivia, en altitudes superiores a los 200 metros sobre el nivel del mar<sup>82</sup>.

Es posible que la restricción geográfica de este cultivo se haya debido a sus condiciones de adaptación ecológica, sin embargo, también puede deberse a factores culturales relacionados con las preferencias alimenticias de las diferentes sociedades habitantes de las distintas áreas geográficas, especialmente si tomamos en cuenta que los grupos aborígenes

---

(76) Pearsall, 1992.

(77) Clement *et al.*, 2010.

(78) *Ibid.*

(79) *Ibid.*

(80) Pearsall, 1992.

(81) Clement *et al.*, 2003; Schaan, 2010.

(82) Pearsall, 1992, 2008.

prehispánicos desarrollaron tecnologías que permitían la adaptación de plantas fuera de sus áreas de origen natural.

La aparición de este cultivo es relativamente tardía, de acuerdo con las evidencias arqueológicas. Se tienen fechas de su aparición en el área de Xuaxua en Perú, alrededor del 650 d.C. Es posible que por el alto contenido de alcaloides<sup>83</sup> que se encuentra en las semillas de esta especie<sup>84</sup>, se haya requerido un tiempo considerable para el desarrollo de los métodos de procesamiento que permitieron su consumo por parte de las sociedades prehispánicas, lo que probablemente retrasó su aparición dentro de la historia de las plantas cultivadas y, al mismo tiempo, influyó en la restricción geográfica que mantuvo el cultivo de este producto en el área andina.

### **El consumo y cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes de Venezuela durante el período prehispánico**

Antes de hablar del cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes de nuestro país durante el período prehispánico, es necesario aclarar que la gran mayoría de los datos referentes al tema se encuentran en los escritos que fueron elaborados por los colonizadores españoles durante sus incursiones en el período colonial. Las investigaciones arqueológicas que se han desarrollado en el país con respecto al tema se han concentrado principalmente en los sistemas de cultivo y en el intercambio interétnico de productos, y carecen en su gran mayoría de análisis botánicos que permitan la identificación de las especies que se cultivaban en el país.

Para el caso de Venezuela, las evidencias arqueológicas y etnohistóricas<sup>85</sup> han permitido proponer que en las riberas inundables de ríos como el Orinoco, en los alrededores de las cuencas lacustres<sup>86</sup>, como el lago de Valencia, y en las costas venezolanas, se establecieron sociedades densas que mantuvieron una subsistencia basada en la pesca y el cultivo mixto, en donde el principal complejo alimenticio lo constituía la combinación entre el maíz, las caraotas y la auyama (complejo maíz / frijol / calabaza)<sup>87</sup>. Igualmente los valles cordilleranos con sus fértiles suelos pudieron alojar poblaciones que tuviesen entre sus prácticas el cultivo de

(83) Compuestos químico-naturales o sintéticos que poseen acción fisiológica intensa, incluso a bajas dosis, con efectos psicoactivos.

(84) Pearsall, 2008.

(85) Relacionadas con la etnohistoria, disciplina que busca aproximarse a la reconstrucción de la cultura y las formas de vida de los distintos grupos culturales, a través de la utilización de diversas fuentes documentales como la etnografía, archivos, tradición oral, entre otras.

(86) Depresión profunda de terreno sobre la que se produce una acumulación de agua dulce comúnmente conocida como lago o laguna.

(87) Roosevelt, 1980; Tarble, 1985, 1994.

leguminosas en combinación con otros productos, tal como se constata en los escritos de los colonizadores europeos que serán analizados en el próximo capítulo. Sin embargo, la ausencia de datos arqueológicos que permitan respaldar este planteamiento nos limita a proponerlo sólo como una posibilidad para las zonas montañosas.

Kay Tarble ha señalado que «en las zonas con mayores recursos acuáticos y con tierras aptas para el cultivo mixto del complejo maíz / frijol / calabaza, además de la yuca, se [encontraban] los asentamientos con mayor población y más permanentes»<sup>88</sup>. En estos sectores se establecieron asentamientos que mantuvieron una subsistencia basada en el cultivo mixto, lo que sumado a las presencia de abundantes recursos acuáticos y la existencia de complejas redes macrorregionales<sup>89</sup> de interacción política, económica y ceremonial, permitió el desarrollo de sistemas sociales más sedentarios, más complejos y con una mayor densidad poblacional<sup>90</sup>.

Los grupos aborígenes de nuestro país pusieron en práctica los sistemas agrícolas complejos que fueron descritos en apartados anteriores, y que permitían el incremento de la productividad de ciertas áreas con limitaciones naturales para el cultivo de ciertos productos.

Cuando los primeros colonizadores españoles invadieron las costas y tierra firme, encontraron que los grupos aborígenes, desde la cuenca del Orinoco hasta la cordillera central y las costas, cultivaban diferentes variedades de leguminosas, las cuales, junto con el maíz y las calabazas, constituían un complemento alimenticio primordial.

La diversidad de granos leguminosos cultivados era el resultado del intercambio entre los grupos aborígenes habitantes de los diferentes ecosistemas existentes en nuestro país, en donde se producían diferentes tipos de productos. Uno de los casos que llama la atención es el de los valles del actual estado Lara y la ciudad de Caracas, en donde los colonizadores españoles del siglo XVI encontraron una resaltante abundancia de cultivos de leguminosas que eran parte de la dieta básica de los pueblos aborígenes del área. Las riberas del río Guaire eran empleadas para sembrar muchos productos, entre los que se encontraban gran variedad de granos leguminosos.

Es importante destacar que incluso en la cuenca del río Orinoco, los colonizadores españoles se encontraron con cultivos de una amplia diversidad de granos leguminosos, muchos de los cuales, probablemente, llegaron al área como resultado del intercambio con las sociedades habitantes de los Llanos y las tierras altas.

(88) Tarble, 1985, p. 52.

(89) Intercambio establecido entre poblaciones que se encuentran ubicadas en diferentes territorios separados por grandes distancias.

(90) Tarble, 1985.

Cuando revisamos los productos que son cultivados en la actualidad por los grupos aborígenes del país, encontramos que un importante número de grupos pertenecientes a diferentes filiaciones lingüísticas<sup>91</sup> y habitantes de diversos ecosistemas<sup>92</sup> incluyen diferentes especies de leguminosas entre sus prácticas agrícolas. Aunque en muchos casos se trata de especies que fueron introducidas a raíz de la invasión europea, tal es el caso de *Vigna unguiculata* (frijol), *Cajanus cajan* (quinchoncho) y *Dolichos lablab* (chivata o tapirucuso), también encontramos cultivos autóctonos americanos como *Phaseolus vulgaris* (caraota), *Phaseolus lunatus* (caraota de año o guaracaro), *Arachis hypogaea* (maní), así como varias especies del género *Inga* (guama). La presencia de estas leguminosas autóctonas entre las prácticas de cultivo de los grupos aborígenes actuales puede reflejar la permanencia de una tradición ancestral, especialmente si tomamos en cuenta que diversos grupos étnicos conservan aún denominaciones en sus propias lenguas para las diferentes especies. En las cuencas del Orinoco medio y bajo Meta<sup>93</sup>, los sáliva<sup>94</sup> incluían a la caraota entre sus cultivos tradicionales en el momento de la llegada de los españoles<sup>95</sup>. Aunque originalmente se le atribuye el término genérico *frijol*, podemos pensar que se trata en realidad de la especie *Phaseolus vulgaris*, en vista de que la especie *Vigna unguiculata* fue introducida en Venezuela y América a mediados del siglo XVI.

En la zona interfluvial del Orinoco medio, los mapoyo<sup>96</sup> o wanai cultivan caraotas negras y quinchonchos<sup>97</sup>. Aunque el quinchoncho fue introducido en América a raíz de la invasión europea, es bastante probable que las caraotas hayan sido cultivadas históricamente por los grupos aborígenes y la población criolla del área, especialmente si tomamos en cuenta la reflexión que más adelante ofreceremos en relación con el rendimiento de las leguminosas en la cuenca orinoquense.

(91) Relación establecida entre dos o más lenguas a partir de la comparación de rasgos fonéticos y gramaticales.

(92) Territorios cuyos ecosistemas presentan características similares.

(93) Río que se configura como uno de los más grandes afluentes del Orinoco, tiene su nacimiento en la cordillera oriental de los Andes colombianos y se extiende por unos 804 kilómetros hasta su desembocadura en el Orinoco medio.

(94) Se incluye dentro de los sáliva a un conjunto de grupos indígenas pobladores del Orinoco medio hablantes de lengua sáliva. El sáliva ha sido considerado como una lengua que pudo haber funcionado como lengua franca por diversos grupos de variadas filiaciones lingüísticas para realizar transacciones comerciales.

(95) Morey y Morey, 1980.

(96) Grupo indígena de filiación lingüística caribe, población de la región del oeste del estado Bolívar entre los ríos Suapure y Parguaza. Se autodenominan wanai.

(97) Henley, 2008.

En el área selvática interfluvial de la cuenca media-superior del Orinoco, los hoti<sup>98</sup> cultivan diversas especies de leguminosas, para las cuales conservan terminologías propias de su lengua, lo que podría demostrar la antigüedad de la presencia de estos cultivos en su cultura, aun cuando algunos de ellos fueron introducidos por los europeos. Este grupo cultiva las especies *Phaseolus vulgaris* (jtuë ibojto), *Arachis hypogaea* (para la cual no existe otro término distinto a maní), *Inga edulis* (luwë) y *Cajanus cajan* (lidī jawa) o quinchoncho<sup>99</sup>.

En las riberas del río Orinoco se encuentran las áreas ecológicas en donde las leguminosas obtienen un mayor rendimiento<sup>100</sup>, lo cual pudo haber influido en la producción y redistribución de este producto dentro de los grupos que habitaron la cuenca durante el período prehispánico. Con respecto a esto, vale la pena citar a Felipe Salvador Gilij, quien en el siglo XVIII hacía referencia a la existencia de una amplia diversidad de granos leguminosos entre los grupos del área:

Entre los orinoquenses hay en primer lugar los fréjoles. Semejantes éstos a los nuestros en las hojas y en las flores, son muy diversos en el fruto que producen. Algunos son redondos, pequeños como un garbanzo y de color de tabaco. Los tamanacos, en cuya tierra existen éstos, los llaman kiki. Los fréjoles de los maipures [llamados urrúta curikiní] son de grandes como las habas mayores, planos y de color negro. En otras naciones se encuentran los llamados tappirámo y son rojos<sup>101</sup>.

Para la época se encontraba ya en la zona el quinchoncho, mencionado también por el mismo autor con el nombre *frijol de palo*, posiblemente introducido por los mismos misioneros.

Al sureste del estado Bolívar, para el año 1940, los pemones<sup>102</sup> cultivaban maní y caraotas negras<sup>103</sup> y, aunque actualmente ya estos cultivos se encuentran casi desaparecidos, su presencia en el área puede ser muestra de una permanencia histórica.

Al oeste del país, en la sierra de Perijá, los yukpa<sup>104</sup>, quienes antiguamente ocupaban el valle de la sierra, también cultivan diversas especies de leguminosas para las cuales conservan terminologías en su respectiva

(98) Grupo indígena de filiación sáliva y de'áruwa, aunque también se sugiere una filiación yanomami; habitan en el área selvática al noroeste del escudo Guayanés en la cuenca media-superior del río Orinoco en el estado Amazonas.

(99) Zent y Zent, 2008.

(100) Ricardo Miranda, comunicación personal.

(101) Gilij, 1987, pp. 182-183.

(102) Grupo indígena de filiación lingüística caribe, habitantes del sureste del estado Bolívar.

(103) Simpson, 1940, citado por Thomas, 2008.

(104) Grupo indígena de filiación lingüística caribe, habitantes actuales de la sierra de Perijá en el estado Zulia.

lengua<sup>105</sup>, lo que nuevamente podría indicar la antigüedad de estos cultivos en su cultura, aun cuando algunos de ellos fueron introducidos a raíz de la invasión española. Los yukpa cultivan las especies autóctonas *Phaseolus vulgaris* (aãs) y *Phaseolus lunatus* (kómaktašk), además de las especies introducidas *Vigna unguiculata* (wintin), *Dolichos lablab* (kómata-rašk) y *Cajanus cajan* (ariš).

También es importante señalar que tanto los antiguos cumanaquito<sup>106</sup> como sus actuales descendientes, habitantes del norte del estado Anzoátegui, tienen entre sus cultivos a las caraotas y los frijoles<sup>107</sup>, práctica que conservan probablemente desde antes de la invasión europea, al menos para el caso de las caraotas.

Cuando tomamos en cuenta la permanencia de la tradición de cultivo de leguminosas entre los grupos aborígenes que habitan diferentes áreas ecológicas del país, muchos de los cuales permanecieron en resistencia activa en contra de la influencia europea y criolla hasta la actualidad, no nos cuesta creer que las leguminosas hayan sido un cultivo de amplia difusión entre los grupos aborígenes prehispánicos. Si a esto le añadimos la existencia de sistemas de cultivo que permitían incrementar la productividad de territorios con limitaciones naturales y además tomamos en cuenta la existencia pretérita de una amplia gama de especies de leguminosas con potencialidades de adaptación ecológica diferentes, muchas de las cuales probablemente no han sido identificadas entre las evidencias arqueológicas, entonces podemos proponer que en el período prehispánico se produjo la gestación de la tradición de cultivo y consumo de estas plantas, que se mantuvo fuertemente arraigada entre la población hasta entrado el siglo XX.

En el próximo capítulo profundizaremos con mayor énfasis en la situación encontrada por los colonizadores españoles en relación con la producción de leguminosas en el país por parte de los grupos aborígenes, y analizaremos los cambios drásticos que se produjeron a raíz de la introducción de las nuevas prácticas de cultivo y de los productos provenientes de otros continentes.

---

(105) Ruddle y Wilbert, 2008.

(106) Grupo indígena de filiación lingüística caribe, habitantes de la zona norte del estado Anzoátegui.

(107) De Civrieux, 1980.



## TRANSFORMACIONES EN LAS TRADICIONES DE CONSUMO DE LEGUMINOSAS A RAÍZ DE LA INVASIÓN EUROPEA

### **El consumo de leguminosas en la península ibérica. Antecedentes previos a la invasión del continente americano**

En todos los continentes y regiones naturales del mundo se ha cultivado alguna variedad de leguminosa que ha pasado a constituir parte de la dieta básica de la población que la consume, particularmente en los sectores sociales más desfavorecidos.

Los europeos que invadieron el continente americano a finales del siglo XV llegaron con toda la carga cultural que había definido históricamente sus identidades. En medio de esta carga cultural se encontraban los alimentos y, entre ellos, las leguminosas.

De acuerdo con lo que señala Cartay<sup>1</sup>, las invasiones romanas<sup>2</sup>, que lograron extenderse en la península ibérica<sup>3</sup>, trajeron consigo la difusión de algunas leguminosas como las lentejas, habas, guisantes y garbanzos por toda la península. Posteriormente, llega la invasión de los árabes, quienes cultivaban cuatro variedades de habas<sup>4</sup>. Los pueblos musulmanes, por motivo de las prescripciones religiosas, mantenían una dieta

---

(1) Cartay, 1991.

(2) A finales del siglo III a.C., el Imperio romano invade la península ibérica, ocupación que se prolongaría hasta el siglo V d.C. Durante esta invasión las culturas prerrománicas de la península fueron casi totalmente exterminadas.

(3) Península ubicada al sudoeste de Europa rodeada por el mar Mediterráneo y el océano Atlántico.

(4) Cartay, 1991.

predominantemente vegetariana, en la que abundaba el consumo de leguminosas de varias clases<sup>5</sup>. Los pueblos judíos, igualmente, mantenían una dieta marcada por las prescripciones de tipo religioso, en donde abundaban los alimentos de origen vegetal, como las leguminosas. En la península vivía una importante comunidad de judíos sefarditas<sup>6</sup>, los cuales tenían entre sus platos tradicionales la preparación de *callos*, la cual es muy similar a los *callos a la gallega*, los cuales contienen acelgas, garbanzos y huevos duros, posiblemente un plato derivado de la influencia sefardita<sup>7</sup>. Este plato, conocido también como la *olla*, y cuyo ingrediente principal son los garbanzos, constituía un alimento tradicional en la Castilla de la Edad Media. La comida andaluza también tiene, entre sus sopas tradicionales, el potaje de garbanzos y el de habas con oreja de cerdo, tocino y morcillas<sup>8</sup>. Durante la Edad Media, las habas y las lentejas se encontraban entre los principales productos consumidos por el pueblo vasco<sup>9</sup>.

Además de las habas, garbanzos y lentejas, también se consumían una amplia diversidad de granos de otras especies y variedades, entre las que se encontraban las arvejas o guisantes, varias especies del género *Vigna* y también algunas especies de los géneros *Phaseolus* y *Canavalia*, cuyo origen se encuentra fuera del continente americano<sup>10</sup>. Sin embargo, no todas estas especies fueron introducidas en América durante el período colonial. Revisemos entonces las particularidades históricas de aquellas especies que eran consumidas típicamente en la península ibérica, y que trajeron consigo durante las incursiones colonizadoras a América.

#### HABA (*VICIA FABEA*)

Aunque no se tiene una estimación precisa del sector geográfico de origen de la especie, se sabe que se ha cultivado desde el Neolítico<sup>11</sup> tardío en el Cercano Oriente<sup>12</sup>, desde donde su cultivo se dispersó, siguiendo

(5) *Ibid.*

(6) Término que refiere a los judíos nacidos en la península ibérica, fuertemente ligados a sus culturas. Se diferencian en algunas costumbres de otros judíos nacidos en Rusia, Europa Central o Alemania.

(7) *Ibid.*

(8) *Ibid.*

(9) *Ibid.*

(10) En el primer capítulo se destacó el origen americano de las especies de *Phaseolus* y *Canavalia* que han sido consumidas ancestralmente en dicho continente.

(11) Concepto acuñado para el estudio de la prehistoria en Europa y Asia a finales del siglo XIX. Este período histórico abarca aproximadamente desde el 8000 a.C. hasta el 1500 a.C., y se caracteriza por la aparición y desarrollo de la agricultura y la domesticación de animales de pastoreo. Las evidencias más antiguas de la domesticación de plantas se encuentran en la región del Canaán en el oriente medio.

(12) Región de Asia sudoccidental próxima al mar Mediterráneo.

cinco rutas: la primera, posiblemente atravesó el Danubio<sup>13</sup>, alcanzando Anatolia<sup>14</sup> y Grecia hasta llegar a Italia y Europa Central; la segunda ruta se extendió hacia el oeste por la costa africana de la cuenca mediterránea hasta el Magreb<sup>15</sup> y la península ibérica; la tercera vía de dispersión se extendió al sur, por Egipto y Mesopotamia<sup>16</sup> hasta alcanzar Etiopía; la cuarta ruta surgió desde el bajo Egipto hacia India; y, finalmente, una quinta ruta surgió desde Mesopotamia hacia el norte: «En un primer momento desde su domesticación, su expansión fue a las zonas más cercanas del Creciente Fértil, y hacia el V milenio a.C. llegaría a las costas orientales de la península ibérica. A Europa Central llegaría más tarde. En China y Japón su cultivo comenzó más tarde, respecto al resto de lugares, hacia el 1200 a.C.<sup>17</sup>».

Las habas fueron introducidas en América desde muy temprano en el proceso de colonización, por estar fuertemente enraizadas en las tradiciones culinarias de la península. Sin embargo, su cultivo se dificultó enormemente por las limitaciones de adaptación ecológica de la especie a los ecosistemas americanos y rápidamente fue abandonado. Los españoles, tal como destacaremos en un próximo apartado, asignaron por asociación el nombre de *haba* a muchos de los granos de coloración clara de las especies de leguminosas autóctonas americanas, que presentaban características morfológicas similares a las de la especie, bien sea por su gran tamaño (como en el caso de los granos de *Canavalia*), o bien por su carácter aplanado (como en el caso de *Phaseolus lunatus*).

#### GARBANZO (*CICERARIETINUM*)

Al parecer el cultivo de esta especie se inicia al suroeste de Turquía, en donde se han encontrado evidencias que datan del 5450 a.C. Desde su centro de origen se dispersó hacia la cuenca mediterránea, el Suroeste Asiático y Etiopía<sup>18</sup>. Estas áreas se convierten en importantes centros de diversificación

(13) Segundo río más largo de Europa con 2.888 kilómetros de longitud, tiene su nacimiento en Alemania y desemboca en el mar Negro en Rumania.

(14) Región peninsular que actualmente conforma gran parte del territorio de Turquía, colinda al norte con el mar Negro y al sur con el mar Mediterráneo.

(15) Región geográfica y cultural del norte de África que comprende los actuales territorios de Túnez, Marruecos, Argelia, Mauritania, Sahara Occidental y Libia.

(16) Región de Asia que se encuentra localizada entre los ríos Tigris y Éufrates, cuyas características geográficas ofrecieron las condiciones para el surgimiento y desarrollo de la agricultura.

(17) Nadal *et al.*, 2004, p. 213.

(18) Nadal, 2004.

de la especie. Hacia el II milenio a.C., la especie llega a India, en donde se crea otro importante centro de diversificación de la misma<sup>19</sup>.

El garbanzo, al igual que la haba, fue introducido desde muy temprano en América durante el período de colonización, pero a diferencia de ésta, su cultivo sí se desarrolló históricamente en nuestro país, aunque en una mínima escala, en la zona andina.

#### FRIJOL (*VIGNA UNGUICULATA*)

El género *Vigna* incluye unas ochenta especies tropicales y subtropicales, en su mayoría oriundas de África<sup>20</sup>. León señala que se han encontrado evidencias de la manipulación temprana de esta planta en el centro y oeste de dicho continente<sup>21</sup>. Allí la subespecie *dekindtiana* (actualmente conocida como frijol pico negro) comenzó a emplearse para la alimentación del ganado, hace aproximadamente 7.000 años antes del presente<sup>22</sup>. Posteriormente, los cultivos fueron incorporados a «sistemas mixtos de siembras [...] que inicialmente fueron la base de la agricultura primitiva en el oeste de África y se extendieron después a África oriental. De esta región pasó [...] a la India hace 3.000-3.500 años [...] [y] a Europa hace unos 2.300 años»<sup>23</sup>.

El cultivo de este grano también se extendió hasta Asia, antes de la era cristiana<sup>24</sup>, y tanto China como India, al parecer, fueron importantes centros de cultivo de la especie, lo que derivó en el surgimiento de muchas variedades de la misma<sup>25</sup>.

La especie *Vigna unguiculata* fue introducida en el territorio americano por los conquistadores españoles probablemente durante la segunda mitad del siglo XVII. Las leguminosas que en la actualidad integran el género *Vigna* fueron incluidas como parte del género *Phaseolus*<sup>26</sup> durante muchos años, como consecuencia de una antigua asociación que consideraba que las plantas de ambos géneros –y posiblemente de otros géneros como *Dolichos*– integraban el mismo grupo por la similitud de sus características morfológicas. Durante la Edad Media, los granos pertenecientes a estos géneros eran denominados de forma genérica como *fréjoles*, y una vez en Venezuela,

(19) *Ibid.*

(20) Villegas, 1978.

(21) León, 2000.

(22) *Ibid.*

(23) León, 2000, p. 200.

(24) León, 1968.

(25) León, 1968, 2000.

(26) Nadal *et al.*, 2004.

los españoles comenzaron a denominar a las caraoatas autóctonas americanas de la misma forma (*fréjoles*), de manera que en las fuentes históricas coloniales, especialmente en las más tempranas, las menciones relacionadas con los distintos géneros se confunden en medio de la denominación genérica de *fréjoles* o *frijoles*. Sobre este tema volveremos más adelante en otro apartado.

#### LENTEJA (*LENS CULINARIS*)

De acuerdo con lo que destacan Nadal *et al.*<sup>27</sup>, el área comprendida entre el oeste de Turquía hasta el norte de Iraq podría constituir el sector de origen de esta especie, en vista de que las evidencias arqueológicas y botánicas más antiguas de la misma se encuentran dentro de este área geográfica. Al parecer la especie fue cultivada originalmente en el Creciente Fértil<sup>28</sup> y en el sur de Turquía, domesticándose junto con algunos cereales como el trigo y la cebada, y dispersándose posteriormente, probablemente por vía fluvial, hacia Grecia y hasta Europa Central<sup>29</sup>. Restos de pequeñas lentejas con una antigüedad datada entre 8000 y 7000 años a.C. fueron encontradas en Siria<sup>30</sup>. «La subespecie *culinaris* se desarrolló a partir de poblaciones de *orientalis* que presentaron una gran adaptabilidad a las condiciones mediterráneas»<sup>31</sup>.

La lenteja fue introducida en América probablemente durante la segunda mitad del siglo XVII. Sin embargo, sus características ecológicas restringieron notablemente las zonas donde ésta fue cultivada.

#### ARVEJA O GUISANTE (*PISUM SATIVUM*)

El área de origen del cultivo de esta especie se encuentra en Asia Central, el Cercano Oriente y el Mediterráneo, según la información aportada por Mateo<sup>32</sup>, quien también señala otro centro de domesticación independiente en Etiopía.

Fue introducida en América probablemente a mediados del siglo XVII, y en nuestro país su cultivo se mantiene hasta la actualidad en el área andina.

(27) *Ibid.*

(28) Territorio que va desde el valle del Nilo y la orilla oriental del Mediterráneo hasta el norte del desierto de Siria y continúa desde el norte de Arabia extendiéndose por toda Mesopotamia hasta el golfo pérsico. Las evidencias arqueológicas sugieren que este territorio fue la cuna de la agricultura de las culturas occidentales hace más de 9.000 años.

(29) *Ibid.*

(30) *Ibid.*

(31) Nadal *et al.*, 2004, p. 240.

(32) Mateo, 2005.

## La alimentación ibérica de acuerdo con las clases sociales

A finales del siglo XV, de acuerdo con los datos aportados por Cartay, el 80% de la población europea eran campesinas y campesinos, y el 20% vivían en ciudades, de los cuales el 5% pertenecía a la aristocracia, un 3% pertenecía a la clase media y el otro 12% comprendía a los ciudadanos de menores recursos<sup>33</sup>.

La posibilidad de acceso a los alimentos era, durante la Edad Media, el principal marcador de clase social. La alimentación de clase alta era copiosa y abundante, mientras que la clase baja mantenían una dieta menos variada: «[...] pan de baja calidad, algunas legumbres como habas y guisantes, cultivadas en los campos y no en los huertos, y alguna que otra raíz como el nabo o la zanahoria, y eventualmente, productos cárnicos obtenidos de la caza o de la propia casa»<sup>34</sup>.

Las leguminosas, en vista de su alto valor nutritivo, eran consumidas con mayor abundancia por la población menos favorecida, quienes tenían un menor acceso a las proteínas animales. En los períodos de fuerte escasez del trigo, la población de menores recursos llegó a elaborar el pan utilizando otros cereales como la cebada, centeno, mijo y avena, e incluso de castañas y garbanzos, en los momentos más críticos<sup>35</sup>.

Si tomamos en cuenta que la clase alta sólo representaba un porcentaje muy bajo de la población europea, entonces podemos pensar que la gran mayoría de la población europea consumía leguminosas como un complemento alimenticio fundamental de la dieta, en vista de su alto contenido proteínico, que servía como sustituto de muchos alimentos, en especial de la carne. Los colonizadores europeos que invadieron América no pertenecían precisamente a las clases aristocráticas. Por el contrario, eran en su mayoría soldados y habitantes de ciudades pertenecientes a la nobleza menor, además de algunos campesinos y artesanos<sup>36</sup>. De acuerdo con esto, los españoles que invadieron el territorio que hoy compone Venezuela pertenecían al grupo de personas que mantenían, como una práctica común y tradicional, el consumo de leguminosas como parte de sus principales alimentos. Como veremos más adelante, esto se vio reflejado en las transformaciones que ocurrieron en las prácticas alimenticias, tanto de América como de Europa, en la época colonial.

---

(33) Cartay, 1991.

(34) Cartay, 1991, p. 195.

(35) Cartay, 1991.

(36) *Ibid.*

## La invasión al territorio americano. Transformaciones en las prácticas alimenticias y de cultivo como consecuencia del choque entre culturas

Cuando los primeros conquistadores europeos arribaron al continente americano, a finales del siglo XV y principios del siglo XVI, se inició un drástico y profundo proceso de transformación cultural entre las poblaciones que milenariamente habían habitado las tierras ahora denominadas como «el continente americano». Por una parte, se produjo un genocidio masivo que diezmo considerablemente la densidad de los grupos aborígenes. Algunos investigadores han estimado que, sólo el área amazónica, se encontraba poblada por cerca de cinco millones de habitantes, antes de la llegada de los europeos<sup>37</sup>. Algunas décadas después de la invasión, cerca del 90% de los pobladores aborígenes habían sido aniquilados<sup>38</sup> por el efecto combinado del genocidio y las nuevas enfermedades que llegaron al continente americano<sup>39</sup>.

Por otra parte, las personas sobrevivientes que se mantenían en resistencia intentando escapar de la influencia europea necesitaron desplazarse fuera de sus territorios de origen, lo que dio inicio a un período de fuerte inestabilidad social, cultural y territorial<sup>40</sup>. Sumado a esto las diferentes misiones evangelizadoras que fueron instaladas en zonas estratégicas dentro del territorio indígena, poco a poco, fueron acabando con una parte considerable de las costumbres y creencias de los grupos aborígenes.

Las primeras áreas que fueron invadidas por los europeos fueron, precisamente, las zonas de fácil acceso, que ofrecían mejores oportunidades para la explotación de los recursos. En las fuentes etnohistóricas relacionadas con el proceso de penetración europea en el área del Orinoco<sup>41</sup>, constantemente se hace alusión a los conucos y campos de cultivo que comenzaron a instalarse desde muy temprano alrededor de las misiones evangelizadoras, la mayoría de ellas ubicadas en las áreas cercanas a las vegas de los principales ríos, y que eran labrados por los grupos indígenas que vivían en las zonas aledañas. Poco a poco los grupos aborígenes fueron abandonando muchas de sus prácticas de cultivo ancestrales, sustituyéndolas por los métodos sobreexplotadores y monoprodutores de los invasores europeos, dentro del contexto de la implantación del sistema feudal.

(37) Clement, 1999; Denevan, 2003.

(38) Clement, 1999.

(39) Denevan, 2003.

(40) Lathrap, 1970.

(41) Gilij, 1987; Gumilla, 1955.

Antes de la invasión europea, en América se cultivaban cerca de 257 especies de plantas<sup>42</sup>, las cuales eran empleadas para diferentes fines, además de la alimentación. Muchas de estas plantas alcanzaron un nivel muy avanzado de domesticación<sup>43</sup>, hasta el punto que dependían para su sobrevivencia exclusivamente de la manipulación y selección por parte de los seres humanos<sup>44</sup>. Cuando las poblaciones amerindias<sup>45</sup> fueron devastadas, en consecuencia, muchos de los sistemas agrícolas y cultivos que alcanzaron un alto grado de domesticación en ciertas áreas geográficas durante el período prehispánico también dejaron de ser producidos y mantenidos. Podríamos tomar el ejemplo de las tierras bajas amazónicas, en donde plantas como el maíz (*Zea mays*) y los frijoles o caraotas (*Phaseolus*) sólo pudieron ser cultivados a través de la creación de sistemas agrícolas que permitieron su adaptación a nuevas condiciones ecológicas. Luego de la intervención europea, las tradiciones de cultivo relacionadas con ambos productos se vieron fuertemente afectadas en esta región.

Al mismo tiempo, desde muy temprano en el proceso de penetración europea, comenzaron a introducirse productos traídos de Europa, que formaban una parte importante de la dieta de los colonizadores, lo que tras el proceso de contacto y dominación tuvo gran influencia sobre las prácticas alimenticias de las poblaciones aborígenes.

En Venezuela, como en muchas otras partes del continente, las comunidades aborígenes se vieron obligadas a abandonar sus territorios tradicionales para escapar de la violenta y agresiva invasión de los colonizadores españoles. El abandono de las tierras también implicó una modificación sustancial de los modos de vida, incluyendo la pérdida de muchas de las prácticas de cultivo tradicionales.

En algunos casos, los grupos aborígenes no opusieron resistencia a la invasión, bien sea porque ésta se produjo de forma relativamente pacífica, a través de la acción de misioneros, o porque resultó de una alianza estratégica con fines económicos y defensivos. Muchos de los grupos de filiación lingüística arawak<sup>46</sup> que habitaban el territorio venezolano durante el siglo XVI establecieron alianzas defensivas con los colonizadores españoles,

(42) Clement, 1999.

(43) Clement (1999) define a las plantas domesticadas como aquellas cuya adaptabilidad ecológica ha sido reducida hasta el punto en que sólo pueden sobrevivir en ambientes creados por los seres humanos, específicamente a través del cultivo.

(44) *Ibid.*

(45) Poblaciones de indígenas americanos.

(46) Vinculados a la familia lingüística arawak, la cual constituye una de las familias lingüísticas de mayor extensión en el sur de América y el Caribe, cuyos hablantes habitan en regiones tan distantes como Perú, Bolivia, Paraguay, Brasil, Colombia, las Guyanas y Venezuela. Actualmente, cuenta con al menos 700.000 hablantes que se distribuyen en más de 40 lenguas.

en contra de las violentas arremetidas de los grupos caribe<sup>47</sup>. Estas alianzas facilitaron la expansión de la dominación europea. En el año 1545, se instala en Venezuela el régimen de la encomienda<sup>48</sup>, en el que las comunidades aborígenes se veían obligadas a trabajar las tierras de los europeos y entregar una parte de su producción a éstos, a cambio de poder permanecer en sus comunidades. Los productos que eran cultivados en las tierras que trabajaban las y los indígenas encomendados eran precisamente aquellos preferidos por los europeos, quienes intentaron reproducir sus costumbres alimenticias, introduciendo diferentes productos nativos de Europa, África y Asia, entre los que se encontraban algunas plantas leguminosas, típicamente consumidas en la península ibérica.

Al mismo tiempo, en sus comunidades, los y las indígenas encomendadas continuaban sembrando, para su propio consumo, muchos de los productos tradicionales, entre los que se encontraban también varias leguminosas autóctonas, como las caraotas de numerosas variedades.

Durante las primeras décadas de la conquista, los patrones alimenticios de los pueblos indígenas y europeos permanecieron separados y diferenciados, en la misma medida en que los grupos aborígenes aún mantenían ciertos elementos de sus tradiciones culturales. Sin embargo, ambos patrones se fueron fusionando en la medida en que el modelo de la sociedad colonial fue constituyéndose y consolidándose. Las tradiciones de cultivo, procesamiento y consumo de alimentos pasaron a ser la combinación de los productos y prácticas culinarias indígenas, europeas y africanas.

En relación con el proceso de combinación entre las tradiciones alimenticias aborígenes y europeas, Lovera destaca que «en los comienzos, el soldado [europeo] convertido en encomendero procuró transmitir a los indígenas que quedaron a su cargo los conocimientos agrícolas tradicionales de Europa, y en particular de la península ibérica, con el objetivo de lograr la reproducción de cultivos y cría de animales que habían constituido por siglos la base de su patrón alimentario»<sup>49</sup>.

En el siglo XVIII, se encontraban instaladas en Venezuela, y en particular en el centro y occidente del país, numerosas haciendas especializadas en la producción de cacao, tabaco y caña de azúcar, productos que cobraron

(47) El término caribe fue utilizado durante la invasión europea a América, en principio, para englobar a distintos grupos indígenas pobladores de las Antillas, algunos de los cuales mantenían prácticas de canibalismo ritual. Posteriormente, las y los investigadores han utilizado este término para identificar a los grupos originarios cuya lengua puede ser relacionada a la familia lingüística caribe.

(48) Régimen económico establecido a partir de la invasión española a América mediante el cual un número determinado de indígenas quedaba bajo la tutela de un encomendero (persona que hacía las órdenes del rey) en condiciones de esclavitud y trabajo forzado. El régimen de la encomienda podía extenderse por más de una generación.

(49) Lovera, 1988, p. 52.

una gran importancia económica durante el período colonial, y, al mismo tiempo, las poblaciones locales mantenían conucos para su propio consumo en donde eran cultivados una amplia variedad de productos tanto tradicionales como introducidos, incluyendo varias leguminosas de origen local. En el área de los Llanos, el paisaje construido por los sistemas de cultivo en campos elevados que fueron desarrollados durante el período prehispánico por las sociedades aborígenes desapareció entre el auge de las actividades ganaderas. Al sur y occidente del país, en el área de la cuenca del Orinoco, aunque la influencia europea actuó con menor intensidad por la dificultad de penetración de estos territorios, muchos productos introducidos por los europeos, como los plátanos, quinchonchos y otras leguminosas, se encontraban presentes, desde épocas tempranas, en los conucos de los grupos aborígenes, junto con los productos de origen local. Poco a poco la influencia de la cultura occidental<sup>50</sup> fue apoderándose del territorio venezolano, así como del resto de América, modificando la geografía agrícola de la región. Áreas como la cuenca media del Orinoco, que durante el período prehispánico fueron modificadas fuertemente por la mano del ser humano, alcanzando una alta productividad agrícola, pasaron a ser territorios utilizados para la producción agrícola a baja escala por parte de pequeñas poblaciones. Otras áreas, en cambio, continuaron siendo utilizadas intensivamente para la producción de alimentos, en particular, las áreas de los valles intermontanos<sup>51</sup>.

### **El consumo y cultivo de leguminosas dentro del marco del proceso de colonización**

Cuando los europeos arriban al territorio americano encontraron que los pueblos originarios mantenían complejos sistemas agrícolas que les permitían el cultivo de una amplísima variedad de productos, entre ellos varias leguminosas, las cuales eran consumidas en el norte, centro y sur del continente americano. Entre los grupos indígenas de América del Norte, como los navajos<sup>52</sup>, los algonquinos<sup>53</sup> y los iroqueses<sup>54</sup>, se cultiva-

(50) Cultura propia del territorio de Europa Occidental, impuesta en América a partir de período de la colonización.

(51) Depresiones de terreno formadas entre las zonas montañosas.

(52) Grupo indígena que habita en gran parte del territorio del suroeste de Estados Unidos en los estados de Utah, Nuevo México, Arizona y Colorado. Lingüísticamente están relacionados con la familia de lenguas atabascanas.

(53) Conjunto de pueblos indígenas hablantes de las lenguas denominadas algonquinas que habitaron la costa este del Norte de América entre Canadá, Estados Unidos y México.

(54) Conjunto de pueblos indígenas habitantes del noreste de Estados Unidos y sureste de Canadá, cuyas lenguas pertenecen a la familia de lenguas iroquesas.

ba el frijol entre los alimentos de mayor importancia<sup>55</sup>. Los grupos aborígenes habitantes del territorio de Florida consumían *frisoles* y *calabaza* como acompañantes de las preparaciones de maíz, tal como lo expresó el Inca Garcilaso de la Vega<sup>56</sup>. Durante el período posclásico maya (889 d.C.-1697 d.C.), los frijoles (probablemente especies del género *Phaseolus*) se encontraban entre los principales alimentos cultivados para el consumo<sup>57</sup>. Cuando los europeos invadieron las tierras aztecas<sup>58</sup>, los frijoles eran consumidos por toda la sociedad, y particularmente por las clases populares, junto con las tortillas de maíz y salsas de chiles y tomates que históricamente han representado un símbolo identitario de la cultura tradicional mexicana<sup>59</sup>. Las sociedades aborígenes mexicanas mantenían mercados cuya variedad de productos deslumbró a los cronistas del período colonial, en los cuales se ofrecían, entre otros alimentos, tamales elaborados con harina de maíz cocida al vapor, rellenos de carne, frijoles y chile<sup>60</sup>. En el territorio dominado por la cultura inca<sup>61</sup>, a principios del siglo XVI, las familias imperiales consumían copiosas cantidades y variedades de alimentos, entre los que se encontraban los frijoles, que se consumían «asados o cocidos, sazonados con sal y ají (*uchu*)»<sup>62</sup>. La cultura inca, así como las culturas andinas en general, consumieron una amplia variedad de las leguminosas que eran cultivadas en Suramérica: *Arachis hypogaea* (maní), *Canavalia*, *Lupinus mutabilis* (chocho), *Inga feuillei* (guama), *Phaseolus lunatus* (caraota de año) y *Phaseolus Vulgaris* (caraota común)<sup>63</sup>. Igualmente la sociedad chibcha<sup>64</sup>, habitante de parte importante del territorio colombiano, tenía a los frijoles como parte de los alimentos más importantes de su dieta, para el momento de la conquista europea<sup>65</sup>. Los grupos aborígenes de Chile, como los atacame-

(55) Cartay, 1991.

(56) Citado por Cartay, 1992, p. 52.

(57) Cartay, 1991.

(58) Entidad de control territorial económico y político desarrollada a partir de la integración de los señoríos representantes de las culturas mexicas (Tenochtitlán, Texcoco y Tlacopan) entre los siglos XIV y XV hasta la llegada de los españoles. Parte de los territorios dominados incluían el valle de México, el golfo de México y parte de la actual Guatemala.

(59) *Ibid.*

(60) *Ibid.*

(61) Entidad cultural, política y territorial desarrollada en los Andes suramericanos desde el siglo XIII hasta el XVI que extendió su dominio desde el sur del actual territorio colombiano hasta el noroeste de Argentina.

(62) Cartay, 1991, p. 48.

(63) *Ibid.*

(64) Conocidos como chibchas o muiscas constituyeron uno de los más resaltantes grupos indígenas de Colombia con una fuerte orientación a la agricultura, la orfebrería y la producción de sal, habitantes del altiplano de la cordillera oriental colombiana, pertenecientes a la familia de lenguas chibchas.

(65) *Ibid.*

ños, los changos, diaguitas y mapuches, tenían a los frijoles como uno de los productos principales<sup>66</sup>. En el territorio insular del Caribe, también los frijoles se encontraban entre los alimentos que eran cultivados para la subsistencia de la población, pero su cultivo presentaba una menor importancia que la que se encontraba en tierra firme<sup>67</sup>. Los pueblos maya y los grupos aborígenes de la cordillera andina venezolana cultivaban, de acuerdo con J. C. Salas, el quinchoncho o quinsoncho<sup>68</sup>.

Los drásticos cambios que el proceso de colonización produjo en la variedad y distribución de los productos cultivados en toda América también se reflejaron en el cultivo de plantas leguminosas de grano. Desde muy temprano en el período de colonización fueron introducidas en toda América numerosas especies originarias de Europa, África y Asia, que formaban parte importante de la dieta tradicional de los colonizadores. Fueron introducidas las arvejas o guisantes (*Pisum sativum*), habas (*Vicia faba*), lentejas (*Lens culinaris*), garbanzos (*Cicer arietinum*), frijoles (*Vigna unguiculata*), guaracaros o chivatas (*Dolichos lablab*) y los quinchonchos (*Cajanus cajan*). Guaracaros y quinchonchos estuvieron mayormente vinculados con la introducción de las esclavas y los esclavos africanos, como veremos más adelante.

Estas leguminosas, al igual que las de origen autóctono, se mantuvieron como cultivos de autosubsistencia para los pueblos aborígenes y europeos, y, más tarde, para las sociedades criollas. En las misiones que fueron instaladas por diferentes órdenes religiosas, se cultivaban varios productos, entre los que se encontraban leguminosas de origen autóctono, como las caraotas, y otras de procedencia extranjera, como los garbanzos<sup>69</sup>. Es importante recordar que las misiones catequizadoras funcionaron durante el período colonial como una suerte de escuela de enseñanza religiosa y de transformación cultural, de manera que, muy probablemente, también influyeron directamente sobre la modificación de las pautas culturales de consumo de alimentos, involucrando en la dieta de los grupos aborígenes los productos de origen extranjero, incluyendo a las leguminosas.

Gradualmente, los patrones de consumo de leguminosas fueron modificándose y los pueblos europeos también fueron adoptando la práctica de consumir los productos originalmente cultivados por los grupos aborígenes, principalmente, debido a que muchos de los productos introducidos desde otros continentes no producían buenas cosechas en las tierras tropicales de nuestro país. Muchas de las especies de leguminosas introducidas

---

(66) *Ibid.*

(67) *Ibid.*

(68) Citado por Cartay, 1991, p. 75.

(69) Vila, 1975.

se encontraban adaptadas a condiciones ecológicas que no permitían su alta productividad en los territorios tropicales, entre las que podríamos incluir a las lentejas (*Lens culinaris*), habas (*Vicia faba*) y los garbanzos (*Cicer arietinum*), mientras que otras como el quinchoncho (*Cajanus cajan*) y el frijol (*Vigna unguiculata*), y, en menor medida, la chivata (*Dolichos lablab*) y las arvejas (*Pisum sativum*), se adaptaron exitosamente a las tierras de nuestro país, alcanzando una alta productividad, al menos hasta principios del siglo XX.

#### ETAPA DE RECONOCIMIENTO

Lovera plantea que existen tres etapas dentro del proceso de integración de los regímenes alimentarios europeo, indígena y, posteriormente, africano:

La primera, que puede llamarse alimentación de guerra o de conquista, se caracterizó por la violencia que impregnó los contactos iniciales entre europeos y americanos; la segunda, que denominaremos de implantación de patrones europeos, estuvo signada por el denodado intento del conquistador por reproducir su paisaje alimentario; y la última, que llamaremos de adaptación, tuvo como rasgo fundamental la mutua adopción, por parte de conquistadores y conquistados, de elementos de sus respectivos regímenes alimentarios y la inserción, por parte de los esclavos negros, de una cultura alimentaria adicional<sup>70</sup>.

Cuando los europeos invaden el territorio que hoy en día denominamos América, se produce un proceso de encuentro entre dos patrones culturales, con visiones y comprensiones del universo y la sociedad completamente diferentes entre sí. De acuerdo con esto, tal como destaca Cartay:

No es de extrañar [...] que los europeos [...] no estuvieran en capacidad de captar e interpretar cabalmente la vida, las instituciones políticas, sociales, económicas y religiosas de la región donde llegaban, y con la cual poca afinidad tenían [...] [la cultura europea tenía el propósito] de conquistar, poblar, evangelizar y usufructuar los recursos, si fuera posible pacíficamente, y si no, por la fuerza. Para ello se valieron de su discurso y de sus símbolos<sup>71</sup>.

Las costumbres alimenticias son un elemento identitario muy fuerte dentro de las culturas. Al producirse el choque cultural consecuencia de la

(70) Cartay, 1988, p. 45.

(71) Cartay, 1991, p. 309.

invasión europea a América, comienza una lucha por la implantación de las tradiciones europeas en los territorios invadidos. Dentro de este contexto, los primeros colonizadores intentan reproducir el paisaje alimenticio europeo en América y, al mismo tiempo, intentan asociar las especies vegetales americanas, para ellos desconocidas, con las distintas especies vegetales que se encontraban en Europa. Los europeos llegan con una visión del panorama de las tierras americanas marcada por su propia cultura, e intentan reproducir sus prácticas y su mundo en el nuevo territorio que se dispusieron a conquistar y habitar. Dentro de este proceso de reproducción, comienzan a realizarse comparaciones y asociaciones entre los productos nunca antes vistos y aquellos productos tradicionalmente consumidos en Europa.

Estas asociaciones eran muy subjetivas y diferían en cuanto a su comprensión sobre el proceso de encuentro con nuevas especies vegetales y animales, nunca antes vistas. Es importante citar la mención que hace Lovera sobre las visiones opuestas que presentaban Américo Vespucci<sup>72</sup> y Hernán Cortés<sup>73</sup> en relación con la realidad de las especies americanas:

Para Vespucci, la Naturaleza del Nuevo Mundo es nueva y sorprendente: las plantas y las frutas son distintas de las europeas, las especies insólitas y los animales selváticos tan diversos que cuesta imaginar cómo pudieron haber entrado en el arca de Noé [...]. Cortés, por su parte, con su ojo frío de militar, movido por un exclusivo militarismo, no fue capaz de admirar las maravillas de la naturaleza mexicana. Ciego ante lo nuevo, fue el primero que creyó factible medir el nuevo mundo [...] y asimilarlo en todo al mundo antiguo<sup>74</sup>.

### LOS TÉRMINOS EMPLEADOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES DESCONOCIDAS

Cuando los conquistadores europeos se encontraron con la amplia gama de leguminosas que eran cultivadas por los grupos aborígenes americanos, intentaron identificar y asociar estos granos, para ellos desconocidos, basándose en las leguminosas que consumían en Europa. De acuerdo con esto, en muchos casos las especies americanas comienzan a nombrarse

(72) Comerciante y cosmógrafo de origen italiano nacido en Florencia en 1454. Diversos escritos mantienen su participación en varias exploraciones al llamado «Nuevo Mundo», aunque esto ha sido puesto en duda por diversos investigadores. Quizá su importancia radica en la denominación de América puesta en su honor por el cartógrafo alemán Martin Waldseemüller en un mapa en 1507.

(73) Nacido en la Corona de Castilla en 1485, fue protagonista de la invasión a lo que es hoy el territorio mexicano a principios del siglo XVI, tuvo un papel decisivo en la destrucción de la cultura mexicana. Como resultado de su labor fue nombrado primer marqués del valle de Oaxaca, así como gobernador y capitán general de la Nueva España.

(74) Lovera, 2006, p. 38.

con los términos usados para referirse a las leguminosas consumidas en Europa, y las asociaciones entre unas y otras especies se realizaban en función de la similitud de sus características morfológicas.

Cartay destaca la variedad de denominaciones que eran atribuidas a los granos del género *Phaseolus*, y probablemente también a los del género *Canavalia*, en América durante los primeros años de la conquista: «Cristóbal Colón observó en Cuba, el 4 y 6 de noviembre de 1492, algunas leguminosas que llamó *faxones* y *favas*, por su parecido a los frijoles y las habas. Otros, como Fernández de Oviedo, los llamaron *fésoles*, de los que había de «diversas maneras»<sup>75</sup>.

Podemos citar un extracto de un texto del siglo XVI recopilado por Cartay, en donde se menciona que en la sociedad maya «comían unas habas cozidas [...] las cuales son negras y las llaman *buul*, y los españoles los llaman frisoles»<sup>76</sup>.

Es importante destacar que entre las especies de *Phaseolus* conocidas, el 20% son originarias de Asia y el 10% son de Australia y Europa<sup>77</sup>, de manera que cuando los europeos se encontraron con las caraotas y porotos<sup>78</sup> americanos los asociaron con los *frijoles* que consumían en Europa, así como en las colonias asiáticas, que incluían especies tanto de *Phaseolus* como de *Vigna* e incluso de *Canavalia*<sup>79</sup>.

Durante el período colonial, los colonizadores europeos utilizaban los términos *fréjol*, *frisol* o *frijol* como un término genérico para referirse, prácticamente, a todas las variedades de leguminosas autóctonas de América, así como algunas de las introducidas desde otros continentes. Pensamos, de acuerdo con la información que ha sido analizada, que este término era empleado para referirse, con mucha frecuencia, a las especies de los géneros *Phaseolus* y *Vigna*, pero también se empleaba para hacer alusión a las especies *Dolichos lablab* (chivata), *Cajanus cajan* (quinchoncho) y probablemente a otras variedades que en la actualidad no pueden ser identificadas.

Igualmente ocurre con la asociación entre las habas (*Vicia faba*) y las especies de leguminosas americanas de granos grandes o aplanados, como el caso de *Phaseolus lunatus* y *Canavalia ensiformis*. Según Víctor Manuel Patiño<sup>80</sup>, los granos de *Phaseolus lunatus*, en especial los de grandes dimensiones, eran asociados por los europeos con las *habas* por la similitud

(75) Cartay, 1991, p. 75.

(76) *Ibid.*, p. 43.

(77) Villegas, 1978.

(78) Denominación común dada a algunas variedades y especies de leguminosas, especialmente a las pertenecientes al género *Phaseolus*.

(79) Cartay, 1991.

(80) Patiño, 1963.

de sus características morfológicas –ambos son granos grandes y planos–. Del mismo modo, los granos de *Canavalia* pudieron haberse asociado con las habas en vista de su gran tamaño. En algunas ocasiones, las palabras empleadas para referirse a estos granos variaban entre *habichuelas*, *habillas* y *habas*.

En este sentido, la palabra *caraota* es un término aborigen, posiblemente empleado por los grupos habitantes de alguna de las áreas que fueron invadidas más tempranamente por los colonizadores españoles y que también fue adoptado por éstos para referirse particularmente a los granos del género *Phaseolus*.

También hemos encontrado, especialmente en las fuentes más tempranas (siglo XVI), la tendencia a enfatizar la diferencia existente entre las *carahotas* y los *frijoles*. En ambos casos se destaca frecuentemente su origen autóctono y se destaca la morfología<sup>81</sup> aplanada típica de las *carahotas*, la cual es concebida como similar a las habas europeas. Esto nos hace pensar que las variedades de *Phaseolus lunatus* posiblemente también eran denominadas por algunos grupos aborígenes con el término *caraota* o *carahota*, y que este término también fue empleado por los españoles para referirse específicamente a esta especie.

#### LAS LEGUMINOSAS COMO PARTE DE LAS PROVISIONES TRAÍDAS EN LAS EXPEDICIONES CONQUISTADORAS

Al principio de la conquista, y hasta 1596, sólo podían emigrar a las Indias<sup>82</sup> y practicar el comercio los súbditos de la Corona de Castilla<sup>83</sup>. En Castilla, los garbanzos y las habas constituían alimentos de consumo tradicional. Lovera cita un texto de Bernardo de Vargas Machuca<sup>84</sup>, en donde se recomienda, a las huestes conquistadoras, llevar entre sus provisiones garbanzos «para una necesidad que suplen mucho»<sup>85</sup>. El mismo autor también cita un escrito de Fray Bartolomé de las Casas<sup>86</sup> en donde,

(81) Forma o estructura de un ser vivo.

(82) Con este nombre, desde Europa se conoció a algunas regiones tanto del continente americano como de Asia. Esta confusión deviene de los viajes de Cristóbal Colón donde se creyó haber llegado a alguna región de Asia, posteriormente con los escritos de Américo Vesputio se comprobó que las Indias Occidentales eran, en realidad, un continente distinto.

(83) Comienza con la unión de los reinos de Castilla y León en el año 1230 d.C. Los territorios de esta corona incluían espacios dentro de la península ibérica, territorios insulares como Canarias y otros territorios en África y América. Véase Lovera, 1988.

(84) Bernardo Vargas Machuca, *Milicia y Descripción de Indias* [1599], Madrid, Victoriano Suárez, 1892, vol. 1, pp. 156-158; vol. 2, pp. 90-93.

(85) Lovera, 1988, p. 212.

(86) Fraile dominico español nacido en 1484 y fallecido en 1566, su labor en América lo lleva a regiones tan diversas como Cumaná, Puerto Rico, Guatemala, México, entre otras. Fue defensor de la

al referirse a la intolerancia de los alimentos americanos por parte de los europeos, señala que éstos, durante su estadía en territorio americano, solían «purgarse cinco con un huevo de gallina y con una caldera de cocidos garbanzos»<sup>87</sup>.

Luego de 1596 se permite la entrada a otros habitantes de la península ibérica, como los navarros<sup>88</sup>, aragoneses<sup>89</sup>, catalanes<sup>90</sup>, valencianos<sup>91</sup> y mallorquines<sup>92</sup>, y se continúa prohibiendo la entrada a las tierras americanas del resto de los europeos, con la excepción de aquellos que obtuvieran una Carta Real de Naturalización, o mediante una licencia para el desempeño individual de algún oficio que fuera de utilidad en las Indias<sup>93</sup>.

En las provisiones que llevaban para su travesía a las Indias, se encontraban diferentes tipos de leguminosas como las habas, los guisantes o los garbanzos, estos últimos formaban parte del cargamento de alimentos llevado por Cristóbal Colón a la isla La Española (hoy Haití y República Dominicana) durante su segundo viaje<sup>94</sup>. Los barcos «se aprovisionaban en Sevilla o en Sanlúcar, y reponían parte de las provisiones consumidas al tocar las islas Canarias»<sup>95</sup>. En la expedición de Vasco de Gama<sup>96</sup>, a finales del siglo XV, se incluyeron entre las provisiones «judías y lentejas»<sup>97</sup>, sin embargo, pensamos que las judías podrían ser, en realidad, alguna especie del género *Phaseolus* que no fuese originaria de América. Este aprovisionamiento de granos leguminosos contribuyó con el traslado gradual de muchos de los granos típicamente consumidos en la península ibérica y Europa a América, en vista de que, tal como lo ha señalado Cartay, «los expedicionarios y colonizadores iban regando, en sus viajes, semillas

---

naturaleza humana de los indígenas americanos, autor de diversas obras entre las que se encuentran: *Memorial de Remedios para las Indias*, *Historia de Indias* y *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*.

(87) Citado por Lovera, 1988, p. 46.

(88) Denominación dada a los súbditos del Reino de Navarra en la península ibérica. Este reino conformó parte de los territorios de la Corona de Castilla.

(89) Denominación dada a los súbditos del Reino de Aragón en la península ibérica. Este reino conformó parte de los territorios de la Corona de Castilla, aunque conservó su autonomía interna.

(90) Denominación dada a los originarios de la región de Cataluña. Durante el siglo XV y XVI fue parte de la Corona de Aragón.

(91) Denominación dada a los originarios de la región de Valencia en la península ibérica. Valencia fue parte de la Corona de Aragón.

(92) Denominación dada a los originarios de la isla de Mallorca en el mar Mediterráneo, la cual conformó parte de los territorios de la Corona de Aragón.

(93) Cartay, 1991.

(94) *Ibid.*

(95) *Ibid.*, p. 215.

(96) Navegante portugués nacido en 1460/1469 (se desconoce el año exacto de su nacimiento) y fallecido en 1524. Uno de sus mayores méritos fue el de haber explorado por primera vez la ruta marítima desde Europa hasta India, rodeando todo el continente africano.

(97) Cartay, 1991.

y animales en toda la geografía americana. Eso les facilitaba su reaprovisionamiento»<sup>98</sup>. Por supuesto, también se aprovisionaban de alimentos aborígenes una vez que se encontraban en el territorio americano. Muchos de los alimentos que ingresaban a América desde España eran expuestos y vendidos en las ferias o mercados que se realizaban en las plazas principales de cada población.

#### LA PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS EN EL TERRITORIO VENEZOLANO DURANTE LA PRIMERA ETAPA DE LA CONQUISTA<sup>99</sup>

En Venezuela, al igual que en el resto del continente americano, los grupos aborígenes cultivaban numerosas variedades de leguminosas. Los relatos de los primeros colonizadores españoles destacan sistemáticamente el cultivo de este rubro alimenticio y, al mismo tiempo, permiten observar cómo desde muy temprano ya comenzaron a introducirse las leguminosas traídas de Europa, principalmente las habas y garbanzos.

Aunque durante el período de la encomienda los miembros de las comunidades aborígenes trabajaban las tierras de los europeos, sin embargo, continuaban cultivando y manteniendo sus propios conucos en sus comunidades, lo que permitió que las tradiciones de cultivo de las variedades autóctonas permanecieran arraigadas entre las prácticas de las comunidades campesinas indígenas y mestizas, durante el período colonial. El trabajo en las tierras de los colonos y el mantenimiento simultáneo de sus propios conucos ocasionó la mezcla gradual de las tradiciones de cultivo europeas e indígenas, de manera que los grupos aborígenes comenzaron a cultivar algunos de los productos introducidos por los colonos y éstos, a su vez, incluyeron entre sus prácticas de cultivo los productos tradicionalmente cultivados por los aborígenes. Tal como destaca Marco Aurelio Vila: «En todas las Relaciones del siglo XVI se hace notorio cómo las actividades agrícolas fueron, rápidamente, combinando el cultivo de las plantas autóctonas con las introducidas por los colonizadores. La adaptación de las segundas a los climas y suelos del país, como es de suponer, no fue siempre exitosa. Diversas de ellas desaparecieron pronto y otras pudieron acomodarse plenamente»<sup>100</sup>.

Es importante destacar que la variedad de leguminosas que eran cultivadas por los grupos aborígenes, posiblemente, se vea simplificada entre la terminología ambigua genérica que era empleada por los europeos

(98) *Ibid.*, p. 218.

(99) Primera etapa de exploración y asentamiento de los europeos en territorio americano durante el período de la colonización.

(100) Vila, 1996, p. 46.

para referirse a las variedades autóctonas de leguminosas, especialmente en esta primera etapa.

La referencia más temprana que hemos encontrado sobre el cultivo de leguminosas en el área de los ríos Orinoco<sup>101</sup> y Caroní<sup>102</sup> durante el período colonial corresponde con la visita realizada por Antonio de Berrío<sup>103</sup> a las comunidades indígenas del bajo Caroní a finales del siglo XVI, en donde menciona el cultivo de maní por parte de dichas sociedades<sup>104</sup>. Aproximadamente en 1680, los misioneros capuchinos catalanes que se establecieron en Guayana se alimentaron con los productos que cosechaban los pueblos originarios, entre los que se encontraban las caraotas<sup>105</sup>.

En el año 1578, en una Relación elaborada sobre las poblaciones de Santiago de León de Caracas y Nuestra Señora de Caraballeda, se menciona el cultivo de «carahotas; frisoles caragotos, que son como habas; maní, que es una raíz que quitada la cáscara queda un meollo como piñones, un poco más gordos», entre otros productos, por parte de los grupos aborígenes que habitaban el área<sup>106</sup>. En este caso, por tratarse de una fuente muy temprana podríamos pensar que el término *frisoles caragotos* fue empleado para referirse a la especie *Phaseolus lunatus*, por su asociación con las habas, mientras que la palabra aborígen *carahotas* pudo ser empleada para referirse a la especie *Phaseolus vulgaris*. También se menciona para la fecha a las *habas* y los *garbanzos*, como parte de los productos introducidos y cultivados para el consumo de los europeos en el área<sup>107</sup>.

En el mismo año, en la *Descripción de la Ciudad del Tocuyo* se mencionan, entre los productos cultivados tradicionalmente por los grupos aborígenes del área, un «grano que se dice cigüerita, que es como las lentejas de España», además de las «carahotas, que son a modo de habas de España»<sup>108</sup>. En relación con el grano denominado como *cigüerita*, similar a las lentejas, no hemos logrado establecer una vinculación concreta con alguna especie de leguminosa en particular. En el caso de las *carahotas*, tal como lo hemos destacado anteriormente, podría tratarse de la especie

(101) Río más importante de Venezuela, posee una longitud de 2.140 kilómetros. Su caudal, el tercero del planeta, recorre los estados Amazonas, Bolívar, Apure, Guárico, Anzoátegui, Monagas y Delta Amacuro.

(102) Segundo río más importante de Venezuela, posee una longitud de 952 kilómetros, tiene su nacimiento en el tepuy Kukenán, estado Bolívar.

(103) Gobernador de la provincia de Guayana y El Dorado, fundó la ciudad de Santo Tomé de Guayana en 1595.

(104) Arellano, 1964, p. 236; Vila, 1976, p. 91.

(105) Vila, 1996.

(106) Arellano, 1964, p. 126.

(107) *Ibid.*

(108) *Ibid.*, p. 154.

*Phaseolus lunatus* (caraota de año), la cual era frecuentemente comparada, por su morfología aplanada, con las habas. También se menciona nuevamente el cultivo de *habas* y *garbanzos*, como parte de los productos introducidos desde España<sup>109</sup>.

Aunque los españoles intentaron reproducir en nuestras tierras el paisaje alimentario europeo, sin embargo, rápidamente tomaron conciencia de la necesidad de incluir en su dieta los alimentos americanos, ante las serias limitaciones para reproducir el paisaje alimenticio europeo en el territorio invadido. Esto ocasionó que «se definiesen poco a poco los alimentos de origen americano que podían sustituir aceptablemente a muchos comestibles europeos... y se formase una especie de código no escrito, pero con gran fuerza en la conducta social, que jerarquizó los alimentos en superiores (los europeos) e inferiores (los aborígenes y los consumidos [por los esclavos africanos])»<sup>110</sup>.

En muchos casos los conquistadores traían directamente desde Europa aquellos productos que no lograban adaptarse a las condiciones ecológicas del territorio venezolano.

#### • ETAPA DE IMPLANTACIÓN DEL MODELO COLONIAL

Los españoles siempre tendieron a experimentar rechazo hacia los alimentos americanos, y luego de haber intentado, fallidamente, la reproducción en el territorio americano del paisaje agrícola europeo, recurrieron a la creciente importación de productos directamente desde España o a través del contrabando desde otras regiones. A mediados del siglo XVI, comienzan a experimentar más intensamente con la introducción y cultivo en tierras americanas de muchas de las especies vegetales que se consumían tradicional y típicamente en España. Muchos de estos productos lograron dar frutos en los ecosistemas americanos gracias a los conocimientos aborígenes sobre la productividad y los ciclos naturales de sus territorios ancestrales.

Las arvejas o guisantes, también conocidos como chícharos durante el período colonial, posiblemente fueron introducidos en Venezuela entre el siglo XVII y principios del siglo XVIII, en vista de que se encuentran totalmente ausentes en las menciones de cultivos del siglo XVI, mientras

(109) *Ibid.*

(110) Lovera, 1988, p. 56.

que se encuentran en abundancia en las fuentes consultadas de mediados del siglo XVIII.

De acuerdo con lo que destaca Lovera, casi todos los productos europeos ya se cultivaban en la mayoría de las poblaciones de Venezuela para la segunda mitad del siglo XVI. Entre estos productos se encontraban las habas y los garbanzos<sup>111</sup>. Muchos de los alimentos que ingresaban a América desde España eran expuestos y vendidos en las ferias o mercados que se realizaban en las plazas principales de cada población<sup>112</sup>.

En el siglo XVI, muchas de las plantas americanas, incluyendo leguminosas como las del género *Phaseolus*, ya eran cultivadas y consumidas, en mayor o menor medida, por la población europea, de acuerdo con las diferentes variedades. Los granos de las especies *Phaseolus vulgaris* y *Phaseolus lunatus* probablemente fueron introducidos en Europa en el siglo XVI y existen referencias sobre la introducción del *Phaseolus lunatus* en Georgia, Rusia, durante el siglo XVII<sup>113</sup>. Entre la comida asturiana se encuentra el conocido plato denominado *fabada*<sup>114</sup>, el cual está elaborado a base de granos del género *Phaseolus*, y probablemente se originó a partir del siglo XVI, cuando los alimentos de origen americano comenzaron a cultivarse en tierras europeas. El frijol americano fue llevado incluso a Asia, a las regiones de Goa<sup>115</sup> y China, desde muy temprano, en el siglo XVI<sup>116</sup>. Para el caso del maní, Cartay destaca que, teniendo un origen sudamericano, «se extendió a las Antillas. Allí los españoles lo vieron por primera vez y lo llamaron maní, mientras que en México y Centroamérica los indígenas lo llamaban cacahuete... Los traficantes de negros lo llevaron a África en el siglo XVI, y luego a Asia. Los portugueses lo introdujeron en África occidental e India, mientras que los españoles lo llevaron a Filipinas»<sup>117</sup>.

Sin embargo, aunque ya las plantas americanas se encontraban en Europa, su influencia no se hizo sentir con fuerza sino hasta los siglos XVIII y XIX, ya que desde el principio, su introducción y la de otros alimentos en el nuevo continente europeo se encontró siempre rodeada de supersticiones y se le asignaban propiedades médicas erradas<sup>118</sup>.

---

(111) Lovera, 1988.

(112) Cartay, 1991.

(113) *Ibid.*

(114) *Ibid.*

(115) Estado de la costa occidental de India.

(116) Cartay, 1991.

(117) *Ibid.*, p. 358.

(118) *Ibid.*

Así comienzan a mezclarse las tradiciones alimenticias europeas y americanas, a las que se añade también el importante componente africano, una vez iniciado el proceso de introducción de esclavos, en el siglo XVI. Tal como ha destacado Cartay: «La llegada de los ibéricos originó varios procesos simultáneamente. En algunos casos ocurrieron procesos deculturativos, al destruirse la economía tradicional de tipo colectivo indígena, y aditivos, al crearse algunos regímenes de producción que combinaban elementos y técnicas agrícolas indígenas, europeas y africanas»<sup>119</sup>.

A mediados del siglo XVII, las mujeres indígenas eran quienes se encargaban de elaborar la comida de los encomenderos, para lo cual empleaban muchos de los alimentos tradicionalmente consumidos por los aborígenes. Esto trajo como consecuencia que la descendencia de los encomenderos a quienes éstas cocinaban, poco a poco, se acostumbrasen al consumo de los alimentos americanos, lo que sin duda aceleró el proceso de combinación entre las tradiciones alimenticias europea y aborígen<sup>120</sup>. Sin embargo, aun cuando los alimentos americanos comenzaron a constituir elementos comunes en la dieta del europeo, se mantenía la preferencia valorativa por los alimentos europeos<sup>121</sup>.

#### • LA INFLUENCIA AFRICANA

A principios del siglo XVII, comienzan a introducirse en Venezuela personas esclavizadas desde Guinea<sup>122</sup>, para que trabajaran en los cultivos y criaran el ganado, en vista de que los grupos aborígenes habían huido gradualmente de las tierras ocupadas por los colonizadores, en donde eran utilizados y explotados como mano de obra<sup>123</sup>. La trata esclavista para América se producía en el África occidental y central, en donde, de acuerdo con Cartay, «predominaba la agricultura extensiva<sup>124</sup>, itinerante, con el empleo de la azada (daba) en las labores de tala y quema. Algunas veces se irrigaba y se utilizaban metales [...] para la fabricación de los instrumentos de labranza [...] la agricultura estaba vinculada estrechamente con la ganadería»<sup>125</sup>.

Las personas esclavizadas introducidas en Venezuela provenían, de acuerdo con Lovera, de «las tierras que se extienden desde el Cabo Verde

(119) *Ibid.*, p. 312.

(120) Lovera, 1988.

(121) *Ibid.*

(122) País del África occidental en cuyas costas inicia el tráfico de esclavos en el siglo XVI.

(123) Vila, 1996.

(124) Modelo de producción agrícola, opuesto a la agricultura intensiva, basado en el aprovechamiento sustentable y racional de los recursos que se encuentran dentro de un territorio o ecosistema determinado.

(125) Cartay, 1991, p. 246.

hasta el de Buena Esperanza [...], sin que puedan establecerse con absoluta precisión los alcances de la trata al interior del continente, de donde, probablemente, eran traídos grandes contingentes para ser vendidos en los puertos»<sup>126</sup>.

En esta área coexistían una amplia variedad de culturas, que aunque presentaban algunos elementos particulares en sus regímenes alimenticios, también compartían el consumo de alimentos que eran comunes en toda el área<sup>127</sup>. Entre los principales cultivos del régimen alimenticio africano, se encontraban algunas leguminosas como las alubias (*Vigna unguiculata*) y posiblemente (*Dolichos lablab*), las habas (*Vicia faba*), los garbanzos (*Cicer arietinum*) y las lentejas (*Lens culinaris*)<sup>128</sup>.

#### • LAS PROVISIONES DE LOS BARCOS NEGREROS

En los barcos negreros, las personas esclavizadas comían dos raciones de comida, una en la mañana y otra en la tarde, que podían estar compuestas por ñame, arroz y frijoles, de acuerdo con la tribu a la que pertenecieran<sup>129</sup>. Es posible que estos frijoles incluyesen granos de *Dolichos lablab*, *Vigna unguiculata* e incluso *Cajanus cajan* (quinchoncho).

A veces, en lugar de comida africana les daban habas panosas<sup>130</sup>, el pasto más económico de Europa. Éstas eran «cocidas hasta ser reducidas a una pasta, que luego se cubría con una mezcla de aceite de palma, harina, agua y ají»<sup>131</sup>.

Según destaca Lovera, a las personas esclavizadas que eran traídas en los barcos negreros no se les permitía traer consigo ningún bien, de manera que es bastante probable que los alimentos, típicamente consumidos por los pueblos africanos, hayan sido introducidos a través de los europeos que estaban involucrados en el tráfico de esclavos y esclavas<sup>132</sup>. En este proceso se introdujeron, principalmente, las plantas que eran consideradas de importancia cultural para la alimentación de los pueblos africanos.

Una vez en territorio americano, los pueblos africanos contribuyeron con la difusión de estas plantas entre las prácticas alimenticias de Venezuela y América<sup>133</sup>. Las mujeres africanas, poco a poco, fueron susti-

(126) Lovera, 1988, p. 43.

(127) Lovera, 1988.

(128) Cartay, 1991; Lovera, 1988.

(129) Cartay, 1991.

(130) Término empleado por los europeos para referirse a alguna variedad de leguminosa, posiblemente perteneciente a la especie *Vicia faba*, caracterizada por el gran tamaño de sus granos.

(131) Cartay, 1991, p. 248.

(132) Lovera, 1988.

(133) *Ibid.*

tuyendo a las indígenas en las labores de preparación de los alimentos de los europeos, lo que ocasionó que las prácticas culinarias y muchos de los alimentos de origen africano penetraran gradualmente entre las costumbres de los europeos<sup>134</sup>.

• LAS LEGUMINOSAS INTRODUCIDAS POR LOS PUEBLOS AFRICANOS

Entre los cultivos de leguminosas introducidos directamente por los pueblos africanos a América, se encuentra el *gandul* o *quinchoncho*, el tamarindo (*Tamarindus indica*), la bambarra (*Voandzeia subterranea*), una leguminosa herbácea introducida en Brasil, cuyas semillas comestibles crecen bajo tierra<sup>135</sup>, además de otros productos como el ñame, ajonjolí, el aki<sup>136</sup> y la jaca<sup>137</sup>, y muy probablemente también la especie leguminosa *Dolichos lablab*.

A continuación, se resaltan algunos detalles sobre el origen de las leguminosas de grano mencionadas:

**CHIVATA O GUARACARO (*DOLICHOS LABLAB*)**

El cultivo de esta especie se originó probablemente en África subsahariana<sup>138</sup>, de acuerdo con los datos aportados por Nadal *et al.*<sup>139</sup> y León<sup>140</sup>, y fue introducida muy tempranamente en Asia, en donde su cultivo se encuentra ampliamente extendido<sup>141</sup>. Específicamente en India, la especie alcanzó un importante grado de diversificación genética<sup>142</sup>.

Es posible que este cultivo haya penetrado en América a raíz de la trata esclavista, en vista de que no hemos encontrado ninguna referencia sobre su cultivo por parte de los europeos.

**QUINCHONCHO (*CAJANUS CAJAN*)**

Esta especie es originaria de India<sup>143</sup>. Desde allí, pasó a África hace aproximadamente 4.200 años, en donde se desarrollaron variedades con granos más grandes que las encontradas en India, específicamente en el área de

---

(134) *Ibid.*

(135) Cartay, 1991.

(136) También conocido como akee, es el fruto comestible derivado del árbol de la especie *Blighia sapida*, posiblemente originario de las regiones tropicales del oeste de África.

(137) Fruto comestible derivado del árbol de la especie *Artocarpus heterophyllus*, posiblemente originario de India. Véase Cartay, 1991.

(138) Territorio del continente africano que se encuentra ubicado al sur del desierto del Sahara.

(139) Nadal *et al.*, 2004.

(140) León, 1968, 2000.

(141) León, 1968.

(142) León, 2000.

(143) *Ibid.*

África oriental<sup>144</sup>. Posiblemente, llegó a América en la época del comercio de esclavos y esclavas, durante el período colonial<sup>145</sup>.

En América, el régimen alimentario de las esclavas y los esclavos africanos se modificó introduciendo algunos de los productos americanos y manteniendo algunos de los alimentos de sus regiones de origen. Las personas esclavas que eran traídas al continente americano eran empleados principalmente en el trabajo de las haciendas. En las haciendas cafetaleras de Brasil, eran alimentados con caraotas, entre otros productos como atol de maíz, maíz jojoto, harina de casabe, cará, batata, ñame, bananos, auyamas, naranjas, algo de tocino y de carne seca o fresca<sup>146</sup>. Lovera destaca que en las haciendas, «el ausentismo de los latifundistas, la desidia o la complicidad de los capataces, y la imposibilidad de vigilar cabalmente las extensas propiedades facilitaron a los peones y esclavos la obtención ocasional de alimentos»<sup>147</sup>. Hemos encontrado referencias sobre los conucos que eran mantenidos por los esclavos y las esclavas de Chuao, en la costa central venezolana, en el siglo XVIII, donde se menciona el cultivo de yuca, maíz, arroz, frijoles, caraotas, ñames, batatas, ajonjolí y plátanos<sup>148</sup>. Recordemos que el término *frijol* era empleado de forma genérica para referirse a varias especies de leguminosas en el período colonial. Es probable que entre los productos cultivados por las personas esclavizadas también se encontrasen algunas leguminosas de origen africano, como las chivatas o guaracaros (*Dolichos lablab*) y el quinchoncho (*Cajanus cajan*), el cual se piensa que fue introducido al continente americano como consecuencia de la entrada de esclavos y esclavas<sup>149</sup>. Durante la colonia, las mujeres africanas e indígenas eran quienes, bajo condiciones de servidumbre<sup>150</sup> y esclavitud, cocinaban para los europeos, de manera que sus tradiciones culinarias estaban siendo compartidas indirectamente.

Muchas de las persona esclavizadas opusieron una fuerte resistencia a la opresión europea y escaparon tierra adentro, «allí los negros alzados, los cimarrones, desarrollaron una tecnología [...] que copiaba los usos de las plantaciones durante la esclavitud, e incorporaba el saber técnico indígena», y mantenían entre sus productos de cultivo a los frijoles, entre

(144) *Ibid.*

(145) *Ibid.*

(146) Cartay, 1991.

(147) Lovera, 1988, p. 90.

(148) Vila, 1996, p. 66.

(149) León, 2000.

(150) Forma de contrato social y jurídico característico del período feudal, en el que las personas, consideradas como siervos / siervas, se sometían al servicio de los señores feudales, en condiciones similares a las de la esclavitud, con la excepción de que en el ámbito jurídico eran considerados como personas libres.

otros<sup>151</sup>. Es importante destacar que estos frijoles podrían ser granos de diferentes variedades de leguminosas, americanas y africanas.

La influencia de las tradiciones alimenticias africanas puede apreciarse en muchos de los platos que son elaborados en la actualidad en diferentes regiones de América, muchos de los cuales incluyen variedades de leguminosas entre sus ingredientes, tal es el caso de la práctica tradicional africana, llamada *akara* por los yoruba, hoy en día común en Brasil, Cuba y otras islas del Caribe, que consiste en «remojar granos secos de leguminosas para luego pelarlos y molerlos crudos, adicionándoles ajos, ajíes dulces y picantes, etc., friendo luego la masa para obtener bollos o frituras»; o el plato tradicional brasileño conocido como *feijoada*, cuya combinación de «trozos de carne de puerco, longaniza, xarque (o charqui), arroz, frijol negro, harina de mandioca, verduras, naranjas, etc., debe mucho a los esclavos africanos»<sup>152</sup>. Este plato representa en Brasil «un símbolo de nacionalidad, producido y elaborado por los negros en situación de dominación y apropiado por la cultura dominante», mientras que en los Estados Unidos, en donde también se consume, es un «símbolo de negritud en el contexto del movimiento de liberación negra»<sup>153</sup>. También se encuentra la influencia de las prácticas africanas asociadas al consumo de leguminosas «en el estado brasileño de Bahía, [donde] las comidas se condimentan con *iru* o con *pejerecum*, ambas especies de habas»<sup>154</sup>; o la tradicional combinación de arroz con frijoles, muy frecuente entre los pueblos africanos y muy común en las Antillas (llamado *moros* y *cristianos* en Cuba) y otras regiones de América<sup>155</sup>.

Los esclavos y las esclavas liberadas que regresaron a África llevaron consigo muchos de los platos que nacieron en América, influenciados por su propio aporte<sup>156</sup>, tal es el caso de la mencionada *feijoada*, de origen brasileño con influencias africanas, la cual comenzó a reproducirse en el continente africano y, posiblemente, se introdujeron alteraciones en las variedades de leguminosas utilizadas en su elaboración.

• LA DISTRIBUCIÓN DE LEGUMINOSAS EN LOS

(151) Cartay, 1991, p. 266.

(152) Cartay, 1991, p. 265.

(153) *Ibid.*, p. 369.

(154) *Ibid.*, p. 368.

(155) *Ibid.*

(156) *Ibid.*

Desde el siglo XVI, comienzan a instalarse en los incipientes centros urbanos establecimientos para el expendio de los alimentos que eran producidos en el país, así como aquellos que eran importados desde la península ibérica. Entre éstos, el mercado era el principal establecimiento para la venta de alimentos, seguidos por las pulperías en donde se expendían principalmente productos obtenidos localmente<sup>157</sup>.

Aunque la producción de leguminosas se mantuvo durante el período colonial predominantemente enmarcada dentro de las prácticas de cultivo para la autosubsistencia local de cada región, sin embargo, existen evidencias de que eran comercializadas en el siglo XVII en los mercados en donde se obtenían productos de consumo diario, en la ciudad de Santiago de León de Caracas y seguramente en otros sectores del país. Muy probablemente estas leguminosas eran producidas por las y los aborígenes en las misiones catequizadoras y en sus propios conucos, y su venta era destinada al consumo por parte de las personas de origen europeo, que en su inmensa mayoría se mantenían alejadas y desvinculadas del trabajo de la tierra.

En los años 1627, 1659 y 1660, se publican las listas de precios de varios artículos de consumo diario, expresados en reales, extraídos por Vila de las *Actas del Cabildo de Caracas*<sup>158</sup>. Es importante aclarar que las leguminosas y otros granos se comercializaban por *almudes*, los cuales eran cajones de madera con capacidades variables según las regiones. Rodríguez estima que en la España de los siglos XVII y XVIII, el almud equivalía aproximadamente a 19,025 litros<sup>159</sup>. En la actualidad, el almud de granos puede variar entre 8 y 50 kilos, dependiendo de la región<sup>160</sup>.

A continuación, presentamos los precios de algunos de los artículos extraídos de la lista presentada por Vila, en donde se incluyen los precios de *caraotas y frijoles*:

(157) Lovera, 1988.

(158) Vila, 1996, pp. 275-276.

(159) Rodríguez, 1983, p. 68.

(160) *Ibid.*

ARTÍCULO	CANTIDAD	1627	1659	1660
Huevos	10	1		
Plátano ordinario	30	1		
Leche		4 cuartillos x 1	3 cuartillos x 1	3 cuartillos x 1
Azúcar blanco	1 libra	1,5	2	2
Azúcar prieto	1 libra		1,5	1,5
Maíz	1 almud		2	2
Queso seco	1 libra		1	1
Queso fresco	2 libras		1	1
Leche	3 cuartillos		1	1
Apio	4 libras		1	1
Cacao molido	6 onzas		1	1
Cacao aderezado	4 onzas		1	1
Pescado salado	2 libras			1
Tocino	1,5 libras	1		
Vino de España	1 cuartillo		2,5	2,5
Vino de las Islas	1 cuartillo		2	2
Frijoles	1 almud		4	4
Caraotas	1 almud		5	5
Pan de maíz cocido	4 libras		1	1
Azúcar blanco	1 libra	1,2	2	2
Arroz limpio	1 libra		1	1
Aguardiente	1 cuartillo		6	6
Aceite	1 cuartillo		6	6
Casabe bueno	3 libras		1	1

Hemos destacado en apartados anteriores la ambigüedad de la utilización del término *frijol* por parte de los españoles, en vista de que se empleaba para denominar a especies y variedades diversas de granos leguminosos, incluyendo tanto especies autóctonas como introducidas. Esto ha dificultado la identificación de las especies de leguminosa a las que se hacía referencia específicamente cuando se utilizaba el término. Sin embargo, sabemos que la palabra *caraota* era empleada para referirse a las especies de *Phaseolus* cultivadas ancestralmente en el país.

En la lista podemos observar cómo el precio de las *caraotas* era superior al precio de los granos llamados *frijoles*. Podríamos atribuir este hecho a varios factores: en primer lugar, si pensamos que el grano al que se hace referencia con la palabra *frijol* es la especie *Vigna unguiculata*, y tomamos en cuenta que dicha especie produce un rendimiento más alto que la *caraota*, podríamos pensar que tal vez el precio elevado de la *caraota* se debiera a su menor disponibilidad; sin embargo, es poco probable que, para la fecha a la que hacemos referencia, el término *frijol* hiciera referencia únicamente a la especie *Vigna unguiculata*, en vista de que, como veremos más adelante, la preeminencia de esta especie junto con la *caraota* negra se produce entrado el siglo XX. Es más probable que la palabra *frijol* hiciera alusión a diferentes variedades de leguminosas, distintas a las *caraotas* (*Phaseolus vulgaris* y *Phaseolus lunatus*), pudiendo estar incluidas *Vigna unguiculata*, *Dolichos lablab*, así como otras especies autóctonas e introducidas, que en la actualidad no se conocen. Además, esta lista de precios corresponde con los productos expendidos en el mercado de Caracas, un sector que desde el período prehispánico había sido cultivado con *caraotas* y donde existía una arraigada tradición de cultivo y consumo de este grano, lo que posiblemente incrementaba su demanda y, por lo tanto, su precio.

De alguna manera, estos mercados también estimulaban las transformaciones en los hábitos de consumo de la población de la época, al ofrecer a los compradores europeos muchos de los productos originalmente cultivados por los grupos indígenas.

Como se puede apreciar en los párrafos anteriores, durante la segunda mitad del siglo XVI y el siglo XVII, con el desarrollo del modelo colonialista se produce, en nuestro país, el énfasis en la mezcla entre las tradiciones aborígenes y europeas, además de las africanas. Vale la pena mencionar también algunas referencias sobre la mezcla cultural en el consumo de leguminosas para el caso de las Antillas<sup>161</sup>. Los holandeses que lograron inva-

(161) Conjunto de archipiélagos que cubre una superficie aproximada de 299.000 km<sup>2</sup>, ubicado entre el mar Caribe y el océano Atlántico, conformado por numerosas islas que se extienden desde el sureste de la península de la Florida, en Estados Unidos, y el este de la península de Yucatán, en México, abarcando la costa occidental de Venezuela.

dir y establecerse en las tierras de las islas caribeñas de Curazao, Aruba, Bonaire, San Eustacio, St. Marteen y Saba, durante el siglo XVII, tenían entre sus platos una suerte de *olla* o *puchero* llamada *Erwtensoeep*, elaborada a base de guisantes partidos, además de puerco, papas, embutidos y apio<sup>162</sup>. Entre la comida de Curazao, la cual es el resultado de las costumbres holandesas, españolas, judías, indonesias y africanas, se encuentra un plato conocido como *tutu* el cual es un «funchi con el agregado de frijoles, coco, azúcar, carne salada o tocino, manteca y mantequilla»<sup>163</sup>. La diversidad cultural también se encuentra en la comida de Barbados, en donde hay un plato llamado *jug-jug*, elaborado a base de carne de cerdo con frijolitos blancos, sémola de maíz y una salsa de ajíes, el cual se deriva de un plato escocés «introducido por los nativos de aquel país enviados a la isla después de la rebelión Monmouth<sup>164</sup> de 1685»<sup>165</sup>.

En la siguiente etapa, correspondiente con el siglo XVIII, se produce la consolidación de las mezclas de los patrones alimenticios que se originan en los siglos anteriores, y se constituyen las formulas básicas que pasarán a caracterizar la dieta tradicional del pueblo venezolano hasta entrado el siglo XX.

#### • ETAPA DE CONSOLIDACIÓN

Ya en el siglo XVIII, se encuentra constituido, en Venezuela, un régimen alimenticio compuesto por la combinación de diferentes aportes culturales, que incluyen las raíces aborígenes americanas, las raíces africanas y la influencia ibérica, contagiada a la vez por elementos de origen asiático y africano.

Este régimen alimenticio, a cuyas formas de elaboración y preparación se les llamaba para la época «a la manera del país»<sup>166</sup>, no se consumía de forma homogénea en toda la población. En América, al igual que en el resto del mundo, el régimen alimenticio de la clase popular, principalmente descendiente de aborígenes y esclavos, y el régimen de la clase dominante, principalmente descendiente de europeos, no estaban constituidos de la misma manera. Aunque las leguminosas eran consumidas por toda la población, su consumo tenía una importancia fundamental en los sectores sociales más desfavorecidos, en vista de que su alto nivel nutritivo contribuía a suplir muchas deficiencias en la dieta, principalmente ante

(162) Cartay, 1991.

(163) *Ibid.*, p. 371.

(164) Conflicto social ocurrido en 1685 cuando James Scott, de ideología protestante, quien se desempeñaba como primer duque de Monmouth, una ciudad ubicada en el sureste de Gales, intentó reemplazar al rey de Inglaterra Jacobo II, quien era fuertemente criticado para la época por ser católico romano. El conflicto culmina en el año 1685 con la derrota de las fuerzas de Monmouth.

(165) Cartay, 1991.

(166) Lovera, 1988.

la escasez de productos cárnicos. Las leguminosas de origen europeo, al igual que el resto de los alimentos introducidos por la colonización, fueron consumidos principalmente por los sectores dominantes de la época. Hemos encontrado algunas referencias sobre el consumo de garbanzos durante la celebración de banquetes, que se volvió práctica común durante el siglo XVIII como un mecanismo para reforzar la identidad y el estatus de los grupos dominantes. Lovera hace mención a un banquete organizado por el Ayuntamiento de Caracas<sup>167</sup>, celebrado a finales del siglo XVIII, específicamente el 6 de abril de 1799, con ocasión de la toma de posesión del brigadier don Manuel de Guevara y Vasconcelos<sup>168</sup>, como gobernador y capitán general<sup>169</sup> de Venezuela, para el cual fueron adquiridas 30 libras de garbanzos, como parte de la amplia lista de víveres que fueron preparados para la celebración<sup>170</sup>.

Para el año 1753, las caraotas se encontraban entre los productos que eran adquiridos sistemáticamente por el Convento de la Inmaculada Concepción en Caracas<sup>171</sup>, como parte de sus alimentos<sup>172</sup>.

Para el año 1775, el consumo diario per cápita de leguminosas en la provincia de Venezuela era de 107,30 gramos<sup>173</sup>. Caraotas y frijoles se encontraban entre los principales alimentos consumidos a finales del siglo XVIII<sup>174</sup>, entre otros granos leguminosos que eran consumidos con menor abundancia. Lovera nos habla de un plato tradicional elaborado con caraotas aderezadas con la hierba que era llamada por algunos grupos aborígenes como *pira*<sup>175</sup>, y que era modificado al gusto europeo, empleando la auyama, berenjena y chayota, lo que lo convertía en una preparación similar al plato europeo conocido como *boronía*<sup>176</sup>.

(167) Sede de gobierno de la ciudad de Caracas, construida a mediados del siglo XVIII, en donde funcionaban conjuntamente la cárcel y la Casa del Cabildo de Caracas.

(168) Se desempeñó como gobernador, capitán general de Venezuela y presidente de la Audiencia, en el período comprendido entre el 11 de octubre de 1798 hasta el 9 de octubre de 1807.

(169) La Capitanía General fue una entidad administrativa del Imperio español establecida por la Corona española durante su período de dominio americano, que abarcaba un territorio similar al de la actual Venezuela.

(170) Lovera, 1988.

(171) Primer convento de la ciudad de Caracas, establecido por una comunidad franciscana en el año 1575.

(172) Lovera, 1988, p. 217.

(173) *Ibid.*

(174) Lovera, 2006.

(175) Planta ancestral autóctona de América, perteneciente al género *Amaranthus spp.*, considerada como un alimento primordial por las comunidades aborígenes que habitaron el territorio central del país, particularmente el área de Caracas, durante el período prehispánico.

(176) Plato de probable origen árabe, que fue adoptado por los pueblos europeos y que actualmente constituye una preparación típica de la región occidental de la costa del Caribe colombiano, constituido por una crema a base de berenjenas cocidas y plátano maduro cocido. Véase Lovera, 2006.

Las listas de precios impuestas por los alcaldes de Valencia en los años 1712 y 1764,<sup>177</sup> mostradas por Lovera<sup>178</sup>, nos permiten evaluar las diferencias en los costos de las diferentes variedades de leguminosas que eran destinadas al comercio. En la España del siglo XVIII, el almud equivalía aproximadamente a 19,025 litros<sup>179</sup>. De acuerdo con las equivalencias mostradas por Rodríguez, un almud de granos, en el área del estado Carabobo, equivale en la actualidad a 13 kilogramos<sup>180</sup>.

	1712	1764
1 almud frijoles	4 reales	4 reales
1 almud caraotas	5 reales	–
1 almud caraotas judías	–	5 reales
1 almud tapiramos	–	5 reales
1 almud de quinchonchos	–	4 reales

Es importante comparar esta lista de precios con la lista presentada anteriormente correspondiente al mercado de Caracas, en la segunda mitad del siglo XVII, la cual presenta una menor variedad de granos. No podemos establecer asociaciones precisas entre los nombres que se asignan a las variedades de granos presentadas en la lista del siglo XVIII y las especies particulares de leguminosas, en vista de la ambigüedad con la que eran nombrados las diferentes variedades. Sin duda, el grano denominado caraota debe pertenecer al género *Phaseolus*, mientras que el quinchoncho es la especie *Cajanus cajan*; los tapiramos posiblemente sean alguna variedad de *Phaseolus lunatus*; las caraotas judías posiblemente sean alguna variedad de *Phaseolus vulgaris* o de *Phaseolus lunatus*, mientras que los frijoles podrían estar relacionados con diferentes variedades de *Vigna*, con la especie *Dolichos lablab* y con otras especies desconocidas en la actualidad, en su mayoría introducidas por los europeos.

(177) Boletín del Archivo Histórico de la Municipalidad de Valencia, Cuaderno primero, diciembre de 1943, pp. 54-58.

(178) Lovera, 1988, p. 216.

(179) Rodríguez, 1983.

(180) *Ibid.*

La revisión de diferentes fuentes relacionadas con el tema agrícola durante el período colonial nos ha permitido dilucidar, de forma preliminar, la forma en que se encontraban distribuidos los cultivos de las diferentes variedades de leguminosas durante dicho período. Aunque, en muchos casos, los términos utilizados por los europeos para referirse a las diferentes variedades de leguminosas pueden resultar ambiguos por incluir bajo una misma denominación a diferentes variedades, es posible establecer algunas asociaciones entre dicha terminología y especies particulares de leguminosas.

El intercambio interno se producía entre áreas geográficas y sectores relativamente cercanos, sin que se hayan encontrado, hasta el momento, referencias sobre intercambios de leguminosas a largas distancias, al menos en esta época.

Precisamente en el siglo XVIII, específicamente en el año 1728, se crea la Compañía Guipuzcoana<sup>181</sup>, la cual estimuló el comercio e intercambio de productos al interior y exterior del país. Esto coincide con la aparición de una mayor cantidad de menciones sobre producción e intercambio interno de leguminosas en las fuentes históricas del siglo XVIII, posiblemente a causa de un incremento en la producción agrícola del país, o bien porque se comenzaron a realizar mayor número de registros sistemáticos sobre la producción de las distintas regiones.

A continuación, detallamos las referencias sobre el cultivo de leguminosas en el siglo XVIII, tomando en cuenta la división política actual del país.

#### ESTADO ZULIA

A finales del siglo XVIII, entre los años 1771 y 1784, el obispo Mariano Martí<sup>182</sup> hace un extenso recorrido por el territorio nacional, realizando descripciones importantes en relación con los cultivos encontrados en diferentes localidades del país, entre las que menciona el cultivo de *habas* y *frijoles* en la población de Ziruma<sup>183</sup>, actualmente conocida con el nombre de Consejo de Ziruma, ubicada al este del actual estado Zulia.

(181) Empresa comercial que operó en Venezuela desde 1730 hasta 1785, con el objeto de monopolizar el comercio de la provincia de Caracas con España.

(182) Obispo español que durante la época colonial, entre 1771 y 1784, desarrolló un largo peregrinaje a lo largo del territorio de la Capitanía General de Venezuela, recabando diversidad de datos demográficos, étnicos y sociales sobre la población de Venezuela.

(183) Citado por Vila, 1996, p. 71.

Pensamos que las habas a las que se hace referencia en esta ocasión podrían ser granos de *Phaseolus lunatus* (caraota de año), el cual era frecuentemente asociado con las habas, o de algún otro grano de grandes dimensiones como la *Canavalia ensiformis* (jaba), en vista de que las habas (*Vicia faba*) eran cultivadas en altas latitudes, y la población de Ciruma se encuentra sólo a 19 metros sobre el nivel del mar.

#### ESTADO FALCÓN

En Coro, «en los tiempos de aguas oportunas [se producían] abundantes cosechas de maíz, y otros frutos de menor cuantía, como auyamas y frijoles, con que se sustenta[ba]n los naturales y habitantes»<sup>184</sup>. «Los frutos de esta jurisdicción [eran] el maíz... los plátanos... la yuca dulce... y la amarga... el fruto del cacao... caña... también... otros varios simples como coles repollos, apios, arricaches, auyamas, ñames, batatas, frixoles y otras varias especies de xabillas»<sup>185</sup>. Estas *xabillas*<sup>186</sup>, probablemente, se corresponden con la especie *Phaseolus lunatus* que, tal como se destacó en el apartado relacionado con las terminologías empleadas, era frecuentemente comparada con las *habas* europeas.

#### ESTADO TÁCHIRA

Sólo hemos encontrado referencias sobre el cultivo de leguminosas en el siglo XVIII, dentro del territorio que actualmente compone el estado Táchira, en la población de La Grita. Para el año 1761, Basilio Vicente Oviedo menciona, en su obra *Cualidades y Riquezas del Nuevo Reino de Granada*, el cultivo abundante de *garbanzos* en esta población<sup>187</sup>.

#### ESTADO MÉRIDA

En el año 1761, Basilio Vicente Oviedo menciona el cultivo de *habas* y *arvejas*, entre otros productos de tierra fría, en la población de Acequias<sup>188</sup>. Entre 1780 y 1782, en las localidades de Mucuchíes, Santo Domingo y Pueblo Llano, en el estado Mérida, se cultivaban arvejas<sup>189</sup>. Posteriormente, en el *Plan Descriptivo de la Ciudad de Mérida*, del 26 de abril de 1783<sup>190</sup>, se menciona el cultivo de *arvejas* en las poblaciones de Mucuchíes y Pueblo Llano.

(184) Altolaquirre, 1954, p. 186.

(185) *Ibid.*, p. 195.

(186) Término genérico utilizado por los europeos para referirse a algunas especies y variedades de leguminosas encontradas en el territorio americano.

(187) Vila, 1996, p. 60.

(188) *Ibid.*

(189) *Ibid.*

(190) *Ibid.*

## ESTADO TRUJILLO

En el recorrido realizado por el obispo Mariano Martí por el territorio nacional entre los años 1771 y 1784, encuentra cultivos de *arvejas* y legumbres en general, en la población de Trujillo<sup>191</sup>.

## ESTADO BARINAS

En las relaciones escritas entre los años 1767 y 1768, se menciona el cultivo de *frijoles*, entre otros productos, en la población de Villa de San Jaime, actualmente San Jaime (véase la figura 16), los cuales eran producidos «para el abasto de sus moradores»<sup>192</sup>.

Posteriormente, entre los años 1771 y 1778, Mariano Martí encuentra cultivos de *frijoles* en la población de San Antonio, cercana al río Apure, en donde se cultivaban en las áreas libres de los efectos de las inundaciones estacionales<sup>193</sup>.

## ESTADO APURE

Sólo hemos encontrado una referencia sobre el cultivo de leguminosas dentro del territorio que actualmente compone el estado Apure, en la población de Capanaparo, en donde el obispo Mariano Martí encontró cultivos de *frijoles* en su recorrido, realizado entre los años 1771 y 1784<sup>194</sup>.

## ESTADO COJEDES

En el actual estado Cojedes, en 1700 se sembraban toda clase de legumbres y tabaco en las vegas del río del pueblo de Cojedes<sup>195</sup>.

En 1740 en los terrenos de Tinaquillo, se cosechaba una pequeña cantidad de legumbres<sup>196</sup>.

En 1745, en las riberas del río de San Diego de Cojedes, se cultivaban frijoles<sup>197</sup>.

El territorio que actualmente compone el estado Cojedes también fue recorrido por el obispo Mariano Martí a finales del siglo XVIII, quien encontró nuevamente cultivos de *frijol* en las poblaciones de El Baúl, conocida para la época como San Miguel de la Boca del Tinaco, y en Tinaco<sup>198</sup>.

---

(191) *Ibid.*

(192) Altolaquirre, 1954, p. 81.

(193) Citado por Vila, 1996.

(194) *Ibid.*

(195) Vila, 1975.

(196) *Ibid.*

(197) *Ibid.*

(198) Citado por Vila, 1996.

## ESTADO GUÁRICO

Entre los años 1771 y 1784, el obispo Mariano Martí encuentra cultivos de *frijoles* en las poblaciones de El Sombrero, Lezama, Chaguaramas, Tucupido, Iguana y Santa María de Ipire<sup>199</sup>.

## ESTADO PORTUGUESA

En 1745, en los valles que rodeaban a San Antonio de Turén, en el estado Portuguesa, cosechaban frijoles y otros productos cuya producción «se enviaba a las factorías<sup>200</sup> de Puerto Cabello para obtener, a cambio, las cosas que faltaban en la misión y ayudar a otros pueblos pobres en las entradas dirigidas a la reducción de los indios»<sup>201</sup>.

En una relación escrita entre los años 1767 y 1768, sobre el área correspondiente con la antigua jurisdicción del Tocuyo y sus alrededores, se menciona el cultivo de *frijoles* y *caraoas*, en la población conocida como Paraíso de Chabasquén<sup>202</sup>, al noroeste del territorio que hoy compone el estado Portuguesa.

Posteriormente, el obispo Mariano Martí, durante su recorrido a finales del siglo XVIII, encuentra cultivos de *frijoles* en las poblaciones de Acarigua, Ospino y Nuestra Señora de la Aparición de la Corteza, conocida actualmente como Aparición<sup>203</sup>.

## ESTADOS ANZOÁTEGUI, MONAGAS Y SUCRE

En el año 1773, Fray Iñigo Abbad realiza un recorrido por las provincias del oriente del país, en donde observó cultivos de «*frijoles* y demás legumbres», en las poblaciones de San José de Curataquiche, Santa Cruz de Cachipo y en la antigua población de Santa Margarita, ubicadas dentro del territorio que actualmente compone el estado Anzoátegui, antigua provincia de Nueva Barcelona<sup>204</sup>.

En las poblaciones de Guanaguana y Caripe, ubicadas al norte del actual estado Monagas, dentro de los límites de la antigua provincia de Cumaná, Abbad encuentra cultivos de *frijol* en la primera población y cultivos de *guisantes* en la segunda<sup>205</sup>.

---

(199) *Ibid.*

(200) Establecimientos instalados en las colonias españolas, dedicados al comercio con la metrópoli durante el período colonial.

(201) Vila, 1945, pp. 366.

(202) Altolaguirre, 1954.

(203) Citado por Vila, 1996.

(204) Citado por Vila, 1996, pp. 82-83.

(205) Citado por Vila, 1996.

En el territorio que hoy compone el estado Sucre, antigua provincia de Cumaná, Abbad encuentra cultivos de *frijoles* y *yantías* (lentejas) en las poblaciones de Concepción de Cocuizas y Casanay<sup>206</sup>.

#### ESTADO LARA

En el año 1745, en la *Ynstruzion y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdiccion*, se menciona el cultivo de «frijoles [y] caraotas de diversas castas, para el regalo y sazón del puchero», en el área de Barquisimeto<sup>207</sup>.

Posteriormente, en el año 1767 se menciona el cultivo de *caraotas* y *frijoles* en las tierras de Quíbor y Curarigua; en las tierras más cercanas a El Tocuyo se cultivaban *arvejas*, *chícharos*, *habas*, *garbanzos* y *caraotas*<sup>208</sup>; y en Barquisimeto también se menciona el cultivo de *caraotas* y *frijoles* para la fecha<sup>209</sup>.

En el recorrido realizado por Mariano Martí por el territorio nacional, entre los años 1771 y 1784, encontró que en Barquisimeto los *frijoles* eran traídos desde otros lugares<sup>210</sup>. Esta observación contrasta con las afirmaciones realizadas en años anteriores sobre la abundante producción de *caraotas* y *frijoles* que se encontraba en esta parte del territorio nacional.

En el caso de los granos llamados *chícharos* es importante aclarar que posiblemente se trate de las arvejas o guisantes (*Pisum sativum*), que son llamados de esa manera en España.

#### ESTADO YARACUY

En 1745, la población de San Francisco Javier, en el actual estado Yaracuy, se encontraba rodeada de sembradíos de frijoles<sup>211</sup>.

En las relaciones geográficas elaboradas entre los años 1767 y 1768, se menciona el cultivo, para la autosubsistencia, de frijoles y caraotas en las poblaciones de San Felipe y Aroa. En el valle de Aroa «de maíz, frijoles, caraotas y otras legumbres... sólo [sembraba] cada vecino cuanto necesita[ba] para el avasto de su casa»<sup>212</sup>. En San Felipe el Fuerte, «los vecinos, trabajadores o labradores se emplea[ba]n en cultivar conucos infinitos, con maíz, yuca, caraotas, frijoles, que con los plátanos, [servían] para pan, y miniestras

(206) *Ibid.*

(207) Arellano, 1964, p. 379.

(208) Altolaguirre, 1954, pp. 150-152.

(209) Vila, 1996.

(210) Citado por Vila, 1996.

(211) Vila, 1975.

(212) Altolaguirre, 1954, p. 133.

todo el año»<sup>213</sup>. También para la fecha se menciona el cultivo de frijoles en el valle de Cocote (posiblemente Cocorote).

Posteriormente, entre los años 1771 y 1784, el obispo Mariano Martí nuevamente encuentra cultivados «algunos frijoles» en la población de San Felipe<sup>214</sup>, así como en los poblados de Urachiche, Guama, Cocorote y Las Tinajas, actualmente conocido como Albárico<sup>215</sup>.

### ESTADO CARABOBO

En 1764, los habitantes de Canoabo, en el estado Carabobo, adquirirían frijoles y otras legumbres fuera del valle, junto con otros productos como el maíz y la yuca.

En las relaciones geográficas elaboradas entre los años 1767 y 1768, se menciona el cultivo en la población de Valencia de «todo género de legumbres y vituallas», entre ellas el *frixol*, del que se trasladaba parte de la producción hacia Puerto Cabello para el consumo de sus habitantes y para su exportación<sup>216</sup>.

Tal como se expresa en la compilación de *Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela*, la población de Valencia era «una de las más ricas de la antigua Gobernación de Venezuela... es la ciudad la parte donde mas valen los frutos... el maíz quando pasa el tiempo de cosecha bale la fanega tres pesos, y sus legumbres, el menos que es el frixol, seis pesos berdad que se conduse mucho a Puerto Cabello»<sup>217</sup>.

En las poblaciones de Urama, también se menciona entre los años 1767 y 1768 al frijol como uno de los productos principales, el cual era cultivado principalmente para el autoconsumo y lo que sobraba era trasladado a Puerto Cabello para la venta<sup>218</sup>. Igualmente en la población de Montalbán y en el valle de Canoa (Canoabo), se hace referencia para la fecha al cultivo de «frijoles y demás legumbres solo para el sustento de sus jentes»<sup>219</sup>.

Más tarde, entre los años 1771 y 1783, Mariano Martí encuentra nuevamente en la población de Valencia cultivos de *frijoles*, *habichuelas* y *garbanzos*; en Guacara y Los Guayos, cultivos de *frijoles* y *caraotas*; y en San Diego, Canoabo y Montalbán, cultivos de *frijoles*<sup>220</sup>. Las habichuelas

(213) *Ibid.*, p. 94.

(214) Citado por Vila, 1996.

(215) *Ibid.*

(216) Altolaguirre, 1954, pp. 34-41; Vila, 1996, p. 291.

(217) Altolaguirre, 1954, pp. 34-41.

(218) *Ibid.*

(219) *Ibid.*, p. 66.

(220) Citado por Vila, 1996.

a las que se hace referencia en Valencia podrían ser alguna variedad de *Phaseolus lunatus* (frecuentemente comparada con las habas), o bien alguna otra especie o variedad desconocida.

#### ESTADO ARAGUA

En el año 1764, el criollo Joseph Luis de Cisneros menciona el cultivo de garbanzos, lentejas, habichuelas y caraotas en la población de Cagua<sup>221</sup>. Nuevamente destacamos que el término *habichuelas* podría hacer referencia a alguna variedad de *Phaseolus lunatus*, o bien a otras especies o variedades desconocidas.

En el año 1767, los esclavos del valle de Chuao mantenían sus propios conucos en donde se cultivaban, entre otros productos, frijoles y caraotas<sup>222</sup>. Pensamos que en este caso el término *frijol* podría hacer alusión, entre otras especies, a *Vigna unguiculata* y, posiblemente, *Cajanus cajan* (quinchoncho) y *Dolichos lablab* (chivata).

Entre los años 1771 y 1784, Mariano Martí menciona el cultivo en Maracay de frijoles y habichuelas; y en las poblaciones de Turmero, San Mateo, San Francisco de Cara, San Sebastián de los Reyes y Barbacoas, se menciona el cultivo de frijoles<sup>223</sup>. En este caso, nuevamente el término *habichuelas* pudo ser empleado para referirse a la especie *Phaseolus lunatus*, frecuentemente comparada con las habas, o a otras variedades o especies desconocidas.

Entre 1780 y 1782, en las poblaciones de La Victoria, Cagua, Turmero y San Mateo, del actual estado Aragua, se cultivaba maíz y otros granos, entre los que probablemente también se encontraban leguminosas<sup>224</sup>.

#### ESTADO MIRANDA

En el recorrido realizado por Mariano Martí por el territorio nacional a finales del siglo XVIII (1771-1784), el obispo observó cultivos de frijoles en las poblaciones de Paracotos, Charallave, Cua, Ocumare del Tuy, Santa Lucía, Caucagua, Panaquire, Mamporal, Tacarigua, El Guapo y Cúpira, mientras que en la población de Guarenas menciona el cultivo de caraotas y frijoles<sup>225</sup>.

Dos siglos después, entre los años 1767 y 1768 se menciona la abundancia de productos que eran comerciados en la plaza principal de Santiago de León de Caracas, en la cual se vendía «diaria y abundantemente, cuanto

(221) Citado por Vila, 1996.

(222) Vila, 1996.

(223) Citado por Vila, 1996.

(224) Vila, 1996.

(225) Citado por Vila, 1996.

comestible [daba] el país; y es abundante... de todo género de vituallas, garbanzos, lenteja, avichuelas, caraotas», entre otros productos<sup>226</sup>.

Entre 1783 y 1784, en Charallave y Paracotos, se cultivaba maíz y otros granos, entre los que posiblemente se encontraban leguminosas<sup>227</sup>.

#### CARACAS Y ESTADO VARGAS

En las primeras descripciones sobre Santiago de León de Caracas, realizadas en el siglo XVI, se mencionaba que en este sector, así como en Caraballeda, se cultivaban abundantemente leguminosas. Al mismo tiempo, por ser parte de este área la capital y el principal puerto del país, llegaban numerosos productos desde otras áreas cercanas, lo que permitía que en los mercados pudiesen adquirirse diferentes variedades de granos leguminosos.

En 1764, Joseph Luis de Cisneros, quien estuvo durante veinticinco años al servicio de la Compañía Guipuzcoana, publica un libro en donde resume las transacciones comerciales que mantenía la compañía en el territorio nacional. Cisneros registra, para este año, la entrada de garbanzos, lentejas, habichuelas y caraotas al puerto de La Guaira, provenientes del valle de Caracas<sup>228</sup>. Posiblemente esta producción era destinada a otras áreas del país o posiblemente era exportada al exterior.

En 1772, en el pueblo de Chacao se encontraban cultivos de maíz, trigo y otros granos, entre los que probablemente se encontraban leguminosas<sup>229</sup>.

A partir de 1795, en el valle de Caracas se reduce drásticamente la extensión de los cultivos de legumbres que habían abundado desde la época prehispánica, como consecuencia de la rápida extensión de los cultivos de café que habían comenzado a cultivarse desde 1784<sup>230</sup>. Sin embargo, la afectación de los cultivos de leguminosas, al parecer, duró poco tiempo y se recuperó rápidamente. De acuerdo con lo que señala Lovera: «El cultivo de estas leguminosas, asociado al del maíz, fue reemplazando las huertas de manzanos y membrillos esparcidas en los alrededores de la ciudad. Este desplazamiento lo atribuyó Humboldt a la expansión que tuvo la siembra del cafeto. Así recobraban su terreno las caragotas o carahotas cuya siembra en ese valle se había hecho en tiempos precolombinos»<sup>231</sup>.

(226) Altolaquirre, 1954, p. 4.

(227) Vila, 1996.

(228) Citado por Vila, 1996.

(229) Vila, 1996.

(230) *Ibid.*

(231) Lovera, 1988, p. 80.

A finales del siglo XVIII, entre los años 1773 y 1782, Felipe Salvador Gilij menciona el cultivo de varias especies de leguminosas comestibles, por parte de los grupos aborígenes del Orinoco medio:

Entre los orinoquenses hay en primer lugar los fréjoles. Semejantes éstos a los nuestros en las hojas y en las flores, son muy diversos en el fruto que producen. Algunos son redondos, pequeños como un garbanzo y de color de tabaco. Los tamanacos, en cuya tierra existen éstos, los llaman kiki. Los fréjoles de los maipures [llamados urrúta curikiní] son de grandes como las habas mayores, planos y de color negro. En otras naciones se encuentran los llamados tappirámo y son rojos<sup>232</sup>.

Es posible que el grano llamado por los maipures *urrúta curikiní* sea de la especie *Phaseolus lunatus* en vista de la similitud que, nuevamente, se establece con las *habas*. Gilij también menciona el cultivo del maní en el área del Orinoco medio: «En Tamanaco se llama acnepi, y acaso en otras lenguas su nombre es diferentísimo del sobredicho. Se encuentra en naciones que no han conocido forasteros hasta ahora y no podría creerlo de origen negro, como algunos piensan. Mas sea como sea, el maní es una semilla del tamaño de una avellana, y no tiene el sabor demasiado distinto. Su cáscara es asperita y frágil, se come tostado»<sup>233</sup>.

Gilij, además, menciona la presencia en el Orinoco de los frijoles de palo o quinchonchos, traídos desde África, lo que indica que esta especie de leguminosa (*Cajanus cajan*) fue una de las primeras introducidas y adoptadas por los pueblos originarios de este área, como parte de sus cultivos tradicionales. Con respecto a esta especie, Gilij señala:

Es maravilloso un arbusto de ramas sutiles y de color entre verde y ceniciento llamado por los españoles fréjol arbóreo. Se llena esta planta de bayas pequeñas semejantes a las de la retama, y dentro de ellas se encuentran tres o cuatro semillas redondas, de pequeñas como los guisantes. Imitan muy bien su blandura, pero saben más a almorta que a guisante. Se comen frescos y cocidos al modo de fréjoles y son de un sabor exquisito. Esta semilla se cree llevada al continente americano por los negros<sup>234</sup>.

(232) Gilij, 1987, pp. 182-183.

(233) *Ibid.*

(234) Gilij, 1987, p. 183.

Si tomamos en cuenta que las observaciones anteriores fueron realizadas en el siglo XVIII, cuando una parte importante de los habitantes originarios del área del Orinoco todavía conservaban muchos de sus rasgos culturales, podríamos pensar que la misma diversidad de especies, e incluso una diversidad mayor, fueron cultivadas en estas tierras durante el período previo a la invasión europea.

En las crónicas del Fraile Gumilla se menciona además el consumo de guama (*Inga edulis*) por parte de los grupos aborígenes «cuando iban a sus monterías» y las asocia con las algarrobas del Reino de Valencia<sup>235</sup>.

En el año 1760, durante la *Expedición de Límites*, de Iturriaga y Solano, se menciona el cultivo de *frisoles* por parte de los grupos aborígenes habitantes del área del alto Orinoco<sup>236</sup>. Esta referencia puede estar señalando el cultivo de diferentes variedades de leguminosas, tal como se ha destacado anteriormente en relación con la utilización de término *frijol* o *frisol*.

En 1773, Fray Iñigo Abbad encuentra cultivos de *frijoles* en las poblaciones de Caroní y Panapana, ubicadas, respectivamente, en las cuencas bajas de los ríos Caroní y Orinoco, dentro del territorio que en la actualidad corresponde con el estado Bolívar<sup>237</sup>.

En los años 1783 y 1784, en la Real Corona (Moitaco), en el actual estado Bolívar, se cultivaban legumbres y otros productos en las riberas del río cuando las aguas de éste empezaban a descender, y la producción obtenida era enviada a Angostura (Ciudad Bolívar)<sup>238</sup>.

Es importante tomar en cuenta la gran diversidad de cultivos de leguminosas que son mencionadas en el área de las cuencas de los ríos Orinoco y Caroní, en vista de que estas áreas representaron núcleos importantes de producción de alimentos durante el período prehispánico, particularmente las fértiles vegas inundables. También vale la pena rescatar el hecho de que la poca información que se tiene sobre la distribución geográfica del cultivo de leguminosas al sur del país durante el período colonial no se debe necesariamente a la ausencia del cultivo del rubro, sino a la poca información que, de manera general, se elaboró sobre dichas áreas durante este período, por la dificultad de penetración del territorio tanto por causas ecológicas como por la fuerte resistencia que opusieron los grupos aborígenes hablantes de lengua caribe, habitantes de estos territorios, a la intervención española.

---

(235) Gumilla, 1955, p. 174.

(236) Citado por Patiño, 1963.

(237) Citado por Vila, 1996.

(238) Vila, 1996.

A continuación, se presenta un mapa en donde se muestra la distribución de los cultivos de leguminosas mencionados anteriormente, de acuerdo con la división política actual del país:



**Figura 8.** Distribución general de los cultivos de leguminosas durante el siglo XVIII.

Este mapa se basa en la terminología que fue empleada por los escritores europeos para referirse a las diferentes variedades de leguminosas que eran cultivadas en el territorio nacional. Algunos de estos términos eran empleados para referirse indistintamente a diferentes variedades, tal como se destacó en el apartado relacionado con las terminologías empleadas por los europeos, lo que dificulta el establecimiento de divisiones claras entre las áreas que eran destinadas al cultivo de algunas variedades específicas. Vale la pena destacar que el término *habichuela* sólo se encuentra en el área centro-norte del país, lo que nos ha hecho pensar que posiblemente se trataba de una denominación local para alguna variedad, posiblemente del género *Phaseolus*. Sin embargo, es necesaria la recopilación de mayor información para la confirmación de esta suposición.

No podemos asegurar que los puntos indicados en el mapa anterior representen las únicas áreas cultivadoras de leguminosas durante el período al que se hace referencia. Las áreas representadas en el mapa son sólo aquellas en las que se ha podido comprobar la existencia de cultivos de leguminosas a través de los datos recolectados en las fuentes bibliográficas e históricas que han sido consultadas. Los relatos (crónicas, relaciones) hechos por los colonizadores europeos, en algunas ocasiones, sólo dan cuenta de los principales productos que eran cultivados para el comercio y la exportación, dejando de lado los cultivos que servían para el sustento de las poblaciones locales. Esto podría haber invisibilizado muchos de los productos que eran cultivados para el sustento local en varias áreas del país, encontrándose probablemente dentro de estos productos algunas especies de leguminosas. Por otra parte, las relaciones que fueron elaboradas por los colonizadores europeos sólo daban cuenta de las principales áreas que estaban siendo exploradas y pobladas, de forma que muchas zonas del territorio, hoy conocido como Venezuela, quedaron fuera de dichos escritos y, por lo tanto, no podemos dar cuenta de la situación de su producción.

Como pudo apreciarse en los párrafos anteriores, a finales del siglo XVIII ya se encuentra constituido el régimen alimenticio que caracterizará la dieta tradicional de la población venezolana hasta entrado el siglo XX. Este régimen, creado a partir de la mezcla entre las tradiciones alimenticias aborígenes, europeas y africanas, incluía a las leguminosas entre sus principales alimentos. La importancia de este rubro, por su alto contenido alimenticio y su potencialidad para sustituir los aportes nutricionales de otros alimentos, será primordial durante el siglo XIX, cuando los conflictos bélicos suscitados dentro del contexto de la Guerra de Independencia afectaron, de forma general, la producción y acceso a los alimentos.

## LAS LEGUMINOSAS DENTRO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE LA VENEZUELA DEL SIGLO XIX

En los inicios del período republicano, las actividades agrícolas se encontraban fuertemente afectadas por los efectos de la Guerra de Independencia, que redujo drásticamente la población del país, en su gran mayoría dedicada a las actividades del campo<sup>1</sup>. Las haciendas coloniales pasan ahora a las manos de personas vinculadas a la dirigencia independentista y se mantienen básicamente las mismas relaciones de producción que se establecieron en la colonia con el régimen de la encomienda. Tal como destacan Carvallo y Ríos:

El proceso de estructuración de la hacienda agrícola se inicia a finales del siglo XVI, [...] adquiere sus contornos más característicos durante el siglo XVIII con la hacienda cacaotera, y sus rasgos se mantienen, con escasas modificaciones, hasta las primeras décadas del siglo XX, a pesar del desarrollo de nuevos cultivos, de los cambios en las formas de vinculación con el mercado externo y del prolongado período bélico del siglo XIX<sup>2</sup>.

De una forma similar al régimen de la encomienda, durante el período republicano los hacendados ofrecían parte de sus tierras para el establecimiento de familias y el mantenimiento de sus conucos, a cambio de que la familia, en condición de peones, trabajara como mano de obra en el mantenimiento de las plantaciones de la hacienda, en donde se cultivaban

---

(1) Carvallo, 1995.

(2) Carvallo y Ríos, 1984, p. 16.

productos principalmente destinados para la exportación, como cacao, café, tabaco, añil y caña de azúcar.

En los conucos mantenidos por las familias que ocupaban las tierras de los hacendados, así como en los de las familias independientes que habitaban fuera de las tierras que pertenecían a las haciendas, se mantuvieron las tradiciones de cultivo que sobrevivieron y fueron heredadas desde el período prehispánico, modificadas por el componente europeo durante el período colonial. La explotación de la tierra a través del modelo del conuco fue preponderante durante todo el siglo XIX y, tal como destaca Gastón Carvallo: «Podemos decir que las únicas excepciones a esa agricultura fueron los cultivos de caña de azúcar, tabaco y añil que prosperaron en los valles centrales, en los cuales se utilizó el arado y, con él, importantes elementos tecnológicos de origen europeo»<sup>3</sup>.

Durante el siglo XIX, la población rural constituía más del 80% de la población venezolana<sup>4</sup>. El porcentaje de la población del país que se encontraba dedicado a la producción agrícola se mantuvo relativamente estable a lo largo de toda la centuria.

La producción cosechada en los conucos era destinada principalmente para la propia subsistencia de las comunidades campesinas, y el excedente que sobra de las cosechas era comercializado en los mercados locales<sup>5</sup>. Entre los productos que eran cultivados en los conucos, continuaron figurando las leguminosas, tanto de origen autóctono como aquellas que fueron introducidas por los europeos. La producción de este rubro durante el siglo XIX era abundante, hasta el punto que alcanzaba para la satisfacción de las necesidades del país y para su exportación a baja escala.

El régimen alimentario que se conformó durante más de tres siglos con la dominación del Imperio español, y que constituía la alimentación básica de casi la totalidad de la población para el siglo XVIII, pasó a constituir, durante el siglo XIX, el patrón alimenticio tradicional de la sociedad venezolana<sup>6</sup> y permaneció sin muchas modificaciones hasta entrado el siglo XX, cuando el impacto de la producción petrolera en Venezuela y la transformación en los patrones de producción y consumo asociados a dicha explotación modificaron los estilos de vida y las tradiciones alimentarias históricas de la población nacional.

---

(3) Carvallo, 1995, p. 42.

(4) Lovera, 1988.

(5) Ríos y Prato, 1990.

(6) Lovera, 1988.

Los constantes conflictos bélicos que caracterizaron el siglo XIX dentro del marco del proceso de independencia y posteriormente la Guerra Federal, sin duda, afectaron en gran medida la producción agropecuaria de toda la región. Es probable que ante la escasez de alimentos suscitada como consecuencia de estos conflictos, las leguminosas hayan pasado a constituir un sustituto de ciertos alimentos, particularmente de la carne, en vista de su alto valor nutritivo.

De acuerdo con el cuadro<sup>7</sup> presentado por Lovera de 1775<sup>8</sup>, los principales elementos constitutivos de la dieta los y las habitantes de Caracas eran el maíz, la carne, la yuca, las leguminosas, el arroz, el azúcar, el cacao y la sal. Aunque este cuadro pertenece a finales del siglo XVIII, podemos esperar que una situación similar se mantuviese en los albores del siglo XIX. A continuación, presentamos el cuadro elaborado por Lovera, en donde se aprecia el orden de importancia de estos alimentos de acuerdo con su consumo diario y su valor calórico:

COMESTIBLE	CONSUMO DIARIO PER CÁPITA, EN GRAMOS	VALOR CALÓRICO
Maíz (en forma de arepa)	616,96	1.129
Carne	409,67	600
Yuca (en forma de casabe)	252,10	865
Legumbres (predominantemente frijoles y caraotas)	107,30	333
Arroz (sin mondar)	107,30	350
Azúcar (en forma de papelón)	63,02	224
Cacao	28,99	124
Sal	26,82	-
		<b>Total: 3.625 calorías</b>

(7) Cuadro basado en el *Plano general, ó estado Cosmographico, Phisico, Ethnico, Económico, Político e Histórico de la Provincia de Benezuela, arreglado a un interrogatorio que contiene todas las materias conducentes a la perfecta geografía de ella. Siendo su Capital Santiago de León de Caracas.*

(8) Citado por Lovera, 1988, p. 67.

Además de las caraotas y los frijoles, también se encontraban, entre los alimentos más consumidos por la generalidad de la población, otras leguminosas como los quinchonchos y arvejas, probablemente consumidas con menor abundancia<sup>9</sup>.

Todos estos alimentos constituían parte de la dieta básica de todas las clases sociales. Sin embargo, entre la clase dominante, concentrada principalmente en las ciudades, se presentaba el deseo por continuar reproduciendo, en la medida de lo posible, elementos del patrón alimenticio europeo, el cual continuaba siendo valorado como superior por este sector social minoritario. Al respecto, Lovera señala: «Encontramos una minoría urbana cuyos hábitos alimentarios tienden a identificarse cada vez más con los europeos, en un proceso que es reforzado por la influencia que en el siglo XIX tuvieron la inmigración proveniente del Viejo Mundo y la apertura del comercio exterior, que después de la ruptura del nexo político colonial se tradujo en un progresivo crecimiento de la importación de alimentos»<sup>10</sup>.

En el año 1839, Agustín Codazzi<sup>11</sup> presenta en su libro *Resumen de la Geografía de Venezuela*, una tabla con los diferentes tipos de granos que eran cultivados en el país, en donde se muestran las leguminosas de mayor importancia en la dieta para la época.

SEMILLAS COMESTIBLES	
Ajonjolí ( <i>Sesasum orientale</i> )	Judías ( <i>Phaseolus nanus</i> )
Alverjas ( <i>Lathyrus sativus</i> )	Maní ( <i>Arachis hipogea</i> )
Chícharos ( <i>Pisum sativum</i> )	Quinchonchos ( <i>Dolichos lablad</i> )
Frijoles ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )	Quimbombó ( <i>Hibiscus succulentus</i> )
Garbanzos ( <i>Cicer arietinum</i> )	Tapiramo ( <i>Phaseolus</i> )

(Extraído de Codazzi, 1841, p. 115).

Tal como puede observarse existen muchas ambigüedades en los nombres comunes y científicos presentados por Codazzi. Sin embargo, el cuadro es válido para ilustrar la diversidad de granos leguminosos que se consumían cotidianamente (alverjas, chícharos, frijoles, garbanzos, judías,

(9) Lovera, 1988.

(10) *Ibid.*, p. 65.

(11) Geógrafo y cartógrafo de origen italiano que llega a Suramérica avanzado ya el siglo XIX, en donde se incorpora al ejército del Libertador Simón Bolívar en la lucha por la independencia de Venezuela. Desarrolló importantes investigaciones geográficas y cartográficas en todo el territorio venezolano.

tapiramos, quinchonchos y maní). Hay que tener en cuenta que las terminologías empleadas para referirse a los granos leguminosos tendían a homogeneizar la diversidad de variedades que existían entre las diferentes especies, muchas de las cuales tenían un ámbito de producción y consumo restringido que a veces se limitaba a una sola población, que las había manipulado y seleccionado históricamente.

La terminología que comienza a emplearse luego de la independencia para referirse a las diferentes variedades de leguminosas en las fuentes históricas consultadas se basa, en mayor medida, en los términos que eran empleados por las poblaciones tradicionales para referirse a dichos granos, contrariamente a lo que ocurría durante el período colonial, cuando la terminología empleada respondía a vocablos de origen español. Es así como, por ejemplo, comenzamos a encontrar términos como «tapiramos» y «guaracaros» para referirse a variedades de leguminosas como el *Phaseolus lunatus* y *Dolichos lablab*, que durante el período colonial eran llamados, genéricamente, como «frijoles».

### La producción de leguminosas durante el período republicano

En el año 1841, Agustín Codazzi se refiere a los «granos y menestras» que eran cultivados en todo el territorio para la fecha: «se encuentran cultivados en todas partes y dan un producto extraordinario. Terrenos enteros que podrían estar cubiertos de café, añil, caña, cacao o algodón se ven tapizados de frijoles, judías, alverjas, tapiramos, quinchonchos, garbanzos, lentejas [y] chícharos»<sup>12</sup>. En relación con los quinchonchos, el autor destaca que se encontraban «cultivados en todas partes y que [daban] un producto tan extraordinario [...] cuando menos de un treinta por uno»<sup>13</sup>.

Aunque resulta difícil establecer una vinculación directa entre los nombres comunes que presenta Codazzi para las diferentes variedades de leguminosas y especies particulares, sin embargo, la cita sirve para evaluar la importancia que tenía el cultivo de leguminosas dentro de la agricultura del país para la fecha.

Las leguminosas, como caraotas, frijoles, arvejas, quinchonchos, etc., eran cultivadas en los conucos y constituían alimentos muy generalizados entre la población del país, derivados principalmente de la producción local, y en una mínima proporción, de la importación, especialmente los garbanzos y arvejas.

(12) Codazzi, 1841, p. 146.

(13) *Ibid.*, p. 146.

El cultivo de leguminosas se realizaba mayoritariamente junto al del maíz, por medio del empleo de la *coa*, instrumento de origen prehispánico, y la recolección de las cosechas se efectuaba a mano<sup>14</sup>. Las leguminosas podían cultivarse directamente en el mismo hoyuelo destinado al maíz, o bien intercaladas junto a éste en hoyuelos diferentes. También solían colocarse una o dos hileras entre la «calle» del maíz, el cual era cultivado al inicio de la estación lluviosa<sup>15</sup>. En algunas regiones del país, se realizaba una segunda siembra más homogénea y menos abundante, conocida en la región central del país como «de norte», la cual se realizaba después de la cosecha del maíz, y en donde se daba preferencia al cultivo de la caraota<sup>16</sup>.

Las áreas que eran destinadas para el cultivo de las diferentes variedades de leguminosas dependían de las condiciones de los suelos, la precipitación y la altitud: «Las caraotas se sembraban en conucos cuyo suelo era suelto y el clima relativamente fresco, igual ocurría con la arveja, en tanto que el frijol y el tapiramo [caraota de año] se daban bien en climas cálidos, tierras pobres y de escasas lluvias»<sup>17</sup>.

El quinchoncho, por su tolerancia a la sequía y su capacidad para producir durante varios años, era cultivado «poco antes de que un conuco fuese abandonado, con lo cual se convertía en un cultivo de rastrojo que, combinado con la siembra del topocho, representaba un suplemento importante para la economía familiar»<sup>18</sup>.

Durante la primera década del siglo XIX, antes del estallido del proceso independentista, la situación en la producción e intercambio de leguminosas probablemente presentaba las mismas condiciones mencionadas para finales del siglo XVIII. Como consecuencia del proceso independentista, la producción agropecuaria del país se vio fuertemente afectada. No hemos encontrado hasta el momento ninguna referencia sobre la producción de leguminosas entre 1813 y 1829, posiblemente a causa de la inestabilidad social y política que existía para el momento dentro del territorio venezolano, lo que probablemente impidió que se llevaran a cabo registros sobre la situación económica de las distintas áreas geográficas. Sin embargo, a partir de 1830 comienzan a aparecer nuevamente datos relacionados con las actividades económicas del país. Luego de alcanzada la independencia, comienza el proceso de recuperación de la agricultura venezolana y, dentro del marco de este proceso, la producción de leguminosas experimenta un aumento notorio y considerable, que permitió, entre otras cosas,

---

(14) Carvallo, 1995.

(15) *Ibid.*

(16) *Ibid.*

(17) *Ibid.*, pp. 51-54.

(18) *Ibid.*

la satisfacción de una parte importante de los requerimientos nutricionales de la población venezolana, ante la escasez generalizada de alimentos que se produjo dentro del contexto del proceso independentista. Las constantes migraciones como consecuencia del conflicto bélico también contribuyeron con la difusión de las tradiciones alimentarias que anteriormente se encontraban restringidas a áreas geográficas particulares<sup>19</sup>.

Entre los años 1829 y 1839, funcionó la Sociedad Económica de Amigos del País<sup>20</sup>, quienes a través de la comisión de agricultura impulsaban la introducción de novedades en la producción agrícola y pecuaria, entre las que se encontraban innovaciones en maquinarias, herramientas, métodos de conservación y procesamiento de semillas, semillas mejoradas, etc. Aunque el impacto de la Sociedad Económica de Amigos del País en la economía venezolana fue muy leve, sin embargo, elaboraron registros importantes de la producción agrícola de diferentes sectores del país, particularmente de la provincia de Caracas, la cual se encontraba integrada por los cantones Caracas, La Guaira, Petare, Guarenas, Caucagua, Río Chico, Santa Lucía, Ocumare, Victoria, Turmero, Maracay, Cura, Calabozo, San Sebastián, Orituco y Chaguaramas, en donde se puede evaluar la situación de la producción de leguminosas para la época.

En el año 1873, se realiza el primer censo nacional oficial. A partir de esta fecha y hasta 1877, disponemos de datos oficiales amplios sobre la producción de leguminosas en todo el territorio nacional, los cuales fueron recopilados por Marco Aurelio Vila<sup>21</sup>. A continuación, presentamos un resumen de la información disponible en relación con el cultivo de leguminosas en el ámbito nacional durante todo el siglo XIX, presentada de acuerdo con la división política actual del país. Recordamos que la terminología empleada en este apartado para hacer alusión a las diferentes variedades de leguminosas se corresponde con los términos que se encuentran en las fuentes históricas, los cuales pueden resultar muy ambiguos en algunos casos (por ejemplo, el término «frijol»).

#### ESTADO ZULIA

En 1812, la producción agrícola de las tierras del noroeste de la cuenca del lago de Maracaibo no era muy variada, pero incluía frijoles, entre otros productos como el maíz, las raíces y otras menestras (legumbres secas)<sup>22</sup>.

(19) Lovera, 1988.

(20) Fundada en 1829 por decreto del General José Antonio Páez, tuvo una fuerte incidencia en la implementación de nuevos métodos agrícolas, distribución de semillas seleccionadas y cartillas de agricultura, entre otras actividades vinculadas a la economía del siglo XIX.

(21) Vila, 1975.

(22) Vila, 1996.

Posteriormente, en el año 1814, José Domingo Rus, en su obra *Maracaybo representado en todos sus ramos*, menciona nuevamente el cultivo frijoles, además de maíz y otras menestras, en las sabanas de la población de Maracaibo<sup>23</sup>.

Para el año 1835, se señala que parte de la producción de leguminosas de los alrededores de Maracaibo era enviada hacia Caracas cuando en esta población escaseaba la producción local<sup>24</sup>.

De los años 1875 y 1876, sólo poseemos referencias sobre la localidad de Torondoy, al sur del lago de Maracaibo, que incluía entre sus producciones garbanzos y frijoles<sup>25</sup>.

En 1883, la jurisdicción de Gibraltar, al sur de la cuenca del lago de Maracaibo, incluía entre sus producciones variedad de legumbres<sup>26</sup>.

#### ESTADO FALCÓN

Hemos encontrado pocas referencias sobre el cultivo de leguminosas dentro del territorio que actualmente compone el estado Falcón.

Entre los años 1873 y 1874, en el departamento Petit se cosechaban frijoles y caraotas. En la península de Paraguaná, se cultivaba maíz, yuca y otros granos entre los que podrían estar incluidas algunas leguminosas<sup>27</sup>.

#### ESTADO TÁCHIRA

En 1812, en La Grita abundaban, entre otros productos, las legumbres, especialmente los garbanzos y los chícharos (arvejas o guisantes). En San Cristóbal, para la fecha, también se menciona la presencia de abundantes cultivos de granos y, aunque no se especifica la presencia de granos leguminosos, podríamos suponer que éstos se encontraban entre los productos cultivados<sup>28</sup>.

En el año 1814, es mencionado por José Domingo Rus el cultivo de quinchonchos, chícharos (arvejas o guisantes) y garbanzos en la población de La Grita<sup>29</sup>.

En el año 1832, se cultivaban, en San Cristóbal, legumbres junto al maíz y la caña de azúcar; y en Capacho Viejo, anteriormente conocido como Capacho,

(23) *Ibid.*

(24) Sociedad Económica de Amigos del País, 1958.

(25) Vila, 1975.

(26) *Ibid.*

(27) Vila, 1975.

(28) Vila, 1996.

(29) Citado por Vila, 1996.

se cosechaban granos, entre los que probablemente se encontraban algunas de las leguminosas típicas de los valles andinos<sup>30</sup>.

Entre los años 1873 y 1874, en los valles de Táchira se cosecharon 24.000 quintales<sup>31</sup> de arvejas y 15.000 de frijoles, de los cuales se enviaron a Colombia 500 quintales de frijoles y 500 de arvejas<sup>32</sup>.

En 1875 y 1876, desde el Táchira se enviaban, hacia los Llanos, garbanzos y otras menestras. San Fernando de Apure recibía arvejas desde San Cristóbal y enviaba parte del producto hasta Arauca, en Colombia<sup>33</sup>.

#### ESTADO MÉRIDA

En 1804, abundaban en los alrededores de Mérida las legumbres, especialmente las habas y los guisantes<sup>34</sup>.

En 1806, Francisco Depons, en su obra *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme*, precisa los productos agrícolas predominantes en diferentes jurisdicciones del país y menciona, entre los productos cultivados en la población de Mérida, las «habas» y los «guisantes», los cuales eran consumidos dentro de la misma jurisdicción<sup>35</sup>. Pensamos que posiblemente el término «guisante» se refiera en esta oportunidad a las mismas «arvejas» que son mencionadas, en años anteriores, en otras localidades del territorio que actualmente compone el estado Mérida.

Tenemos referencias sobre el cultivo de legumbres, después de la independencia, en las localidades de Ejido, Mérida y Bailadores<sup>36</sup>.

De acuerdo con los datos suministrado por Codazzi para el año 1841, desde Mérida se enviaban arvejas hasta Apure, y para Barinas se enviaban arvejas y garbanzos. Mucuchíes también enviaba parte de su producción de arvejas hasta Barinas. En el año 1864, Barinas continuaba recibiendo arvejas desde Mucuchíes<sup>37</sup>.

Entre los años 1875 y 1876, en el estado Mérida se registra una abundante producción de leguminosas. En el departamento Libertador, parroquia Llano, se producían 300 cargas de arvejas y caraotas. En la parroquia Mucurubá, se cosechaban habas. En Tabay y La Punta, arvejas y frijoles. En la parroquia El Morro, arvejas, frijoles y habas. En el distrito Campo

(30) Vila, 1996.

(31) Antigua medida equivalente a cien libras (Rodríguez, 1983).

(32) Vila, 1975.

(33) *Ibid.*

(34) Vila, 1996.

(35) Citado por Vila, 1996.

(36) Vila, 1996.

(37) Vila, 1975.

Elías, parroquia Montalbán, se cosechaban frijoles, arvejas y garbanzos. En la parroquia Acequias se daban arvejas y frijoles. En Jají y en el departamento Rangel, parroquia Mucuchíes, se cultivaban arvejas y habas. En las parroquias Aricagua y Mucutui, se cultivaban arvejas, frijoles y chochos (*Lupinus mutabilis*) y se enviaban, desde Aricagua anualmente a Mérida, Ejido y Barinas, 60 cargas de arvejas y 30 de frijoles. En Mucuchachí, también se cultivaban legumbres. En la parroquia Libertad, anualmente se obtenían 700 cargas de arvejas, 2 de garbanzos y 15 de frijoles; y las arvejas, entre otros productos, eran comerciadas con Tovar, Ejido, Mérida e incluso Maracaibo. En el municipio Cachopo (actualmente Chachopo), se producían 20 cargas de arvejas, 5 de frijoles y 5 de habas. Para la fecha, Mucuchíes continuaba enviando hasta Barinas parte de su producción de arvejas, al igual que lo hacía Mérida con sus arveja y garbanzos, y Boconó con arvejas, garbanzos y caraotas<sup>38</sup>.

En el año 1877, Ejido, en el estado Mérida, estaba rodeado de cultivos de frijoles, entre otros productos, y las arvejas eran empleadas para alimentar a los peones de las haciendas de la localidad<sup>39</sup>.

#### ESTADO TRUJILLO

En 1814, José Domingo Rus menciona el cultivo en los suelos trujillanos de varios frutos de origen europeo, entre los que se encontraban los «garbanzos»<sup>40</sup>.

En el año 1831, se producían legumbres en los valles de Monay y Carache, especialmente habas y garbanzos<sup>41</sup>.

Para 1841, en el valle de Boconó se producían caraotas, arvejas y garbanzos, y una parte de esta producción se enviaba hasta Barinas<sup>42</sup>.

En el año 1864, Barinas continuaba recibiendo desde Boconó arvejas y garbanzos<sup>43</sup>.

Entre los años 1875 y 1876, en Timotes, La Mesa de Esnujaque y Jajo, se producían arvejas y garbanzos. En Escuque, población cercana a Valera, se producían varios tipos de legumbres. En los valles de Carache y Monay se producían 40.000 hectolitros<sup>44</sup> de legumbres, entre arvejas, caraotas, garbanzos y frijoles.

(38) *Ibid.*

(39) *Ibid.*

(40) Citado por Vila, 1996.

(41) Vila, 1996.

(42) Codazzi, 1841.

(43) Vila, 1975.

(44) Hectolitro (100 litros). Sin embargo, lo idóneo acá es una medida de peso (tonelada, quintal, kilogramo, etc.) y no una medida de capacidad (kilolitro, hectolitro, mililitro, etc.). Es probable que, en

En Las Mesitas y Burbusay, se cosechaban arvejas, y en Tostós, se cultivaban arvejas y caraotas. Boconó continuaba enviando parte de su producción de caraotas, arvejas y garbanzos hasta Barinas<sup>45</sup>.

#### ESTADO BARINAS

En 1831, el cantón Obispos del estado Barinas producía maíz, arroz y otros granos, entre los que seguramente se encontraban leguminosas como la *Vigna unguiculata* (frijol)<sup>46</sup>.

Para 1841, a las tierras del piedemonte barinés llegaban caraotas, arvejas y garbanzos desde Boconó; desde Mucuchíes llegaban arvejas, y desde Mérida, arvejas y garbanzos. Al mismo tiempo, Barinas enviaba garbanzos a Angostura (Ciudad Bolívar), posiblemente del cargamento recibido desde los Andes, y también enviaba frijoles a Barquisimeto<sup>47</sup>.

En el año 1864, Barinas seguía enviando a Ciudad Bolívar garbanzos y también lentejas, y a Barquisimeto enviaba frijoles. Recibía a cambio desde Barquisimeto garbanzos, desde Boconó llegaban arvejas y garbanzos, y desde Mucuchíes, arvejas<sup>48</sup>.

Entre los años 1873 y 1874, en el distrito Masparro del estado Barinas se cosechaban frijoles. Entre 1874 y 1875, en el departamento de Nutrias, los cultivos se reducían al maíz, caraota, frijol, quinchoncho y yuca<sup>49</sup>.

Entre los años 1875 y 1876, Sabaneta produjo 250 fanegas<sup>50</sup> de granos compuestas por caraotas, frijoles y quinchonchos, e igualmente el departamento Obispos cosechó 100 fanegas de las tres variedades mencionadas. De la producción de leguminosas de Barinas para la fecha se enviaban a Ciudad Bolívar garbanzos y arvejas, a Barquisimeto se enviaban garbanzos y se recibían frijoles. Desde Boconó, llegaban caraotas, arvejas y garbanzos. Desde Mucuchíes, llegaban arvejas y desde Mérida, arvejas y garbanzos<sup>51</sup>.

---

ese contexto, para establecer una medida de las producciones de legumbres, se basaban en los envases en los que almacenaban los granos que posiblemente tenían medidas en litros.

(45) *Ibid.*

(46) Vila, 1996.

(47) Codazzi, 1841.

(48) Vila, 1975.

(49) *Ibid.*

(50) Antigua medida de capacidad para áridos equivalente a dos almudes.

(51) *Ibid.*

Para 1841, parte de la producción de frijoles del actual estado Apure era enviada hasta Angostura (Ciudad Bolívar), mientras que se recibían desde el estado Mérida arvejas<sup>52</sup>.

En los años 1874 y 1875, en los llanos bajos de Apure se cultivaban, en las orillas de los caños y ríos, caraotas y frijoles. Para los años 1875 y 1876, se tienen referencias sobre la importación desde el departamento Capital del actual estado Cojedes, de miles de fanegas de maíz y frijoles hacia Apure. En San Fernando de Apure se producían, para la fecha, 100 fanegas de frijoles y 50 de caraotas. San Fernando recibía arvejas desde San Cristóbal y enviaba hasta Arauca (Colombia) lo que recibía desde San Cristóbal, mientras que a Guayana enviaba frijoles<sup>53</sup>.

#### ESTADO COJEDES

Entre los años 1873 y 1874, en Tinaquillo se cosecharon 344 fanegas de quinchonchos, 428 de caraotas y 608 de frijoles<sup>54</sup>.

En los años 1875 y 1876, en el departamento de Tinaco se obtenían 1.724 fanegas de frijoles y, además, tapiramos, caraotas y quinchonchos, en menor cantidad. Desde el departamento Capital, en donde se encuentra San Carlos, se exportaban miles de fanegas de maíz y frijoles hacia Carabobo, Barquisimeto y Apure<sup>55</sup>.

#### ESTADO GUÁRICO

Para el año 1835, los cantones Calabozo y Orituco, aunque se encontraban sustentados principalmente por la ganadería, también producían cosechas de distintas variedades de leguminosas; en el cantón Chaguaramas, específicamente en las parroquias de La Pascua (actualmente la Pascua), Tucupido, El Potrero y Chaguaramas (actualmente Chaguaramal), se recogían abundantes cosechas de legumbres<sup>56</sup>.

Entre los años 1873 y 1874, en Altagracia de Orituco, se produjeron 54.150 fanegas de granos, entre frijoles, tapiramos, quinchonchos y caraotas. Parte de la producción de caraotas de Altagracia era enviada a otros departamentos. En el distrito Arismendi, al noroeste del estado, se producían

(52) Codazzi, 1841.

(53) Vila, 1975.

(54) *Ibid.*

(55) *Ibid.*

(56) Sociedad Económica de Amigos del País, 1958.

caraoatas y frijoles, y en años de buena cosecha se enviaban a El Sombrero de 800 a 1.000 fanegas de frijoles. En el distrito Bermúdez, también al noroeste del estado, se producían frijoles; y en el distrito Infante, al noreste, en la montaña de Tamanaco, se cosechaban frijoles y caraoatas<sup>57</sup>.

#### ESTADO PORTUGUESA

Entre 1873 y 1874, en Turen, se producían variedad de leguminosas. Entre 1875 y 1876, en el departamento de Guanare, se produjeron 8.164,30 hectolitros de leguminosas y en el departamento de Araure, 5.381 hectolitros y en el valle de Biscucuy se produjeron 58,74 hectolitros. El departamento Ospino produjo 12 fanegas entre maíz y frijoles. En el departamento Guanarito, se cultivaban frijoles y se recibían desde Barquisimeto garbanzos<sup>58</sup>.

#### ESTADOS ANZOÁTEGUI Y MONAGAS

Entre 1873 y 1874, en la Jurisdicción de Aragua de Barcelona, en el estado Anzoátegui, se producían diversos tipos de granos. En Maturín se cosechaban unas 100.000 fanegas de maíz y otros granos, entre los que probablemente se encontraban leguminosas. En los departamentos de Aragua y Unare, se producían caraoatas y frijoles. En los distritos Freites (actualmente Cantaura), San Joaquín, El Pao, Pariaguan, Bocas del Pao, Mucutas y Atapirire, se producían caraoatas y frijoles; y en los distritos Santa Rosa, Urica y Santamé (actualmente San Tomé), se cosechaban frijoles. Desde El Pao se enviaban a Ciudad Bolívar, Barcelona y Maturín menestras, entre otros productos<sup>59</sup>.

Entre 1875 y 1876, en el valle de Caripe, Aragua de Maturín, Guanaguana, San Francisco y San Antonio de Maturín, en el estado Monagas, se producían varios tipos de menestras, entre las que seguramente se encontraban algunas variedades de leguminosas<sup>60</sup>.

#### ESTADO SUCRE

En los años 1873 y 1874, en el sector oriental del golfo de Cariaco se cultivaban frijoles y otros granos y menestras<sup>61</sup>.

(57) Vila, 1975.

(58) *Ibid.*

(59) *Ibid.*

(60) *Ibid.*

(61) *Ibid.*

Entre los años 1874 y 1875, en la costa norte de Paria, departamento Arismendi, cuya capital la constituía Río Caribe, y en el departamento Bermúdez, cuya capital se encontraba en Carúpano, la producción agrícola incluía frijoles<sup>62</sup>.

#### ESTADO LARA

Para 1841, en Barquisimeto se producían gran variedad de granos y menestras, y se enviaban garbanzos al piedemonte barinés y otra parte de las menestras a Coro y Caracas. Barquisimeto también recibía menestras desde Araure, en el actual estado Portuguesa<sup>63</sup>.

En el año 1864, Barinas continuaba recibiendo desde Barquisimeto garbanzos y enviaba a cambio frijoles<sup>64</sup>.

Entre 1873 y 1874, en las vegas de los ríos Curarigüita y Tocuyo, se cultivaban toda clase de menestras<sup>65</sup>.

En los años 1875 y 1876, Cubiro producía variedad de legumbres, y en San Miguel cultivaban y comerciaban caraotas y guisantes, entre otros productos. Para esta fecha Barquisimeto continuaba recibiendo frijoles desde Barinas y enviando a cambio garbanzos. Desde el departamento Capital del actual estado Cojedes, se exportaban miles de fanegas de maíz y frijoles hacia Barquisimeto<sup>66</sup>.

En 1883, en Curarigua, la producción anual de frijoles, caraotas y quinchonchos subía a 600.000 kilos anuales<sup>67</sup>.

#### ESTADO YARACUY

Las referencias que hemos encontrado sobre el cultivo de leguminosas dentro del territorio que actualmente compone el estado Yaracuy, para el período analizado, son muy escasas.

Entre 1873 y 1874, la población de Nirgua quedó unida a Valencia mediante un camino que atravesaba la población de Montalbán, a través del cual comenzaron a sacar los granos y menestras que producía la localidad<sup>68</sup>.

Entre 1874 y 1875, en San Felipe, había producción de leguminosas, aunque no disponemos de datos precisos sobre las especies cultivadas.

---

(62) *Ibid.*

(63) Codazzi, 1841.

(64) Vila, 1975.

(65) *Ibid.*

(66) *Ibid.*

(67) *Ibid.*

(68) *Ibid.*

En Nirgua, se cultivaban diversidad de granos entre los que se encontraban las caraotas<sup>69</sup>.

#### ESTADO CARABOBO

Entre 1873 y 1874, en Valencia se produjeron 7.400 quintales de leguminosas. Entre los años 1874 y 1875, en las localidades de Montalbán y Bejuma se produjeron 8.000 y 4.000 fanegas de menestras, respectivamente. Entre 1875 y 1876, desde el departamento Capital, en el actual estado Cojedes, se exportaban miles de fanegas de maíz y frijoles hacia Carabobo<sup>70</sup>.

#### ESTADO ARAGUA

En 1800, en los valles de Aragua, se decía que a los jornaleros de los campos de algodón no se les pagaba la comida porque en sus conucos abundaban las legumbres, además de la carne<sup>71</sup>.

Para 1835, en el cantón de La Victoria, particularmente en «las tierras del Tuy y del Aragua» se cosechaban 1.800 fanegas de legumbres; el cantón de Maracay producía 300 fanegas; el cantón Cura, 6.511 fanegas. En Turmero, también producía variedad de leguminosas; igualmente ocurría en el cantón San Sebastián, en donde se cosechaban garbanzos y otras legumbres<sup>72</sup>.

Entre los años 1875 y 1876, de acuerdo con la información descrita por Vila<sup>73</sup>, la producción de leguminosas en los valles de Aragua, en cuanto a la cantidad de dinero obtenido de su comercialización, se distribuyó de la siguiente forma:

La Victoria	7.729 venezolanas/os
Mariño	2.451
Turmero	3.764
Maracay	4.446
Cura	135

(69) *Ibid.*

(70) *Ibid.*

(71) Vila, 1996.

(72) Sociedad Económica de Amigos del País, 1958.

(73) Vila, 1975.

Para 1835, se registra una abundante producción de leguminosas en el territorio que actualmente compone el estado Miranda. En el cantón de Petare, se producían 1.202 fanegas de diferentes variedades de leguminosas; en el de Guarenas, 800 fanegas; en el de Caucagua, 200 fanegas; en el cantón de Santa Lucía, se cultivaban guaracaros (posiblemente *Dolichos lablab*), tapiramos (posiblemente *Phaseolus lunatus*), frijoles y quinchonchos; y, específicamente, en los Altos del Amarillo, Gueyme y tierras templadas del cantón, se recogían 4.000 fanegas al año de caraotas. En el cantón Sabana de Ocumare, se cosechaban 1.120 fanegas de distintas variedades de legumbres; en el cantón de Río Chico, también se producían granos leguminosos<sup>74</sup>.

Entre los años 1875 y 1876, se producían en Los Teques, de 8.000 a 10.000 fanegas de caraotas negras, además de caraotas blancas y otras menestras que eran cosechadas en menor cantidad. En el distrito Guzmán Blanco (Cúa), la producción alcanzó 2.210.700 kilos de caraotas<sup>75</sup>.

#### CARACAS Y ESTADO VARGAS

En el año 1835, de acuerdo con los datos suministrados por el Anuario de la Provincia de Caracas, elaborado por la Sociedad Económica de Amigos del País, el cantón de Caracas producía, entre sus cultivos, toda especie de legumbres para el consumo local y para la exportación hacia otras provincias, e incluso a las Antillas<sup>76</sup>. En los años en que escaseaban estos granos, se traían desde las provincias de Coro y Maracaibo.

En el cantón de La Guaira se recogieron, en el mismo año, 217 fanegas de legumbres<sup>77</sup>.

#### ESTADOS BOLÍVAR Y AMAZONAS

Hasta el momento no hemos encontrado referencias sobre el cultivo de leguminosas al sur del país en el siglo XIX, con la excepción de algunos datos relacionados con la población de Angostura, actualmente Ciudad Bolívar. Hay que tener en cuenta que para esta época la gran mayoría de la población aborigen de este sector había sido devastada y existía una densidad poblacional muy baja como consecuencia de la dificultad

(74) *Ibid.*

(75) *Ibid.*

(76) Sociedad Económica de Amigos del País, 1958, p. 206.

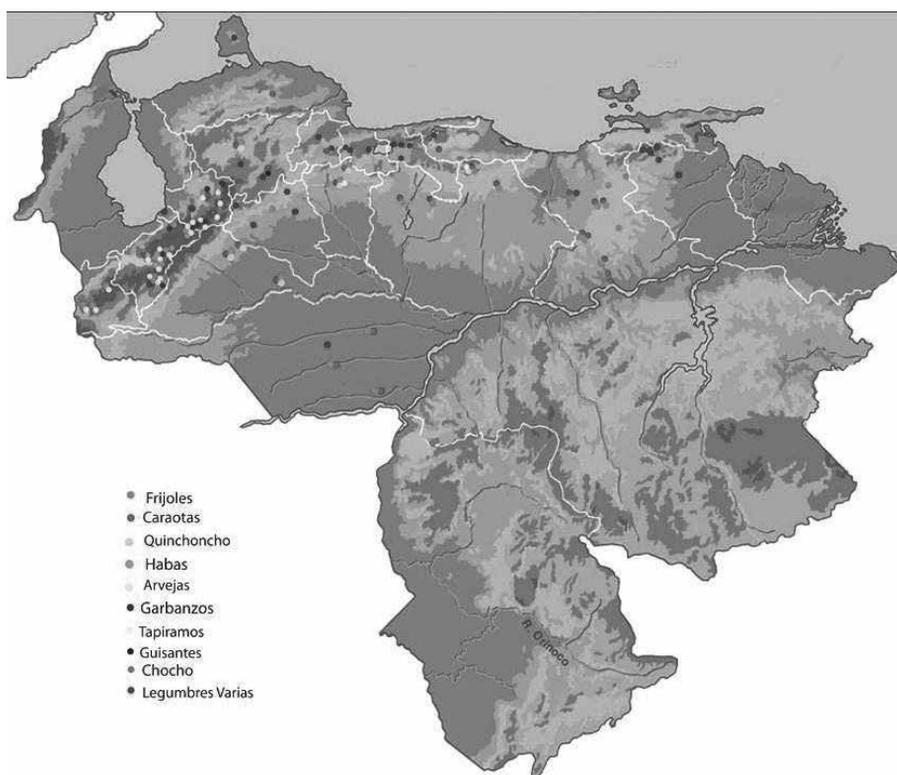
(77) Sociedad Económica de Amigos del País, 1958.

de penetración y repoblación de estos territorios. En consecuencia, la situación de la producción agrícola de este sector del país no era tomada en cuenta dentro de las estadísticas oficiales.

En 1841, Codazzi señalaba que parte de la producción de frijoles de Apure era enviada hasta Angostura (Ciudad Bolívar). Para el año 1864, se enviaban garbanzos y lentejas desde Barinas<sup>78</sup>.

Entre los años 1874 y 1875, a las tierras amazónicas llegaban frijoles desde Brasil y Ciudad Bolívar (Angostura)<sup>79</sup>. Es posible que Angostura distribuyera la producción de leguminosas que recibía desde los llanos, hacia otros sectores del sur del país.

Entre 1875 y 1876, Barinas enviaba a Ciudad Bolívar garbanzos y arvejas; y entre 1875 y 1876, San Fernando de Apure enviaba frijoles a Guayana<sup>80</sup>.



**Figura 9.** Distribución general de los cultivos de leguminosas durante la década de 1870.

(78) Vila, 1975.

(79) *Ibid.*

(80) *Ibid.*

Aunque resulta complicado establecer un análisis comparativo de la cantidad de leguminosas producidas en las diferentes áreas del país durante el período analizado, por estar los datos expresados en diferentes unidades de medición (fanegas, cargas, quintales, etc.), sin embargo, es posible realizar algunas observaciones importantes. El siguiente mapa presenta la distribución geográfica de las menciones en fuentes históricas sobre cultivos de leguminosas durante la década de 1870, el período para el que disponemos datos oficiales más detallados.

Al parecer, el territorio que actualmente pertenece a los estados andinos era un importante productor de leguminosas como arvejas, caraotas, garbanzos y habas<sup>81</sup>. Las arvejas eran las más cultivadas. El excedente de la producción de leguminosas de este área permitía su exportación hacia otras regiones del país, especialmente a los llanos, desde donde eran redistribuidas hasta otras áreas. Apure y Barinas enviaban parte de la producción que recibían desde los Andes, además de la suya, constituida principalmente por frijoles de la especie *Vigna unguiculata*, hacia otras ciudades como Barquisimeto y Angostura (Ciudad Bolívar). La ciudad de Caracas, así como el territorio de los estados Miranda, Aragua, el norte de los llanos occidentales y, en general, todo el sector norte del país era una importante macrorregión productora de leguminosas en general. En los llanos, los sectores ubicados cerca de las vegas de los ríos también producían, particularmente, caraotas (*Phaseolus vulgaris* y *Phaseolus lunatus*), frijoles (*Vigna unguiculata*) y quinchonchos.

La producción de leguminosas era tan abundante durante el siglo XIX que no solamente abastecía el consumo de las poblaciones locales, sino que permitía su redistribución hacia áreas del país con menor capacidad productiva, y alcanzaba para exportar hacia zonas como el oeste de Colombia y las Antillas. El hecho de que muchas áreas del país destinaran parte de su producción de granos leguminosos para el comercio interno y para la exportación es un reflejo de que dicha producción bastaba y sobraba para el abastecimiento de las necesidades de consumo de las poblaciones locales, sobre todo si se toma en cuenta que históricamente el cultivo de leguminosas ha estado enmarcado dentro de las prácticas de producción para la autosubsistencia de las comunidades productoras.

---

(81) No sabemos si estas habas corresponden con la especie *Vicia faba*, introducida por los europeos y prácticamente desaparecida del territorio venezolano en la actualidad, o si se trata de la especie *Phaseolus lunatus*, autóctona de América, que posee variedades grandes, aplanadas y de color blanco, que comenzaron a llamarse «habas» a raíz del contacto europeo por la su similitud con el grano europeo ya mencionado.

En el año 1841, Agustín Codazzi en su libro *Resumen de la Geografía de Venezuela*, realiza una reflexión que nos permite apreciar la abundancia de la producción de leguminosas en el país para la fecha:

Debemos hablar de los diferentes granos y menestras que se encuentran cultivados en todas partes y que dan un producto tan extraordinario, que se prefiere dar de comer a los peones de las haciendas grandes cantidades de estas nutritivas legumbres, en lugar de carne [...] terrenos enteros que podrían estar cubiertos de café, añil, caña, cacao o algodón se ven tapizados de frijoles, judías, alverjas, tapiramos, quinchonchos, garbanzos, lentejas, chícharos.... Sin exageración se puede graduar que 560.000 almas de toda la población consumen 10.000 fanegas diarias de estos granos<sup>82</sup>.

## Intercambio y comercialización de leguminosas durante el siglo XIX

### EL INTERCAMBIO A LARGA DISTANCIA

Durante el período previo al surgimiento de la economía petrolera, el comercio interno del país tenía un carácter local: los centros de consumo e intercambio alcanzaban un rango geográfico limitado<sup>83</sup>. Dentro de este contexto, los centros urbanos se abastecían de los productos agrícolas que eran producidos en las áreas vecinas<sup>84</sup>.

Aunque una importante proporción de la producción de leguminosas era destinada a la comercialización local, sin embargo, tal como se pudo apreciar en el apartado anterior, en muchos casos los abundantes excedentes permitían la distribución e intercambio a larga distancia.

Desde los actuales estados andinos de Trujillo y Mérida, se enviaban hasta los llanos de Apure y Barinas una parte importante de la producción de leguminosas, principalmente arvejas y garbanzos.

Desde los llanos occidentales, se redistribuía, hacia la población de Angostura (Ciudad Bolívar) y hacia Barquisimeto, parte de la producción recibida desde el área andina, sumada a la propia producción de los llanos, constituida principalmente por frijoles (*Vigna unguiculata*).

Barquisimeto también era una importante población redistribuido-  
ra, que enviaba hacia Coro y Caracas parte de la producción que recibía

(82) Codazzi, 1841, p. 146.

(83) Ríos y Prato, 1990.

(84) *Ibid.*

desde los llanos de Barinas, Apure, Cojedes y Portuguesa, además de la producción local que también era abundante y variada.

Al área de Caracas, por ser la capital del país, llegaban importantes cantidades de leguminosas desde muchas zonas distantes como Coro, Maracaibo y Barquisimeto, desde donde llegaba a la vez la producción de los Andes y los Llanos. Caracas, a través del puerto de La Guaira, exportaba parte de la producción nacional de leguminosas hasta las Antillas.

Desde los Valles de Táchira, se exportaban hacia Colombia frijoles y arvejas.

#### LAS LEGUMINOSAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Las leguminosas de diferentes variedades eran uno de los principales productos que se ofrecían en los mercados, abastos y pulperías de todas las áreas del país. En el mercado de Caracas, desde sus inicios en el período colonial, se expedían diversidad de granos leguminosos, que eran cultivados en el ámbito local, así como muchos otros que eran traídos desde otras regiones, tal como se destacó en el apartado anterior.

Además de los alimentos que eran cultivados en el país, también se importaban otros que no eran producidos en el territorio venezolano, tal es el caso de los garbanzos, los cuales aparecen en la *Lista de Víveres Importados Vendidos en las Pulperías Urbanas de la Provincia de Venezuela 1764-1818*, presentado por Lovera<sup>85</sup>. En un texto presentado por el mismo autor<sup>86</sup>, sobre los *Aranceles generales formados para el arreglo del abasto común en 1818 en Caracas*<sup>87</sup>, se establecía que en las bodegas debían expender la libra de garbanzos importados desde España a 1 real<sup>88</sup>, mientras que los garbanzos producidos en el país debían venderse en medio real por libra.

Para el caso de los pulperos, rancheros de la Plaza Mayor y demás ventas públicas, se establecieron los siguientes precios para las diferentes variedades de leguminosas que se expedían:

Alberjas	1 almud	3 reales
Judías y frijoles	1 almud	3 reales
Judías y frijoles al menor	1 libra	½ real
Caraotas de todas clases	1 almud	3 ½ reales
Caraotas al menor	20 onzas	1 real

(85) Lovera, 1988, p. 69.

(86) *Ibid.*, p. 234.

(87) «Archivos capitulares», en *Archivo Histórico del Consejo Municipal del Distrito Federal*, expediente n.º 6, 1818.

(88) Moneda acuñada en plata que fue la base del sistema monetario colonial y circuló en los países que fueron colonias españolas hasta mediados del siglo XIX.

Lovera publica las listas de precios de los alimentos en Caracas, que fueron expuestas en el diario *El Liberal*<sup>89</sup> durante varios años<sup>90</sup>. En el año 1837, de acuerdo con los precios del abasto público por menor en los mercados, publicados en el mencionado diario, el almud de caraotas se encontraba entre 4 1/2 y 8 reales, y el almud de frijoles entre 3 y 3 1/2 reales, variando el precio, probablemente, de acuerdo con la variedad de caraota o frijol que se buscara.

Para 1845<sup>91</sup>, el precio de las caraotas se encontraba entre 8 y 10 pesos por fanega.

Para 1855, los precios de caraotas y frijol, de acuerdo con el *Diario de Avisos*<sup>92</sup> –texto publicado por Lovera en 1988–, eran los siguientes:

Frijol	1 almud	7 reales
Caraota negra	1 almud	8 reales
Caraota blanca	1 almud	10 reales
Caraota poncha	1 almud	12 reales

La diferencia en los precios de frijoles y caraotas puede estar relacionada con la demanda que presentaban ambos tipos de granos, en donde la caraota era consumida en mayores proporciones que el frijol. La diferencia de los precios que se presenta entre las diferentes variedades de caraotas puede estar relacionada con la menor o mayor abundancia en la producción de las diferentes variedades, en donde la caraota negra era la variedad producida en mayor cantidad.

### Las leguminosas entre las prácticas culinarias de la sociedad venezolana del siglo XIX

José Rafael Lovera define la dieta que predominó, durante todo el período previo a la explotación petrolera, como dieta agraria, y señala que ésta se encontraba compuesta fundamentalmente por «el maíz, la yuca, la carne vacuna, porcina y caprina; el café, el papelón, los plátanos, los frijoles y el arroz; el onoto como colorante, y como sazonadores, la cebolla, el ajo, el tomate, el pimentón y el ají dulce»<sup>93</sup>.

Las principales técnicas de cocción eran la fritura y el hervido. Este régimen alimentario se mantendrá sin grandes variaciones hasta principios

(89) Periódico caraqueño fundado en 1836.

(90) Lovera, 1988, p. 279.

(91) *El Liberal*, Caracas, octubre 18, 1845, n.º 568.

(92) *Diario de avisos*, Caracas, agosto 18, 1855.

(93) Lovera, 2006, p. 81.

del siglo XX, cuando la transformación en los patrones de producción y consumo de la población se verán severamente afectados por la influencia de la cultura del capitalismo.

La Guerra de Independencia trajo consigo una grave crisis alimentaria por la afectación de una parte importante de los sistemas agropecuarios del país. Dentro de este contexto, el alto contenido alimenticio de las leguminosas jugó un papel fundamental en la sustitución de muchos de los alimentos que comenzaron a escasear, como en el caso de la carne. Es probable que este hecho particular arraigara, aún más, entre las costumbres alimenticias de las venezolanas y los venezolanos, la práctica de utilizar leguminosas como uno de los ingredientes principales de casi todas las comidas.

Perú de la Croix, citado por Lovera, destacaba que Simón Bolívar consumía mayores cantidades de leguminosas que de carne<sup>94</sup>. Luego de conseguido el triunfo de la Guerra de Independencia con la Batalla de Carabobo, se recuperan las tradiciones alimentarias que fueron afectadas durante el período de crisis. Entre los platos típicos que fueron recuperados se encuentra la combinación entre «carne deshebrada, el arroz blanco y las caraotas negras, combinación favorita desde tiempos coloniales, ahora bautizada con el nombre de *pabellón*, por alusión a la bandera tricolor que había sido el símbolo patriótico durante la larga contienda»<sup>95</sup>.

En un texto relacionado con la comida en Caracas a mediados del siglo XIX<sup>96</sup>, se puede apreciar la importancia que tenía el consumo de leguminosas entre los diferentes sectores sociales, así como la percepción negativa que sobre ellas tenía parte del sector social dominante, al que pertenecía muy probablemente el escritor del texto al que hacemos referencia, quien señala: «Las caraotas no son ni buenas ni malas sino por el condimento que les pongan; mas no han de faltar en ninguna casa; las usan los ricos; las comen los pobres; los presos y soldados se mantienen con ellas; los esclavos apenas conocen otro alimento. Confieso que... siento aversión a las caraotas, porque en ellas contemplo el símbolo inequívoco de la desgracia, de la miseria y de la esclavitud»<sup>97</sup>.

De manera general, los alimentos que eran comunes a las prácticas alimenticias de todos los sectores sociales eran elaborados de distintas formas de acuerdo con las tradiciones históricas de los diferentes sectores sociales y geográficos. A finales del siglo XIX, en un libro de cocina publicado por Tulio Febres Cordero en 1899, se menciona la sopa de garbanzos como

---

(94) Lovera, 2006.

(95) Lovera, 2006, p. 331.

(96) De «Memoria Sobre Venezuela y Caracas», en Boletín de la *Academia de la Historia*, Caracas, n.º 85, t. XXII, enero-marzo de 1939, pp. 148-157.

(97) Texto mostrado por Lovera, 1988, pp. 246-249.

uno de los platos típicos y tradicionales de la región andina<sup>98</sup>. Esta tradición se origina como consecuencia de que sólo el área andina poseía las condiciones ecológicas apropiadas para la producción de este grano, luego de que fuese introducido por los europeos durante la colonia. Un proceso similar ocurrió con las arvejas, otro de los cultivos tradicionales de leguminosas del área andina.

Las leguminosas eran consumidas tradicionalmente cocidas en agua, con sal y manteca, y constituían un alimento fundamental entre las poblaciones campesinas y los sectores sociales más desfavorecidos de la sociedad venezolana de la época. Entre las clases dominantes la preparación era diferente y éstas eran consumidas «despojadas de su cubierta, un poco más guisadas y agregándoles ajos, cebollas y otros condimentos»<sup>99</sup>. Los productos importados como los garbanzos no eran consumidos de forma general por toda la población, sino que predominaban en las mesas de los sectores sociales dominantes, quienes encontraban, en los alimentos y prácticas culinarias de origen europeo, un mecanismo para reforzar su identidad como grupo dominante, manteniendo la continuidad de una práctica originada durante el período colonial.

Durante el siglo XIX, luego del surgimiento de la república, la celebración de banquetes continuó representando una práctica común entre los sectores dominantes de la sociedad, pero las causas que motivaban su celebración habían variado de acuerdo con las circunstancias históricas. Con respecto a esto Lovera señala:

El advenimiento de la república no varió sustancialmente los banquetes, que continuaron ofreciéndose a lo largo del siglo XIX, si bien los brindis a la salud del Rey o del Capitán General cedieron paso a las protestas de fe republicana y a discursos laudatorios del jefe político de turno [...]. Se iniciaron además los banquetes populares, destinados a complacer a la muchedumbre, casi siempre con motivo de celebrar éxitos militares y políticos<sup>100</sup>.

En este sentido, al variar la significación de los banquetes, también se modifica la concepción sobre los alimentos que debían incluirse. En el año 1823, con la entrada triunfal de los batallones de *Anzoátegui* y *Lanceros*, y los generales José Antonio Páez, Santiago Mariño y José Francisco Bermúdez, luego de haber puesto fin al dominio español sobre Colombia, la Municipalidad organizó un banquete en sus honores, para lo cual se

(98) Citado por Lovera, 2006.

(99) Lovera, 1988, p. 80.

(100) Lovera, 1988, p. 114.

adquirieron dos pesos de arvejas, cuatro reales de garbanzos y dos pesos de habichuelas<sup>101</sup>, entre otros productos que, aunque continuaban siendo preponderantemente de origen europeo, incluían cada vez con mayor frecuencia los productos criollos.

Entre los platos que eran preparados comúnmente durante los siglos XVIII y XIX, encontramos dos preparaciones que incluyen leguminosas entre sus ingredientes principales. En primer lugar, se encuentran las «caraotas», con un alto contenido calórico (326 calorías) y proteico (23 gramos), las cuales se preparaban con agua y manteca, aderezadas con sal, papelón, ajo y pimienta. Probablemente eran consumidas como alimento principal por toda la sociedad, y principalmente en los sectores sociales más desfavorecidos, en vista de su alto contenido alimenticio. En segundo lugar, encontramos el *menudo* o *mondongo*, el cual se elaboraba con garbanzos y habas, además de vainitas, vísceras vacunas y porcinas, agua, harina de trigo o maíz, yuca, papas, apio, tomate, pimentón, limón o naranja agria y manteca, aderezados con sal, onoto, ajo, aceite, vinagre y comino, con un contenido alimenticio considerablemente menor al de las «caraotas» (95 calorías y 6,9 gramos de proteínas), en cuyos ingredientes se observa una mayor influencia europea. Probablemente era consumido entre la población urbana y las clases dominantes<sup>102</sup>.

En 1861, en un texto sobre la «comida campestre»<sup>103</sup>, escrito por José Díaz y publicado por Lovera, se vuelve a poner en evidencia la importancia de las leguminosas dentro de las prácticas alimenticias del país, con la mención que realiza el autor sobre los variados platos y formas de procesamiento relacionados con este rubro, principalmente entre los sectores dominantes del país. Uno de los platos es el llamado *menudo* o *mondongo*, al que se le agregaban «vainitas tiernas de frijoles, garbanzos desconchados o guaracaras, habas o tapiramos, cualquiera de estos granos pelados»<sup>104</sup>. Otro plato son los huevos con vainitas, las cuales podían ser de caraotas, frijoles o habas. Probablemente, las habas a las que se hace referencia en este caso sean granos pertenecientes a la especie *Phaseolus lunatus*.

El mismo texto señalaba la forma en que debían prepararse las leguminosas de todos los tipos. Éstas debían ser cocidas en el «agua más pura». Para la preparación de las caraotas y frijoles se menciona que debían ponerse a «cocer en agua sola hasta que estén blandos; entonces se les agrega la sal y los aliños... [que] consisten en manteca, y para el gusto criollo un

(101) *Ibid.*

(102) Lovera, 1988, p. 85.

(103) «Primer recetario impreso», *El agricultor venezolano*, Caracas, Imprenta de Melquíades Soriano, 1861, t. I, pp. 112-130.

(104) Lovera, 1988, p. 257.

poco de dulce: algunos dientes de ajos pelados y machacados y un ligero picante de pimienta»<sup>105</sup>.

La preparación de los guaracaros, tapiramos, tapicurusos y quinchonchos –posiblemente *Phaseolus lunatus*, *Dolichos lablab* e incluso *Canavalia ensiformis* se encontraban dentro de este grupo, ya que se menciona su carácter de plantas trepadoras– se elaboraba de la misma manera, con la excepción de que debía eliminarse el agua de la primera cocción en vista del sabor amargo que es desprendido por la cubierta de dichos granos. Se añade, además, que para obtener «un plato más delicado de estas trepadoras, se desconchan después de haber dado el primer hervor... y así peladas se guisan en nueva agua: entonces no solamente son más gustosas sino más saludables, careciendo de la cualidad ventosa de sus conchas»<sup>106</sup>.

Para el caso de los garbanzos, se sugiere la acción de pelarlos, aunque no se menciona la necesidad de retirar el agua de la primera cocción, por no poseer estos granos cáscaras amargas. Finalmente, se destaca que «si después de aderezada, cualquiera de estas legumbres se pone a freír en manteca, sin caldo, adquieren un nuevo beneficio que las hace más delicadas, proporcionando así una tercera variedad a favor del apetito»<sup>107</sup>. Tal como se ha destacado anteriormente, estas sugerencias de preparación se encontraban dirigidas principalmente a la población urbana, y en particular a los sectores sociales más pudientes, quienes buscaban demostrar preferencias culinarias más exigentes que el resto de la población.

En un texto de finales del siglo XIX escrito por Luis Razetti<sup>108</sup>, publicado por Lovera<sup>109</sup>, se puede apreciar que la costumbre de quitar a las vainitas las fibras laterales antes de su preparación tiene su origen, probablemente, en las exigencias de los sectores dominantes de la población:

Las cocineras venezolanas, por descuido o flojera..., a las habichuelas verdes o vainitas les dejan, sino todas, a lo menos la mayor parte de las fibras que tienen a lo largo de cada costilla... Esos filamentos, no solo son indigestos, sino sumamente repugnantes al paladar, porque parece que se masca hilachas; y a veces causan tan mala impresión que hasta revuelven el estómago. Por consiguiente, a las vainitas no basta quitarles los dos piquitos y la poca fibra que se viene con ellos; es indispensable

(105) *Ibid.*

(106) *Ibid.*

(107) *Ibid.*

(108) En *La Nación*, Caracas, 12 de julio de 1884, 31 de julio de 1884 y 18 de octubre de 1884.

(109) Lovera, 1988, p. 249.

cortarles con un cuchillo toda la parte fibrosa, que a lo largo de ambas costillas tienen las vainitas, especialmente cuando no están muy jojotas<sup>110</sup>.

Desde muy temprano en el siglo XIX, ya existían establecimientos como las pulperías, ventas y posadas, que se dedicaban, entre otras cosas, al expendio de alimentos preparados. Lovera destaca que luego de la independencia, en el año 1825, el Gobierno decide impulsar dichos establecimientos y propone un proyecto de ley en donde se plantea

la escasez que había, sobre todo en el medio rural, de posadas, mesones o ventas, y el grave perjuicio que para los viajeros y el tráfico comercial y militar traía esa circunstancia; resolviendo otorgar a los posaderos, mesoneros o venteneros que establecieran esos negocios una serie de ventajas que iban desde la extensión del servicio militar y la exoneración de impuestos hasta la posesión de terrenos nacionales, sin pagar por arrendamiento por todo el tiempo que durase el establecimiento<sup>111</sup>.

A mediados del siglo XIX, se producen nuevas migraciones a nuestro país de personas procedentes de Italia, Alemania y Francia, lo que también contribuyó con la modificación de las prácticas culinarias. Como consecuencia de las migraciones europeas comienzan a instalarse en las ciudades los restaurantes, los cuales ofrecían principalmente comidas de origen europeo<sup>112</sup>, o aquellas que poseían una importancia simbólica entre la población. Esto, sin duda, contribuyó con la modificación de las tradiciones alimenticias, especialmente en la población urbana. Para el año 1885, dentro del menú del Hotel Posada Nettuno, ubicado en La Guaira, se encontraba el plato de «frizoles negros», junto con otras preparaciones especiales, lo que demuestra la importancia simbólica que había adquirido y mantenido este plato en el tiempo, tomando en cuenta que los establecimientos dedicados a la elaboración de estas preparaciones cocinaban platos considerados importantes, ya sea por su exotismo como por su arraigada pertenencia a las tradiciones alimenticias.

Tal como pudo apreciarse a través de los párrafos anteriores, durante el siglo XIX, las leguminosas constituyeron una parte fundamental de las costumbres alimenticias de la sociedad venezolana, cuya importancia se arraiga aún más dentro del contexto de la Guerra de Independencia, cuando se produce una fuerte crisis alimentaria en donde estos granos, altamente nutritivos, pasan a sustituir muchos de los alimentos que comenzaron

---

(110) *Ibid.*

(111) Lovera, 1988, p. 139.

(112) Lovera, 1988.

a escasear, tal es el caso de la carne. Es probable que este hecho haya contribuido a reforzar la importancia simbólica de este grano dentro del imaginario de la sociedad venezolana. Sin embargo, tal como se analizará en el siguiente capítulo, el impacto de la economía petrolera y la transformación radical de los modos de producción y de vida de la población ocasionaron no solamente la afectación de la tradición del consumo de leguminosas en general, sino también la desaparición de muchas de las variedades locales y tradicionales de leguminosas que habían sido manipuladas por las comunidades productoras durante siglos, e incluso milenios, pasando a ser sustituidas por el consumo y cultivo preeminente de la caraota negra y el frijol, las dos variedades que se adaptaban más exitosamente al sistema monoprodutor mecanizado, que fue instaurado dentro del contexto del desarrollo del agronegocio<sup>113</sup>.

---

(113) Sistema capitalista de producción, procesamiento y distribución de la producción agrícola, controlado por las grandes corporaciones transnacionales de la alimentación.



## **TRANSFORMACIONES EN LAS TRADICIONES HISTÓRICAS DE CULTIVO Y CONSUMO DE LEGUMINOSAS AL INICIO DE LA EXPLOTACIÓN PETROLERA Y EL IMPACTO DEL SISTEMA CAPITALISTA**

En el presente capítulo se tratará, de forma general, cómo se afectó la tradición de cultivo y consumo de leguminosas en Venezuela, a raíz de las transformaciones sufridas por el sistema productivo y los patrones de consumo a consecuencia del inicio de la explotación petrolera y la implantación definitiva del sistema capitalista. Las cifras relacionadas con los niveles de producción, rendimiento, hectáreas cultivadas, distribución zonal, consumo, importaciones, etc., se encuentran documentadas exhaustivamente en las fuentes oficiales relacionadas con la producción agrícola nacional. En nuestro caso, nos interesa fundamentalmente destacar, desde una perspectiva temporal amplia, la forma en que se ha modificado la tradición de cultivo y consumo durante el siglo XX, a raíz de las transformaciones ocurridas en el sistema de producción agrícola por el auge de la explotación petrolera como actividad económica predominante y la transformación hacia el sistema agrícola intensivo capitalista rentista<sup>1</sup>.

Durante el período previo al surgimiento de la economía petrolera, el comercio interno del país, especialmente el de productos como las leguminosas, tenía un carácter local, pues los centros de consumo e intercambio

---

(1) Sistema de producción agrícola de mercado, basado en el modelo de agricultura convencional impuesto desde mediados del siglo XX por la revolución verde, el cual es controlado por las grandes corporaciones transnacionales de la alimentación, orientado exclusivamente a la acumulación de capital financiero. Se caracteriza por el uso de fertilizantes, herbicidas y fungicidas altamente contaminantes y tóxicos; la implementación de monocultivos en grandes extensiones de terreno y la utilización exclusiva de semillas mejoradas y certificadas.

alcanzaban un rango geográfico limitado<sup>2</sup>. Dentro de este contexto, los centros urbanos se abastecían de los productos agrícolas que eran producidos en las áreas vecinas<sup>3</sup>.

El porcentaje de la población que se encontraba dedicada a la producción agrícola se mantuvo relativamente estable desde 1830 hasta 1930<sup>4</sup>. El conuco constituía el mecanismo predominante de explotación de la tierra. La producción de rubros como las leguminosas era destinada principalmente para el autoconsumo, mientras que los excedentes eran comercializados en los pequeños mercados, pulperías y abastos, con precios bajos debido a que no existían depósitos y otros servicios que regularan el mercado<sup>5</sup>.

La producción de rubros como las leguminosas se mantuvo restringida a los conucos para la autosubsistencia de las productoras y los productores, mediante el empleo de las técnicas tradicionales heredadas de las culturas originarias, con algunos elementos propios de la cultura agrícola europea, tales como el empleo de herramientas metálicas<sup>6</sup>. Dentro de este sistema, las leguminosas eran comúnmente cultivadas junto al maíz, al comienzo de la estación lluviosa, mediante el empleo del instrumento conocido como *coa*, con la cual se abrían conjuntos de pequeños agujeros siguiendo una línea recta, en los que se introducían las semillas<sup>7</sup>: «En algunas oportunidades, en el mismo agujero se depositaban dos o tres granos de maíz y otros tantos de frijol o de cualquier otra variedad similar. En otros casos, las leguminosas se intercalaban en el hilo entre las plantas de maíz... En ocasiones, se sembraban en la calle del maíz, pudiendo colocarse una o dos hileras de estas variedades de acuerdo con la distancia de la siembra»<sup>8</sup>.

Las caraotas y arvejas, generalmente, eran cultivadas en áreas con suelos sueltos y clima fresco, mientras que los frijoles y tapiramos se cultivaban preferentemente en áreas con suelos pobres, climas cálidos y de escasas lluvias. El quinchoncho era utilizado como un cultivo de rastrojo<sup>9</sup>, que era sembrado poco antes del abandono del conuco, junto al topocho<sup>10</sup>. En algunas regiones del país, se realizaba una segunda siembra menos abundante

(2) Ríos y Prato, 1990.

(3) *Ibid.*

(4) Carvallo, 1995.

(5) Vila, 1975.

(6) Carvallo, 1995.

(7) *Ibid.*

(8) Carvallo, 1995, p. 50.

(9) Cultivos empleados durante el período de la siembra conocido como barbecho, característico de los sistemas agrícolas tradicionales ancestrales, en el que los terrenos se someten a un tiempo de descanso para su recuperación antes de volver a ser empleados para la siembra.

(10) Carvallo, 1995.

y más homogénea, al finalizar la cosecha del maíz, conocida como «de norte» en el centro del país, en la que se daba preferencia a la caraota.

A partir de los datos presentados por Vila<sup>11</sup>, las leguminosas con mayor producción durante la primera mitad del siglo XX eran las caraotas, los frijoles, quinchonchos, arvejas y garbanzos. Es importante tomar en cuenta que entre todos estos granos existe una gran diversidad de variedades. La producción de garbanzos y arvejas se encontraba limitada principalmente a los estados andinos, mientras que las caraotas, frijoles y quinchonchos eran cultivados en todo el país de acuerdo con los climas locales.

En el año 1900, fue publicado en el diario *El Tiempo*<sup>12</sup> un poema dedicado a las caraotas titulado «Prefiero las negras», en el que se puede apreciar la importancia que tenía este alimento para la dieta y para el imaginario de la sociedad venezolana de la época. A continuación, reproducimos el texto completo presentado por Lovera<sup>13</sup>:

¡Ah!, que cada vez que las miro,  
loco me vuelvo;  
su color es más lindo  
cuanto es más denso.

¡Ah!, ¡qué sabrosas!  
Sabén a cosa rica,  
isabén a gloria!

No gusto de la blancas,  
porque son duras,  
insípidas, ingratas,  
sosas, malucas...

No así las negras,  
son como almíbar;  
por eso ando tras ellas  
en la cocina:  
las negras todas

son bocado exquisito,  
son... deliciosas.

Las negras cuestan menos  
y son mejores;  
las blancas son de precio  
crecido enorme;  
y siendo ricos  
los gustos que me brindan,  
yo... negras pido.

Las negras tienen siempre  
sabor suave;  
y las blancas lo tienen  
un poco acre:  
del gusto hablo  
que tienen unas y otras  
cuando las cato.

De ellas nunca me canso,  
son mi delicia,  
y mejores las hallo  
calentaditas:  
don de las negras,  
¡hacer que un hombre vaya  
siempre tras ellas!

Precioso grano lúgubre  
que tanto quiero,  
¿qué importa el color fúnebre  
si eres muy bueno?

Del mejor gusto  
son las caraotas negras  
con que me nutro.

(11) Vila, 1975.

(12) *El Tiempo*, Caracas, marzo 20, 1900, n.º 2.074.

(13) Lovera, 1988, p. 244.

El 23 de mayo de 1932, una comisión encargada de velar por el control de los precios de los artículos de primera necesidad en la Municipalidad del Distrito Federal, ante la creciente especulación de los comerciantes, envía un documento al gobernador<sup>14</sup>, en donde se solicita que «se reforme el Reglamento vigente del Mercado Principal y se declaren artículos de primera necesidad sobre los cuales los expendedores no podrán obtener una utilidad mayor de un quince por ciento, los siguientes: caraotas negras, frijoles, harinas de todas las clases, arroz, papas, plátanos, maíz, sal, pescado salado, papelón y café»<sup>15</sup>. Lo que demuestra la importancia que continuaban teniendo para la dieta de la población venezolana las caraotas y los frijoles a principios del siglo XX.

Lovera publica un texto en donde se relata la forma en que se distribuía, a principios del siglo XX, «el diario», que era «el dinero para hacer las compras del alimento cotidiano»<sup>16</sup>. Este monto oscilaba desde 5 bolívares (un fuerte) hasta 20 (cinco pesos), en las familias más adineradas. En el texto queda claro cómo las caraotas constituían un elemento constante en la comida de Caracas y se consumían incluso varias veces al día: «Por la noche, después de la comida y fregado de la loza, ya al disponerse a salir, llegaba la señora: [...] Nemesia, mañana traes para el almuerzo: hervido, arroz, caraotas y biftec con papas fritas, y para la comida puedes poner una sopa de fideos, asado, arroz, caraotas, ensalada de lechuga y puedes hacer unas cebollas rellenas... Ya para las nueve o diez, [Nemesia] se presentaba con su cesta repleta».

CENTAVOS		CENTAVOS	
1 kilo de carne	16	Harina de trigo	2
Medio de lagarto y huesos para la sopa	5	1 kilo de papas	6
Media libra de arroz	10	Medio kilo de manteca	5
2 libras de caraotas	14	Tomates y pimentón	3
3 centavos de papelón para el guarapo	3	Una lechuga	3
Recao (verduras)	12	Aceite y vinagre	5
Ajo, sal, pimienta	2	Fideos	2
Cebolla y compuesto	4	Café	3
2 huevos	5		
<b>TOTAL</b>			<b>100</b> <sup>475</sup>

(14) Exposición del Gobernador al Concejo Municipal de Caracas en enero de 1933, Caracas, Tip. Casa de Especialidades, 1933, pp. 23-30.

(15) Documento presentado por Lovera, 1988, p. 291.

(16) *Reminiscencias: Vida y costumbres de la vieja Caracas*, Caracas, Editora Grafos, 1962, pp. 201-205.

(17) Citado por Lovera, 1988.

En el texto también se señala que entre las familias adineradas, los guisantes, conocidos como *petit-pois*, eran considerados un producto exclusivo, así como el vino y el jamón, entre «otras vituallas de reconocida nombradía»<sup>18</sup>.

### **Transformaciones en los patrones de producción y consumo de leguminosas como consecuencia de la implantación del modelo petrolero en Venezuela**

Aunque el proceso de explotación petrolera se inicia en nuestro país de forma incipiente a finales del siglo XIX, hasta el XX no se desarrollan las transformaciones profundas en los ámbitos económico, social y cultural, derivadas del nuevo modelo productivo que comienza a imponerse para ejercer su influencia y control más allá de la explotación petrolera. Tal como han destacado Ríos y Prato:

Desde 1905, pero especialmente después de 1914, se inició un flujo de inversiones inglesas, holandesas y norteamericanas destinadas a explotar el petróleo, que se acentuó al final de la Primera Guerra Mundial con el predominio del capital norteamericano; se detuvo momentáneamente en la crisis de los treinta; para reiniciarse en los últimos años de esa década y tomar un impulso renovado en la segunda postguerra, cuando diversificó sus áreas de acción<sup>19</sup>.

Con el auge de la explotación petrolera, comienza a producirse una intensa migración poblacional hacia las ciudades en donde se localizaba esta actividad y en donde se concentraba el mayor impacto de la redistribución del ingreso fiscal generado por ésta, lo que ocasionó una drástica modificación de la distribución de la población venezolana que se concretó luego de dos décadas<sup>20</sup>. Esto trajo una dramática modificación en la estructura productiva del país, disminuyendo drásticamente la importancia de las actividades agrícolas, que fueron predominantes durante milenios, desde la época prehispánica.

No sólo se produjeron cambios drásticos en la distribución geográfica y ocupacional de la población, que llevaron al creciente abandono de los campos y la actividad agrícola, sino que además la producción agrícola misma se fue modificando, incorporando cada vez en mayor medida los elementos propios de la agricultura capitalista rentista, que se encontraba centrada en torno a la producción para el mercado, en contraposición a la producción destinada para la subsistencia que caracterizaba al sistema agrícola histórico, que se encontraba en decadencia.

(18) *Ibid.*

(19) Ríos y Prato, 1990, p. 36.

(20) Ríos y Prato, 1990.

En el siglo XIX, comenzaron a hacer aparición las fábricas de alimentos procesados que durante el siglo XX pasarían a constituir la enorme maquinaria de la industria alimentaria<sup>21</sup>. En la década de 1920, ya se encontraban instalados en el país numerosos establecimientos dedicados a la elaboración de productos procesados, derivados de la producción agropecuaria, tales como lácteos, cigarrillos, enlatados de carne y bebidas alcohólicas. En la década del cuarenta, comienza a desarrollarse la agroindustria<sup>22</sup>, vinculada con el establecimiento de la agricultura empresarial<sup>23</sup>, y el auge, diversificación<sup>24</sup> y mayor tecnificación<sup>25</sup> de los establecimientos dedicados a la producción de alimentos procesados<sup>26</sup>. En vista de que la mayoría de estos productos procesados se realizaron con materias primas producidas en el país, se estimuló la producción de una serie de cultivos que también incorporaron nuevas tecnologías, generadas en los países capitalistas<sup>27</sup>, en detrimento de otros productos que permanecieron principalmente como parte de las actividades tradicionales de subsistencia de la población campesina.

En la medida en que se impone el patrón productivo de la agricultura empresarial capitalista, se incrementa el impulso hacia la producción de los rubros que eran destinados a la agroindustria, tales como cereales, textiles, oleaginosas y caña de azúcar, mientras que los productos que eran consumidos de forma directa, como los granos, leguminosas, y tubérculos, son dejados de lado. Ya para el año 1976, el 70% de la producción agropecuaria del país era destinada a la agroindustria<sup>28</sup>.

#### LA AFECTACIÓN DEL MODO DE VIDA Y PRODUCCIÓN CAMPESINO

Para 1951, de acuerdo con un trabajo presentado por Francisco Vélez Boza, la principal área de cultivo de leguminosas en el país se encontraba en las cordilleras de la costa y los Andes, en donde se cultivaban caraotas,

(21) Lovera, 1988, p. 133.

(22) Sistema de producción y procesamiento agrícola industrial.

(23) Ríos y Prato, 1990.

(24) Oferta de variedad de nuevos productos.

(25) Incorporación de nuevos procedimientos técnicos especializados.

(26) Sistemas de producción agrícola controlados por empresas o corporaciones, en su mayoría de carácter transnacional.

(27) *Ibid.*

(28) *Ibid.*

frijoles, arvejas, quinchonchos, etc., mientras que en el área de los Llanos predominaba el consumo de frijoles<sup>29</sup>.

Hasta la década de 1950, todavía un porcentaje importante de la población del país se encontraba vinculada con la producción agrícola. Sin embargo, el impacto de la transformación del sistema económico venía afectando esta situación desde los inicios del proceso de explotación petrolera. Entre 1920 y 1961, la población del campo pasó de representar el 75% de la totalidad de la población, a convertirse en sólo un 35%<sup>30</sup>.

Tal como han destacado Ríos y Prato, «hasta 1930 aproximadamente, la acción directa del Estado en relación con la agricultura fue casi inexistente o, en todo caso, de ninguna significación, a pesar de que como intención había estado presente desde mediados del siglo pasado»<sup>31</sup>. El proceso de transformación del sistema económico hacia el modelo productivo capitalista fue ocasionando la separación de las productoras y los productores de sus medios de producción y subsistencia, en vista de que éstos pasaron a ser controlados por la agroindustria, el agrocomercio y el Estado<sup>32</sup>.

Dentro de este contexto, incluso las productoras y los productores que mantenían el control sobre sus medios de producción y subsistencia también se convirtieron en consumidoras y consumidores de los productos procesados por la agroindustria, y «en razón de las nuevas condiciones de inserción en el mercado, como consumidores de bienes finales y productivos, fue creciendo la importancia de sus ingresos»<sup>33</sup>. Así, muchas productoras y productores comienzan a especializarse en la producción de nuevos cultivos de importancia comercial que sustituyeron a los cultivos tradicionales e históricos, mientras que otros se especializaron en la producción de insumos para la agroindustria<sup>34</sup>.

### **La introducción de nuevas técnicas e implementos agrícolas y su efecto sobre la producción de leguminosas. Las semillas mejoradas**

A la transformación en la variedad de productos cultivados, se suma la introducción de nuevas técnicas e implementos agrícolas: «Esos cambios se hicieron sentir de manera más rápida e intensa acompañando la producción de nuevos cultivos y, sobre todo, en los orientados a la agroindustria,

(29) Citado por Lovera, 1988.

(30) Lovera, 1988.

(31) Ríos y Prato, 1990, p. 19.

(32) *Ibid.*

(33) Ríos y Prato, 1990, p. 63.

(34) *Ibid.*

envolvieron la adopción de un nuevo patrón tecnológico basado en la mecanización y en el uso generalizado de insumos químicos»<sup>35</sup>.

En la década de 1920, Henry Pittier señalaba que las leguminosas más ampliamente consumidas por la población del país eran las pertenecientes al género *Phaseolus*, en sus diferentes especies (*Phaseolus lunatus*, *Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus multiflorus*, *Phaseolus mungo*) y variedades. Sin embargo, para esta época ya se percibía el impacto que tuvo en la producción de leguminosas la transformación del sistema productivo que se inicia con la explotación petrolera, en vista de que el autor señala que la producción local no era suficiente para el abastecimiento de la demanda de consumo nacional.

Para el año 1937, se cultivaron en el país 47.026 hectáreas de caraotas y 17.947 hectáreas de frijol, obteniendo una producción de 30.812 y 13.421 toneladas métricas, respectivamente. De acuerdo con los datos aportados por Vila, el rendimiento por hectárea estimado para la caraota y el frijol, en el año 1937, fue de 655 y 742 kilogramos, respectivamente. Estos rendimientos, sumados al de los garbanzos y arvejas, ya se encontraban por debajo de las necesidades de consumo de una población en constantemente en crecimiento y cada vez más alejada de la producción de sus propios medios de subsistencia, pero que aún conservaba las tradiciones alimenticias históricas dentro de las cuales las leguminosas ocupaban un lugar importante. En el año 1946, el Ministerio de Agricultura y Cría estimó la producción nacional de leguminosas en general en 22.140 toneladas métricas, mientras que el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social estimaba el consumo anual en 43.960 toneladas métricas, lo que implica que ya para la fecha la producción nacional sólo abastecía el 50,3% del consumo nacional, del cual el 70% correspondía al consumo de caraotas negras<sup>36</sup>.

Vila señala que, a finales de la década de los treinta en Estados Unidos, el rendimiento del frijol era de 1.000,5 kilogramos por hectárea, mientras que en Venezuela los rendimientos de la caraota y el frijol se encontraban en 655 y 742 kilogramos, respectivamente<sup>37</sup>. Posiblemente, este hecho influyó para que en la década de los cuarenta se iniciara la introducción desde Estados Unidos de los sistemas agrícolas mecanizados para cereales, leguminosas, oleaginosas y algodón<sup>38</sup>.

Al mismo tiempo, se inician las investigaciones orientadas al mejoramiento genético de las semillas de caraota y frijol, para su utilización en los sistemas de producción intensiva<sup>39</sup>. El mejoramiento de las semillas

(35) Ríos y Prato, 1990, p. 70.

(36) Vila, 1975.

(37) *Ibid.*

(38) Avilan *et al.*, 1986.

(39) Abreu, 1993.

de caraota negra y frijol comienza en 1946, cuando la Sección de Leguminosas Comestibles del Departamento de Genética del Ministerio de Agricultura y Cría realiza una recolección de diferentes variedades criollas para realizar estudios sobre su comportamiento ante el medio ambiente y sus rendimientos<sup>40</sup>.

Las variedades de caraota, provenientes de semillas certificadas, con mayor difusión son *Cubagua*, la primera variedad mejorada, obtenida en el año 1956 por Marcano y Linares, a partir de un material obtenido en los mercados de Caracas, introducido en 1946<sup>41</sup>; *Margarita*, obtenida en 1956 por los mismos investigadores, a partir de unos ejemplares conocidos como «negras de Gonzalito», los cuales también fueron introducidos en el año 1946<sup>42</sup>; *Coche*, obtenida en 1968 por Barrios y Ortega, a partir de ejemplares introducidos en 1946, en el Distrito Federal<sup>43</sup>; *Tacarigua*, cultivada desde 1972 y obtenida por los mismos investigadores a partir de una selección hecha en la colección Venezuela 44<sup>44</sup>. *Montalbán*, liberada por el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias en 1987<sup>45</sup>; *Magdaleno*<sup>46</sup>, y *Victoria*, liberada por el Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias en 1994<sup>47</sup>.

Las variedades mejoradas de frijol más utilizadas en el país son las llamadas *Arauca*, *Orinoco*, *Caroní* y *Tuy*<sup>48</sup>. Al igual que las semillas mejoradas de caraota, estas variedades de frijol han sido obtenidas a partir de la selección y mejoramiento de diferentes variedades criollas<sup>49</sup>.

Con la investigación para la obtención de semillas mejoradas, de la mano con la introducción del sistema mecanizado para el cultivo de leguminosas, se intentaba incrementar el rendimiento de estos cultivos en la búsqueda por satisfacer la demanda nacional de una población que, como ya se mencionó, se encontraba en crecimiento y cada vez más alejada de la producción de sus propios medios de subsistencia.

El mejoramiento de semillas se realizó, especialmente, con aquellas especies de leguminosas que tenían las características morfológicas adecuadas para adaptarse al sistema mecanizado impuesto por la agroindustria, que privilegiaba el cultivo de leguminosas herbáceas, en detrimento

(40) Villegas, 1978.

(41) Voyses, 1983.

(42) *Ibid.*

(43) *Ibid.*

(44) Voyses, 1983; Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, 2007.

(45) Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierras, 2007.

(46) *Ibid.*

(47) *Ibid.*

(48) Villegas, 1978.

(49) *Ibid.*

de las variedades arbustivas y de enredadera. En este sentido, se priorizó el cultivo de la caraota negra (*Phaseolus vulgaris*) y el frijol de la especie *Vigna unguiculata*. En el caso de la caraota, obviamente, el impulso de la producción se debió a la alta demanda de consumo que existía entre la población, mientras que en el caso del frijol, probablemente, su impulso se debió, entre otras cosas, a su alto rendimiento y a la posibilidad de satisfacer, mediante su producción, una parte importante del déficit que venía generándose a partir de la transformación del sistema productivo iniciada a partir del surgimiento de la economía petrolera.

Para el año 1958, se importó el 34,1% (27.581 toneladas métricas) de las leguminosas que eran consumidas en el país<sup>50</sup>. La producción de leguminosas continuó experimentando una disminución gradual que se acrecentó especialmente a partir de la década del sesenta, luego de la promulgación de la reforma agraria<sup>51</sup>.

A raíz de la firma del Pacto de Punto Fijo en 1959, se aplicaron medidas para el impulso de la producción que no tomaron en cuenta las particularidades de los ecosistemas del país. Tal como ha destacado Abreu, este proceso

se manifestó en una asignación de recursos sesgada a favor de aquellos rubros que facilitaban el proceso sustitutivo de importaciones en ciertos circuitos agroindustriales, así como en la adopción de variedades y paquetes tecnológicos desarrollados para otras latitudes, los cuales requerían del uso intensivo de fertilizantes, agroquímicos, etc., y de la mecanización, y se traducían en bajos rendimientos en nuestros agroecosistemas<sup>52</sup>.

A partir de la reforma agraria, comienzan a distribuirse a las productoras y los productores semillas certificadas<sup>53</sup> de caraota y frijol, y se intensifica el empleo del sistema de producción intensivo mecanizado, acompañado del empleo de fertilizantes, pesticidas y herbicidas. Entre 1961 y 1974,

(50) Vila, 1975.

(51) Conjunto de reformas legales que se ejecutaron a través de la ley de reforma agraria promulgada por Rómulo Betancourt en 1960. Con esta reforma se introdujeron formalmente los elementos característicos de la revolución verde tóxica al campo venezolano. A pesar de que, en principio, se planteó la redistribución de las tierras al campesinado, este proceso sólo entregó tierras a un pequeño porcentaje de campesinos en relación con la demanda histórica de los pobladores del campo. Gran parte de las tierras entregadas a pequeños campesinos eran de baja productividad y en zonas alejadas, lo que terminó por aumentar la concentración de tierras en las manos de grandes hacendados y terratenientes de la burguesía.

(52) Abreu, 1993, p. 66.

(53) Semillas de uso comercial que son sometidas previamente a un proceso de control de calidad, generalmente controlado por laboratorios y empresas vinculados al agronegocio capitalista.

fueron certificadas las siguientes cantidades de semillas por parte del Ministerio de Agricultura y Cría<sup>54</sup>:

<b>AÑO</b>	<b>CARAOA (Tm<sup>513</sup>)</b>	<b>FRIJOL (Tm)</b>
1960	1,2	---
1961	0,8	0,9
1962	2,2	4,4
1963	15,3	2,0
1964	160	0,9
1965	160	---
1966	50	3,0
1967	347,6	12,0
1968	374,4	15,0
1969	176,6	5
1970	70	---
1971	267,7	---
1972	342,7	---
1973	652	3
1974	611	40

(54) Según datos aportados por Vila, 1975, p. 244.

(55) Toneladas métricas [Nota del Editor].

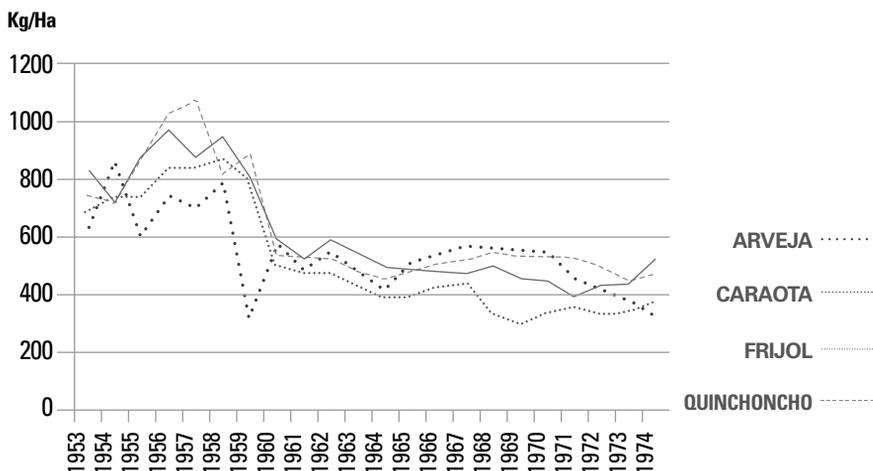
Sin embargo, aunque con la introducción del sistema de producción intensivo<sup>56</sup> y el desarrollo de semillas certificadas se buscaba revitalizar la producción de leguminosas que se encontraba fuertemente afectada por las transformaciones ocurridas a raíz del surgimiento de la economía petrolera, cuando revisamos los rendimientos de los cultivos de leguminosas más relevantes –caraota, frijol, quinchoncho y arveja– entre los años 1953 y 1974, encontramos que, precisamente a partir de la intensificación del modelo de producción intensivo monoprodutor que se crea en la década de 1960, el rendimiento de los cultivos experimenta una brusca caída (Tabla 1 y Gráfico 1).

**Tabla 1.** Rendimientos de los cultivos de caraota negra, frijol, arveja y quinchoncho, desde 1953 hasta 1974.<sup>57</sup>

AÑO	CARAOTA	FRIJOL	QUINCHONCHO	ARVEJA
1953	690	833	742	639
1954	741	729	723	866
1955	739	873	868	605
1956	841	977	1029	749
1957	841	878	1076	701
1958	877	954	820	795
1959	801	807	890	321
1960	504	593	538	578
1961	479	523	530	487
1962	486	591	528	554
1963	438	544	486	489
1964	391	497	455	419
1965	401	489	481	517

(56) Sistema de producción agrícola, basado en el modelo de agricultura convencional impuesto desde mediados del siglo XX por la revolución verde, caracterizado por la sobreexplotación permanente de los suelos y el agua, a través de la implementación de monocultivos.

(57) Fuente de los datos: Villegas, 1978.



**Gráfico 1.** Evolución de los rendimientos de los cultivos de arveja, caraota, frijol y quinchoncho, desde 1953 hasta 1974.<sup>58</sup>

#### LA AFECTACIÓN DE LAS TRADICIONES DE CONSUMO DE LEGUMINOSAS EN LOS CENTROS URBANOS

El régimen alimentario que constituyó la dieta básica de la sociedad venezolana durante el siglo XIX, y que tiene sus bases en la combinación de las tradiciones alimentarias aborígenes, africanas y europeas consecuencia de la dominación española sobre el territorio venezolano, mantiene su preponderancia entre las prácticas alimenticias de la sociedad venezolana durante las primeras décadas del siglo XX, siendo sustituido, especialmente en los centros urbanos, por el patrón alimenticio que comienza a imponerse a raíz de la influencia norteamericana.

Un estudio señala que, en 1938, el 33,3% de las familias venezolanas sólo comían caraotas y maíz, con una alta deficiencia de leche, carne, huevos mantequilla y frutas<sup>59</sup>.

Tal como ha destacado Lovera, a mediados del siglo XX,

se inició un proceso de transformación culinaria. La naciente industria alimentaria, las copiosas importaciones de comestibles y de aparatos para las labores domésticas, el éxodo campesino, las nuevas oleadas de inmigración europea, la penetración del *American Way of Life*, la entrada de la mano de obra femenina en

(58) *Ibid.*

(59) Lovera, 1988.

un creciente mercado de trabajo y, en resumen, el empuje de la urbanización constituyeron factores que incidieron en la dieta del venezolano<sup>60</sup>.

Cuando a mediados del siglo XX se intensifica la emigración hacia las ciudades y la población pasa de ser mayoritariamente campesina a ser mayoritariamente urbana, igualmente comienza a imponerse el régimen alimenticio extranjero, por encima del régimen tradicional.

A principios del siglo XX, proliferan los restaurantes en Venezuela, fuertemente influenciados por el afrancesamiento que venía introduciéndose entre las prácticas de la población urbana, especialmente de los sectores dominantes, a finales del siglo XIX. Dentro de este contexto, muchos alimentos fueron elaborados siguiendo las pautas culinarias francesas y nombrados utilizando traducciones al francés, entre las que encontramos los *petit pois noirs*, denominación dada a la preparación de caraotas negras, con el objetivo de europeizar una preparación tradicional, históricamente catalogada por los sectores sociales adinerados dominantes como marginal, pero que tenía una importancia fundamental dentro de la dieta de principios de siglo por su alto contenido alimenticio<sup>61</sup>.

Según destaca Lovera,

en 1945, fecha aproximada en que comienza la vigorosa expansión del régimen alimentario urbano, no había variado en lo esencial la situación [y] persistía, en general, el subconsumo de carne, pescado, leche y sus derivados, verduras y frutas cítricas, manteniéndose el predominio del maíz, arroz, tubérculos, leguminosas (principalmente caraotas), musáceas (plátanos y cambures), grasas y azúcar (refinada y papelón) [...]. La nutrición venezolana de las siguientes décadas (años cincuenta y sesenta) mantiene las mismas características de los años anteriores<sup>62</sup>.

Según los datos aportados por Lovera, entre los años 1949 y 1960, el consumo de leguminosas se mantuvo relativamente estable con una oscilación entre 39 y 46 gramos por persona diarios, hasta que experimenta un descenso drástico desde 1961, cuando se reduce casi a la mitad<sup>63</sup>. A partir de la década de los sesenta, no sólo se intensifica la introducción del modelo intensivo de producción de leguminosas, sino que también se incrementan las importaciones de alimentos desde Norteamérica, las cuales incluyeron también, al igual que ocurrió con las prácticas europeas durante el siglo XIX, la importación de las prácticas culturales norteamericanas.

(60) Lovera, 2006, pp. 81-82.

(61) Lovera, 1988.

(62) *Ibid.*, p. 171.

(63) *Ibid.*, p. 172.

Tal como destaca Lovera, «el régimen criollo urbano, tradicionalmente cautivo de las importaciones, primero de Europa y luego de Estados Unidos de Norteamérica, termina por extenderse a todo el país, reduciendo el régimen criollo rural o tradicional a la categoría de curiosidad folklórica»<sup>64</sup>.

Las fábricas de alimentos, que pasaron a constituir la industria alimentaria, aunque comienzan a aparecer durante la primera mitad del siglo XIX, cobran verdadera importancia a principios del siglo XX. La industria alimentaria contribuyó con el reforzamiento de la tendencia hacia las prácticas alimenticias de origen extranjero que venían presentándose entre la sociedad venezolana desde el siglo XIX e incluso desde la colonia, particularmente entre la población urbana. Al ser un modelo importado, particularmente de los Estados Unidos, los alimentos y productos involucrados dentro de la producción industrializada distaban mucho de lo que fueron las prácticas alimenticias tradicionales de la sociedad venezolana: fábricas de cerveza, chocolate, galletas, bebidas gaseosas, productos lácteos y alimentos enlatados constituyen algunos de los productos que comienzan a imponerse en la cultura alimentaria de nuestro país. El auge de la industria alimentaria se vio acompañado de un apoyo mediático y publicitario que promocionaba los patrones alimenticios y el modo de vida norteamericanos, lo que sin duda fue un factor determinante en la transformación de las costumbres y la cultura de la sociedad venezolana<sup>65</sup>.

Para 1970, el consumo anual per cápita de leguminosas se encontraba en 6,9 kilos, ocupando este rubro el séptimo lugar entre los principales alimentos consumidos, después de los cereales, amiláceas, frutas frescas, hortalizas y legumbres, carnes, lácteos y huevos<sup>66</sup>. Dos siglos antes, las leguminosas ocupaban el cuarto lugar entre los alimentos más importantes para la población del país.

El efecto de la introducción del sistema agroproductivo capitalista afectó drásticamente la producción de leguminosas en Venezuela, debilitando los rendimientos, reduciendo la diversidad de especies y variedades cultivadas, y, junto con la imposición de un nuevo estilo de vida fuertemente marcado por las influencias norteamericanas, las leguminosas pasaron de ocupar un papel primario dentro de las prácticas alimenticias de la población, a desempeñar un papel muy poco significativo, diluyéndose su importancia

---

(64) *Ibid.*, p. 175.

(65) *Ibid.*

(66) Villegas, 1978.

simbólica entre el ímpetu de los alimentos de origen extranjero y el auge de las comidas rápidas, principalmente en las zonas urbanas.

En el siguiente capítulo constataremos las modificaciones que ha sufrido la tradición de cultivo y consumo de leguminosas entre las poblaciones campesinas, a través del estudio de casos concretos entre comunidades con una larga historia de cultivo de este rubro, así como las acciones que desde el Gobierno Bolivariano se están tomando para rescatar el cultivo y la importancia simbólica de este rubro.

## **LA CULTURA DE CULTIVO Y CONSUMO DE LEGUMINOSAS ENTRE LOS PUEBLOS Y COMUNIDADES DEL SIGLO XXI**

En la actualidad, diferentes organizaciones campesinas, indígenas, afrodescendientes, junto a agricultores/as de la ciudad, estudiantes y académicos/as de todo el mundo, se encuentran articulados en la lucha por la transformación radical del sistema hegemónico de producción agroindustrial hacia nuevos modelos adecuados a nuestras necesidades y particularidades culturales, históricas y ecológicas. Este proceso ha puesto en evidencia la necesidad de explorar y rescatar saberes, conocimientos y prácticas de nuestros sistemas agrícolas campesinos, afrodescendientes e indígenas ancestrales, con los que se pueda avanzar hacia nuevos modelos de producción de alimentos. Estos elementos del conocimiento y la práctica ancestral no se reducen a las técnicas empleadas en la producción o las variedades cultivadas, sino que involucran también las formas de organización social en torno al trabajo, formas de tenencia de la tierra alternativas al latifundio y a la propiedad individual privada, el manejo integrado y adecuado de los ecosistemas, así como la transformación y la diversificación de nuestros hábitos alimenticios.

En el caso de las leguminosas, son diversas las iniciativas emprendidas por parte de las comunidades organizadas e instituciones del Estado para el rescate de las variedades locales, la creación de semilleros comunitarios y la reconstrucción de las historias locales que dan cuenta de las

transformaciones históricas que han afectado las tradiciones de cultivo y consumo de este rubro alimenticio en el presente.

Sin embargo, estos esfuerzos no serán verdaderamente efectivos hasta que no se trascienda hacia nuevas relaciones económicas y formas de concebir la naturaleza, que apunten a la construcción de un nuevo modo de vida en donde se supere la lógica de cosificación y mercantilización de la vida, concebida como un recurso al servicio de la acumulación de capital financiero. La tarea está, entonces, en reapropiarnos de nuestra memoria histórica aborígen, campesina y afrodescendiente para rescatar de ella los aspectos que nos permitan avanzar en la discusión y construcción colectiva del ecosocialismo, como proyecto nacional que supere los discursos institucionales y se oponga al modelo de desarrollo extractivista neoliberal impuesto desde los principales centros de poder de la modernidad.

### El saber y la práctica ancestral en resistencia

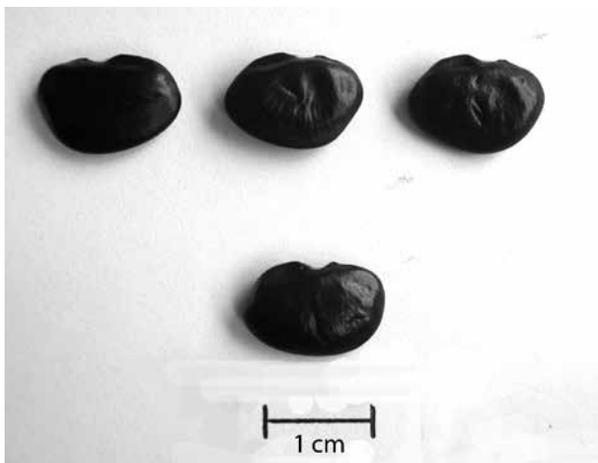
Como parte del proceso de reconocimiento de las formas en que ha evolucionado históricamente la cultura del cultivo y consumo de leguminosas en Venezuela, desarrollamos un trabajo de investigación con algunas comunidades campesinas de amplia tradición en la producción de leguminosas, en los estados Yaracuy y Portuguesa. El objetivo de esta investigación se centra en evidenciar de forma directa cómo se han transformado las prácticas tradicionales asociadas a estos granos, así como en analizar la situación actual en función de diseñar posibles estrategias de acción, dirigidas a la revitalización de estas prácticas como eslabones claves en la construcción del nuevo modelo de agricultura necesario para las condiciones históricas y ecológicas del siglo XXI.

A través del trabajo en las comunidades, logramos recopilar ejemplares de diferentes variedades de semillas locales; pudimos conocer la perspectiva de las campesinas y los campesinos sobre el proceso de afectación de la tradición de cultivo y consumo de leguminosas; y desarrollamos diferentes actividades con niños/as, jóvenes y adultos/as, con el objetivo de resaltar la relevancia cultural de este rubro, así como su importancia como alimento sano y fundamental de la dieta de la población venezolana.

En las comunidades visitadas se cultivan y consumen variedades de leguminosas tradicionales pertenecientes a diversas especies: caraota roja y negra (*Phaseolus vulgaris*); caraota de año roja, negra, blanca y la conocida como torita o tartaguita (*Phaseolus lunatus*); quinchoncho tradicional y negro (*Cajanus cajan*); chivata blanca y roja (*Dolichos lablab*); jaba (*Canavalia ensiformis*); brusquito, bucarito o boca de ángel (*Vigna umbellata*), así como varias especies del género *Inga* (guama).



**Figura 10.** Caraota roja (*Phaseolus vulgaris*), recolectada en las comunidades Maimire y Las Vegas, estado Yaracuy.

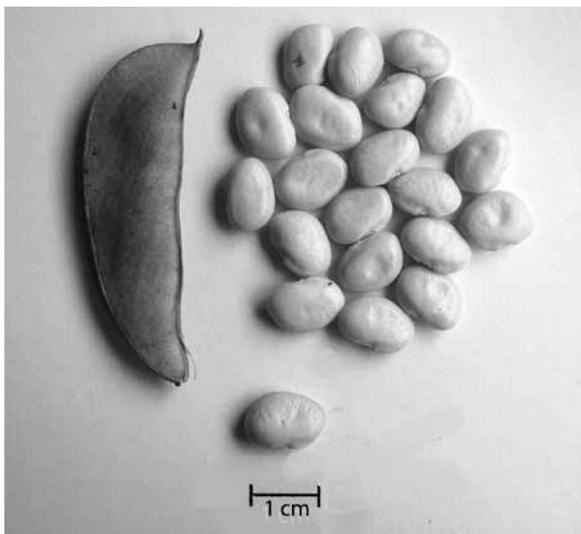


**Figura 11.** Caraota de año roja (*Phaseolus lunatus*), recolectada en la comunidad de San Nicolás, estado Portuguesa.



**Figura 12.** Caraota de año negra (*Phaseolus lunatus*), recolectada en las comunidades Chirimaque y Las Vegas, estado Yaracuy.

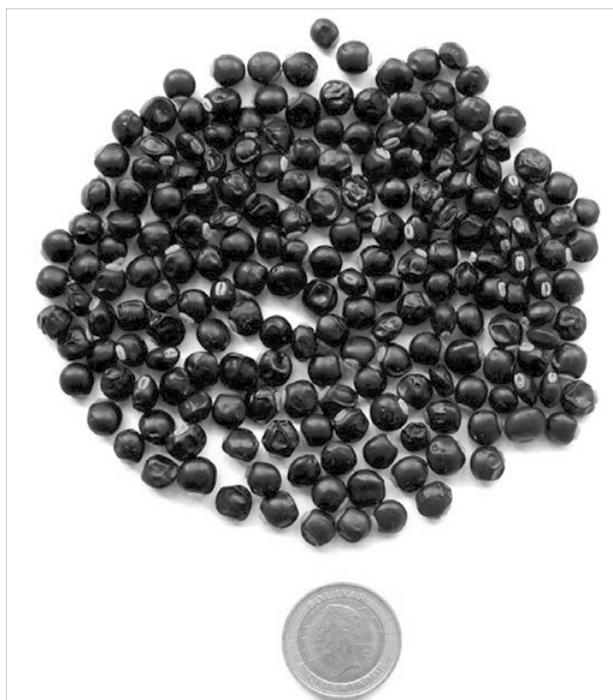
**Figura 13.** Caraota de año blanca (*Phaseolus lunatus*), recolectada en la comunidad de San Nicolás, estado Portuguesa.



**Figura 14.** Caraota de año torita o tartaguita (*Phaseolus lunatus*), recolectada en las comunidades Chirimaque y Las Vegas, en el pueblo de Urachiche y en los sectores Las Minas y Quebrada Palacios, estado Yaracuy.



**Figura 15.** Quinchoncho  
(*Cajanus cajan*), recolectado  
en la comunidad Las  
Vegas, estado Yaracuy.



**Figura 16.** Quinchoncho negro (*Cajanus cajan*), recolectado en el sector Quebrada Palacios, estado Yaracuy.



**Figura 17.** Chivata blanca (*Dolichos lablab*), recolectada en las comunidades Maimire y Las Vegas, estado Yaracuy.

**Figura 18.** Chivata roja (*Cajanus cajan*), recolectada en la comunidad Maimire, estado Yaracuy.



**Figura 19.** Jaba (*Canavalia ensiformis*), recolectada en la comunidad de Las Vegas, estado Yaracuy.



**Figura 20.** Brusquito, bucarito, boca de ángel o frijol (*Vigna umbellata*), recolectado en la comunidad Las Vegas, estado Yaracuy.



**Figura 21.** Guama machete (*Inga spectabilis*), recolectada en el sector Quebrada Palacios, municipio Urachiche, estado Yaracuy.

Las variedades reconocidas como tradicionales varían de una zona geográfica a otra. En las comunidades del estado Yaracuy, son reconocidas como tradicionales todas las variedades antes mencionadas. Entre estas comunidades, el frijol (*Vigna unguiculata*) no es reconocido como una especie tradicional, por lo que su cultivo y consumo no se encuentra tan extendido como en otras zonas del país. Por el contrario, en las comunidades del estado Portuguesa, el frijol es una de las variedades tradicionales de gran importancia, junto con el quinchoncho, la caraota de año y diferentes variedades de caraota común. Esto responde a que la tradición de cultivo del frijol se encuentra arraigada históricamente principalmente en la zona de los Llanos, tal como se puso en evidencia en los capítulos anteriores.

Entre las comunidades del estado Yaracuy, encontramos que la variedad de caraota de año conocida como torita o tartaguita presenta un fuerte arraigo entre las prácticas tradicionales de consumo de leguminosas, siendo reconocida como un grano de alto contenido alimenticio y delicioso sabor. Igualmente ocurre con la chivata, la cual fue muy importante especialmente entre las comunidades ubicadas en la zona montañosa del municipio Urachiche.

En el caso de la caraota negra, su cultivo es generalizado y notorio en todas las comunidades que fueron visitadas, tanto en las del estado Yaracuy como las del estado Portuguesa. Tal como destacaron las campesinas y los campesinos, en el pasado se cultivaban innumerables variedades locales de este grano, entre las que podemos mencionar a la caraota de bejuco, una variedad autóctona de la comunidad de Tejerías, ubicada en la parte alta del municipio Nirgua, estado Yaracuy. Sin embargo, cada vez se observa con mayor frecuencia que estas variedades locales de amplia tradición histórica están siendo desplazadas por la introducción de las semillas mejoradas, particularmente de la variedad *Tacarigua*, la cual ha sido suministrada al campesinado por las instituciones del Estado para el cultivo comercial, siendo resembradas sus semillas también para el consumo local de las productoras y los productores.

Aunque en todas las comunidades visitadas se lograron obtener ejemplares de diferentes variedades de semillas locales, generalmente éstas pertenecían a los miembros de mayor edad dentro de la comunidad, quienes destacaban que la pérdida de estos cultivos se encontraba asociada a las transformaciones ocurridas desde el momento en que se intensificó el sistema de producción intensivo con el uso de semillas mejoradas y agrotóxicos, desde hace aproximadamente 50 años. Como se destacó anteriormente en otros capítulos, este sistema privilegió la producción de la caraota negra (*Phaseolus vulgaris*) y del frijol de la especie *Vigna unguiculata*, en detrimento de muchas especies y variedades locales de gran importancia histórica y cultural.



**Figura 22.** Planta y granos de caraota negra de bejuco (*Phaseolus vulgaris*), autóctona de la comunidad Tejerías, municipio Nirgua, estado Yaracuy.

En muchos de los conucos de las personas de las que se obtuvieron semillas locales, se cultivan leguminosas para autoconsumo, principalmente caraota negra de la variedad *Tacarigua*. Sin embargo, pudimos observar y escuchar del propio testimonio de campesinos y campesinas, como cada vez con más frecuencia, entre las generaciones más jóvenes, se incrementa la tendencia a obtener los granos para el consumo a través de su compra directa en los mercados, dándole preferencia a la siembra de otros rubros de mayor rentabilidad económica. Igualmente constatamos que existe una situación generalizada de desinterés hacia el cultivo por una parte importante de la población joven de las comunidades, lo cual implica que es urgente el desarrollo de políticas orientadas a incentivar el interés de la juventud hacia la práctica de la agricultura.

Dentro de este contexto, y atendiendo a la urgente necesidad de rescatar el conocimiento sobre las variedades de leguminosas tradicionales, así como el interés por la práctica de su cultivo, se eligieron dos comunidades del estado Yaracuy para realizar actividades teóricas y prácticas, dirigidas a diferentes sectores etarios, contextualizadas dentro de un proceso conjunto de reconstrucción de la historia local de cada comunidad. Las comunidades elegidas fueron Chirimaque y Maimire, ubicadas respectivamente en las zonas baja y alta del municipio Urachiche del estado Yaracuy.

La selección de estas dos comunidades para desarrollar las actividades de rescate, revalorización e impulso del cultivo y consumo de variedades locales de leguminosas estuvo principalmente fundamentada en la existencia de una organización comunitaria activa motivada por el reconocimiento de su historia. Además, las características geográficas –ubicadas respectivamente en la parte baja y alta del municipio– y demográficas –ambas con población reducida, mayoría infantil y juvenil– de las comunidades permitían, por un lado, obtener elementos importantes para la comparación de aspectos ecológicos, históricos y culturales, y, por otro lado, involucrar a la mayor parte de la población juvenil en las actividades.

Se pautaron reuniones periódicas con las comunidades para el seguimiento y planificación de las actividades.

**Figura 23.** Reuniones en la comunidad de Chirimaque.



**Figura 24.** Reuniones en la comunidad de Maimire.

En función de impactar a los diferentes sectores etarios y de género de la población, se trazó una estrategia de trabajo en distintos frentes. Un frente estuvo dedicado al desarrollo de charlas y conversatorios con la población

joven y adulta, que se realizaron en asambleas comunales, donde se debatió sobre la importancia histórica y cultural del cultivo y consumo de leguminosas, su papel como parte de la conservación de la diversidad biológica de nuestro país, las causas de la afectación del cultivo y consumo de las variedades locales, la necesidad del rescate de las semillas ancestrales, las posibles soluciones de la comunidad ante la problemática. Además, se realizó un relevamiento de información sobre el conocimiento tradicional asociado a los nombres dados a las distintas variedades, así como las técnicas de cultivo y formas de preparación para el consumo de estas variedades.



**Figura 25.** Charlas sobre la historia del cultivo de leguminosas.

A través de estas actividades se logró involucrar a la población adulta de la comunidad, intercambiar conocimientos, así como iniciar el debate desde la misma comunidad sobre la necesidad de establecer planes de trabajo a corto, mediano y largo plazo, para el rescate e impulso del cultivo de estas semillas, asociadas a su propia historia familiar y comunitaria. En este sentido, se profundizó en la necesidad de elaborar un material audiovisual en el que participara la comunidad, especialmente jóvenes y niños/as, para mostrar los aspectos más resaltantes de la historia de la comunidad, tradiciones y cambios sufridos, contados por las personas más antiguas de la comunidad, lo que sin duda vendría a conformar un registro importante hasta ahora no sistematizado de la historia local.

En total se realizaron más de cuatro sesiones en cada comunidad, que comprendieron un lapso promedio de dos horas cada una. En estas sesiones se hizo uso de presentaciones audiovisuales, se distribuyó material informativo sobre la historia del uso de las leguminosas y se proyectaron documentales sobre experiencias de reconstrucción de historias locales en otras

comunidades, que de alguna manera pudieran orientar y explicar la pertinencia de la reconstrucción audiovisual de la historia de la comunidad.

Otro frente de acción directa estuvo dedicado al desarrollo de actividades didácticas, prácticas y formativas con la población infantil comprendida entre siete y doce años, e incluyó:

–Presentaciones de material audiovisual relacionado con la agricultura y la importancia histórica y nutricional de las leguminosas: En estas sesiones se buscó, a través de las herramientas visuales, insertar y discutir con la población infantil de forma didáctica e interactiva aspectos importantes de las leguminosas como alimento fundamental en la nutrición humana, así como detalles en relación con la historia del cultivo de leguminosas, enraizada en las tradiciones ancestrales indígenas.



Figura 26. Charla y discusión sobre la importancia histórica y alimenticia de las leguminosas.

– **Presentación y distribución de un librito infantil:** A través de sesiones de lectura, se presentó la historia desarrollada en un librito infantil que fue elaborado como parte del material visual y didáctico, y que fue distribuido entre los niños y las niñas de la comunidad. En este pequeño libro se ilustra, de forma sencilla y en un lenguaje comprensible para la lectura infantil, la importancia histórica y alimenticia de las leguminosas. Cabe destacar que este material fue completamente desarrollado en el marco del proyecto, con ilustraciones y argumento original.

– **Prácticas de identificación y siembra de semillas:** En estas actividades se logró profundizar en la identificación de las distintas variedades, así como incrementar de forma modesta la cantidad de semillas sembradas y distribuidas en la comunidad.



**Figura 27.** Portada del cuento para niñas y niños sobre la importancia histórica y alimenticia de las leguminosas.



**Figura 28.** Práctica de identificación de semillas tradicionales.



**Figura 29.** Proceso de elaboración de semilleros de leguminosas tradicionales.

– **Talleres de formación en manejo de herramientas audiovisuales:** Estos talleres fueron realizados con la finalidad de brindar las técnicas básicas para el manejo de cámaras de video y fotografía a los niños y jóvenes de la comunidad, que posteriormente participarían en la elaboración del material audiovisual de registro de la historia local de las comunidades.



**Figura 30.** Proceso de aprendizaje de niñas, niños y jóvenes en el manejo de instrumentos audiovisuales.

– **Proceso de reconstrucción de historias locales:** A través de la investigación bibliográfica y las visitas a las distintas comunidades, pudimos entender que una parte importante de la problemática de desaparición de especies y variedades vegetales locales está influenciada no sólo por la imposición del modelo de agricultura capitalista en nuestros campos, sino también por un proceso sistemático de transculturación<sup>1</sup> dirigido especialmente a las poblaciones jóvenes, que ha incidido de forma determinante en el desinterés generalizado de la juventud hacia la práctica de la agricultura. Por otra parte, los programas de formación de las escuelas técnicas y universidades en materia de agronomía y veterinaria, en el que ha sido formada gran parte de nuestra juventud proveniente de los sectores campesinos, ha profundizado la brecha entre el saber popular ancestral y el conocimiento «científico» impulsado desde los grandes centros del saber occidental, que sin duda responde a los intereses transnacionales del capital y la agroindustria.

En este sentido, un programa de rescate de especies y variedades locales necesariamente debe ir de la mano con un proceso de reconstrucción de la historia de la comunidad y de revalorización del saber popular campesino como herramienta para la consecución de la verdadera soberanía

(1) Adopción o imposición de una cultura diferente a la propia.

alimentaria. Esta visión de la historia local debe abarcar mucho más que los inicios de la fundación del poblado y profundizar necesariamente en otros aspectos como las primeras familias que habitaron la comunidad, las fiestas y prácticas tradicionales, los cambios en los métodos de subsistencia y en el patrón de asentamiento, así como los avances y logros de la comunidad a partir de la llegada del proceso revolucionario.

La visibilización de esta historia, sin duda, permite reforzar la identidad de las pobladoras y los pobladores con su comunidad, resaltar los procesos que han incidido positiva y negativamente en distintos aspectos de la comunidad, así como diseñar de forma colectiva estrategias para la resolución de problemas comunes.

En el caso del material audiovisual realizado en Chirimaque con este fin, se buscó que la misma comunidad participara de forma activa en su producción y ejecución. En este sentido, se trabajó con los niños y las niñas de la comunidad en todas las labores relacionadas con el manejo de cámaras de filmación y la realización de entrevistas y fotografías, lo que sin duda llevó a una compenetración mayor con la construcción del material y la captación de la información.

Las tareas relacionadas con la preproducción, filmación y posproducción se desarrollaron durante dos meses aproximadamente, en los que se realizaron entrevistas a las personas más antiguas de la comunidad, así como también a las niñas y los niños participantes, sobre la historia local y su importancia.

En conjunto con la presentación del material audiovisual, se construyó con las niñas y los niños una exposición en la casa comunal, donde quedaron plasmadas a través de fotografías y dibujos las experiencias y actividades realizadas en el marco del proyecto. Esta actividad contó con la presencia masiva de la comunidad, que disfrutó y valoró el material audiovisual o documental, como ellos mismos lo denominaron, y resaltó su importancia en virtud de los testimonios que allí se recogieron, en muchos casos de abuelos y abuelas que no habían tenido la oportunidad de intercambiar sus saberes y experiencias con la comunidad entera, y que dada su condición de avanzada edad se corría el riesgo de perder toda esa valiosa información contenida en la memoria histórica.



**Figura 31.** Algunos de los miembros de la comunidad de Chirimaque, entrevistados en el proceso de reconstrucción de la historia local de la comunidad.

**Figura 32 (derecha).** Exposición sobre las diferentes etapas abordadas en el marco del proyecto de rescate de semillas de leguminosas.

**Figura 33.** Proyección del video elaborado por los niños y jóvenes de Chirimaque, sobre la historia de su comunidad.



## Posibles acciones para el futuro

De la mano de la concientización sobre el valor histórico y cultural de las prácticas tradicionales de cultivo de especies y variedades locales de leguminosas, deben realizarse esfuerzos reales para el resguardo y multiplicación de la diversidad biológica local de este rubro, así como para el impulso de su cultivo y consumo. En este sentido, creemos que una posible área que es necesario reforzar debe ser la creación de condiciones materiales para el almacenamiento y conservación de semillas en espacios dentro de las mismas comunidades, a través de la construcción de semilleros comunitarios, gestionados por los propios miembros de las comunidades de acuerdo con sus necesidades y conocimientos.

Asimismo, deben impartirse en las comunidades talleres de agroecología basados en los conocimientos locales sobre agricultura tradicional. Este aspecto es de vital relevancia, si tomamos en cuenta que el rescate de las semillas tradicionales e históricas no valdría de nada si no se modifican también los sistemas y prácticas agrícolas que han contribuido con la desaparición de estas variedades.

En la actualidad, nos encontramos ante una realidad agroalimentaria producto de las transformaciones ocurridas a raíz de la invasión e imposición cultural europea, que acabó con una parte importante del conocimiento ancestral vinculado al manejo estratégico de los ecosistemas, a lo que se suma el impacto del agronegocio que ha impuesto un modelo agrícola altamente contaminante, caracterizado por la monoproducción intensiva y el uso de agrotóxicos, orientado al beneficio económico y a la acumulación de capitales financieros, por encima de asegurar la subsistencia y la soberanía alimentaria local. Este hecho ha ocasionado la pérdida de miles de variedades de cultivos locales y ancestrales, así como los conocimientos asociados a su producción, procesamiento y consumo. Esta situación demanda la construcción de nuevos modelos de producción agrícola basados en el conocimiento que se encuentra actualmente en la práctica y en la memoria histórica de nuestras comunidades indígenas, campesinas y afrodescendientes, que respondan a nuestras propias particularidades históricas y a las variadas condiciones ecológicas y contextos culturales que se encuentran en el ámbito local.



- ABREU, E., *La Agricultura: componente básico del sistema alimentario venezolano*, Caracas, Fundación Polar, Área Economía Agroalimentaria, 1993.
- ACEITUNO, F. J. y Loaiza, N., «Rastreado los orígenes de la agricultura en la vertiente oriental del Cauca medio», en C. E. López, y G. A. Ospina (comps.), *Ecología histórica: interacciones sociedad-ambiente a distintas escalas socio-temporales*, Colombia, Universidad Tecnológica de Pereira, Sociedad Colombiana de Arqueología, 2008, pp. 107-122.
- ALTOLAGUIRRE y Duvale, Á. de, *Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela 1767-1778*, Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela, 1954.
- APAEZ, B. et al., «Frijol chino (*Vigna unguiculata* (Walp) L.) su cultivo, importancia económica y medicinal», *Revista Alternativa* 19 (2009), pp. 21-26.
- ARELLANO, A., *Relaciones geográficas de Venezuela. Recopilación, estudio preliminar y notas por Antonio Arellano Moreno*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1964.
- AVILAN, R. J. et al., *Sistemas y regiones agrícolas de Venezuela*, Caracas, Fundación Polar / Ministerio de Agricultura y Cría, 1986.
- BERNAL, H. Y. y Correa, J. E., *Especies vegetales promisorias de los países del Convenio Andrés Bello*, t. VIII, Bogotá, Secretaría ejecutiva del Convenio Andrés Bello, 1998.
- BROOKS, R. et al., «Plant Material from a Cave on the Rio Zape», *American Antiquity* 27 (1961), pp. 356-369.
- CARTAY, R., *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, tt. I y II, Caracas, Editorial Futuro, 1991.
- CARVALLO, G., *Proceso histórico de la agricultura venezolana*, Caracas, CENDES / Fondo Editorial Tropykos, 1995.

- CARVALLO, G. y RÍOS de Hernández, J., *Temas de la Venezuela Agroexportadora*, Caracas, Fondo Editorial Tropikos, 1984.
- CIVRIEUX, M. de, «Los cumanagoto y sus vecinos», en W. Coppens (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. I, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Caribe de Antropología y Sociología, 1980.
- CLEMENT, C., «1492 and the loss of amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline», *Economic Botany* 53 / 2 (1999), pp. 187-202.
- , «1492 and the loss of amazonian crop genetic resources. II. Crop biogeography at contact», *Economic Botany* 53 / 2 (1999), pp. 203-216.
- ; MCCANN, J. M. y Smith, N., «Agrobiodiversity in Amazonia and its relationship with dark earths», en J. Lehmann, D. Kern, B. Glaser y W. Woods (eds.), *Amazonian dark earths. Origin, properties and management*, Kluwer Academic Publishers, 2003, pp. 159-178.
- CLEMENT, C. et al., «Origin and domestication of native amazonian crops», *Diversity* 2 / 3 (2010), pp. 72-106.
- CODAZZI, A., *Resumen de la Geografía de Venezuela*, París, Imprenta de H. Fournier y Compañía, 1841.
- COHEN, M., *The food crisis in prehistory. Overpopulation and the origins of agriculture*, London, Yale University Press, 1977.
- DENEVAN, W., «A bluff model of riverine settlement in prehistoric Amazonia», *Annals of the Association of American Geographers* 86 / 4 (1996), pp. 654-681.
- , «Comments on prehistoric agriculture in Amazonia», *Anthrosource* 20 / 2-3, (1998), pp. 54-59.
- , *Cultivated Landscapes of Native Amazonia and the Andes*, New York, Oxford University Press, 2001.
- , «The native population of Amazonia in 1492 reconsidered», *Revista de Indias* LXIII / 227 (2003), pp. 175-188.
- DICKAU, R., «El uso de maíz y cultígenos de raíces en el precerámico de Panamá y Colombia: evidencia de almidones en sitios húmedos subtropicales premontanos», en C. E. López, y G. A. Ospina (comps.), *Ecología histórica: interacciones sociedad-ambiente a distintas escalas socio-temporales*, Colombia, Universidad Tecnológica de Pereira / Sociedad Colombiana de Arqueología, 2008, pp. 97-106.
- FIEDEL, S., *Prehistoria de América*, España, Editorial Crítica, 1996.
- GEPTS, P. y Debouck, D., «Origin, Domestication and evolution of the common bean», en A. Van Schoonhoven y O. Voyses (eds.), *Common beans. Research for crop improvement*, Cali, Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1991, pp. 7-53.
- GILIJ, F. (1773-1782), *Ensayo de historia americana*, t. II, Caracas, Academia

- Nacional de la Historia, 1987.
- GUMILLA, J. (1741), *El Orinoco ilustrado*, 2 vols., Madrid, M. Aguilar- Editor, 1955.
- HECKENBERGER, M. *et al.*, «Village size and permanence in Amazonía: two archaeological examples from Brazil», *Latin American Antiquity* 10 / 4 (1999), pp. 353-376.
- HENLEY, P., «Los Wanai (Mapoyo)», en M. A. Perera (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. II, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas / Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A., 2008.
- KAPLAN, L., «What is the origin of the common bean», *Economic botany* 35 / 2 (1981), pp. 240-254.
- LATHRAP, D., *The upper Amazon*, New York, Thames and Hudson, 1970.
- LEÓN, J., *Botánica de los cultivos tropicales*, San José, Editorial Agroamérica, 2000.
- , *Fundamentos Botánicos de los Cultivos Tropicales*, Lima, Editorial IICA, 1968.
- LOVERA, J. R., *Historia de la alimentación en Venezuela con textos para su estudio*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.
- , *Gastronáuticas: ensayos sobre temas gastronómicos*, Caracas, Fundación Bigott, 2006.
- MATEO, J., *Prontuario de agricultura. Cultivos agrícolas*, Madrid, Ediciones Mundi-Prensa, 2005.
- MEGGERS, B., *Amazonia, hombre y cultura en un paraíso ilusorio*, México, Siglo XXI, 1976.
- MCCLUNG, E., «The origins of agriculture in Mesoamerica and Central America», en C. Wesley y P. Jo Watson (eds.), *The origins of agriculture, an international perspective*, EE.UU., Smithsonian Institution Press, 1992, pp. 143-171.
- MIRANDA, S., «Origen de *Phaseolus vulgaris* L. (frijol común)», *Agronomía Tropical* XVIII / 2 (1968), pp. 191-205.
- MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA AGRICULTURA Y TIERRAS, Plan Nacional de Desarrollo Agrícola 2010-2011 «Campaña Admirable». En el Marco del Plan Nacional Simón Bolívar, 2007-2013 y el Plan de Batalla por la Soberanía Agroalimentaria 2006-2015, Caracas, 2010.
- , Manual de referencia para el manejo integrado del cultivo de la caraota y el frijol, Caracas, Sasa, 2007.
- MORA, O., «Origen e importancia del cultivo de la caraota (*Phaseolus vulgaris* L.)», *Revista de la Facultad de Agronomía* 23 / 2 (1997), pp. 225-234.
- MOREY, N. y Morey, R. «Los sáliva», en W. Coppens (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. I, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Caribe de Antropología y Sociología, 1980.
- MYERS, T. *et al.*, «Historical perspectives on amazonian dark earths», en J. Lehmann, D. Kern, B. Glaser y W. Woods (eds.), *Amazonian dark earths*.

*Origin, properties and management*, Dordrecht, Netherlands, Kluwer Academic Publishers, 2003, pp. 15-28.

NADAL, M. *et al.*, *Las leguminosas grano en la agricultura moderna*, Sevilla, Junta de Andalucía / Conserjería de Agricultura y Pesca / Dirección General de Investigación y Formación Agraria, 2004.

NEVES, E. *et al.*, «Historical and socio-cultural origins of amazonian dark earths», en J. Lehmann, D. Kern, B. Glaser y W. Woods (eds.), *Amazonian dark earths. Origin, properties and management*, Dordrecht, Netherlands, Kluwer Academic Publishers, 2003, pp. 29-50.

OCHOA, E., *El rincón del perro enrollado. Un contexto de aparición de suelos antrópicos en la zona interfluvial del Orinoco Medio*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, 2010.

PATIÑO, V. M., *Plantas cultivadas y animales domésticos de la América equinoccial*, t. III: Plantas alimenticias, Cali, Imprenta Departamental, 1963.

—, *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, t. I: Alimentación y alimentos, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1993.

PEARSALL, D., «The Origins of Plant Cultivation in South America», en C. Wesley y P. Jo Watson (eds.), *The origins of agriculture, an international perspective*, EE.UU., Smithsonian Institution Press, 1992, pp. 173-205.

—, «Plant domestication and the shift to agriculture in the Andes», en H. Silverman y W. H. Isbell (eds.), *Handbook of South American archaeology*, New York, State University of New York, 2008, pp. 105-120.

PETERSEN, J. *et al.*, «Gift from the past: terra preta and prehistoric amerindian occupation in Amazonia», en C. McEwan, C. Barreto y E. Neves (eds.), *Unknown Amazon. Culture and nature in ancient Brazil*, London, British Museum Press, 2001, pp. 86-105.

PIPERNO, D. y Dillehay, T., «Starch grains on human teeth reveal early broad crop diet in northern Peru», *PNAS* 105 / 50 (2008), pp. 19622-19627.

PITTIER, H., *Manual de las plantas usuales de Venezuela*, Caracas, Litografía del Comercio, 1926.

REYES, E. *et al.*, «Historia, naturaleza y cualidades alimentarias del frijól», *Revista Investigación Científica* 4 / 3 (2008), pp. 1-21.

RÍOS DE HERNÁNDEZ, J. y Prato N., *Las transformaciones de la agricultura venezolana. De la agroexportación a la agroindustria*, Caracas, Fondo Editorial Tropykos, 1990.

RODRÍGUEZ, L., *Las unidades y los sistemas de medidas premétricas en Venezuela*, Caracas, Fundación para la Capacitación e Investigación Aplicada a la Reforma Agraria, 1983.

ROOSEVELT, A., *Parmana: prehistoric maize and manioc subsistence along the Amazon and Orinoco*, New York, Academic Press, 1980.

- ROSTAIN, S., «Pre-columbian earthworks in coastal Amazonia», *Diversity 2 / 3* (2010), pp. 331-352.
- RUDDLE, K. y Wilbert, J., «Los Yukpa», en M. A. Perera (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. II, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas / Monte Ávila Editores Latinoamericana CA, 2008.
- SANTOS, G., «Cazadores-recolectores y horticultores del holoceno temprano y medio en la cuenca baja del Porce», en C. E. López, y G. A. Ospina (comps.), *Ecología histórica: interacciones sociedad-ambiente a distintas escalas socio-temporales*, Pereira, Colombia, Universidad Tecnológica de Pereira / Sociedad Colombiana de Arqueología, 2008, pp. 123-138.
- SCHAAN, D., «Long-term human induced impacts on marajó island landscapes, amazon estuary», *Diversity 2 / 3* (2010), pp. 182-206.
- SCHMIDT, M., *Reconstructing tropical nature: prehistoric and modern anthrosols (Terra Preta) in the amazon rainforest, upper xingu river*, Brasil, Universidad de Florida, 2010.
- SCHNEE, L., *Plantas comunes de Venezuela*, Caracas, Ediciones de la Biblioteca de la Universidad Central de Venezuela, 1984.
- SOMBROEK, W. et al., «Amazonian dark earths as carbon stores and sinks», en J. Lehmann, D. Kern, B. Glaser y W. Woods (eds.), *Amazonian dark earths. Origin, properties and management*, Dordrecht, Netherlands, Kluwer Academic Publishers, 2003, pp. 125-139.
- SOCIEDAD ECONÓMICA DE AMIGOS DEL PAÍS, *Memorias y estudios 1829-1839*, P. Grases (comp.), t. I, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1958.
- SPENCER, Charles et al., «Raised fields at La Tigra, Venezuelan Llanos: a regional perspective», *Latin American Antiquity 5 / 2* (1994), pp. 95-110.
- TARBLE, K., «Un nuevo modelo de expansión caribe para la época pre-hispánica», *Antropológica 63-64* (1985), pp. 45-81.
- , *Concepción y uso del espacio en la época pre-colombina tardía, en el área del Barraguán, estado Bolívar*, Caracas, Universidad Central de Venezuela, 1994.
- TARBLE, K. y Zucchi, A., «Nuevos datos sobre la arqueología tardía del Orinoco: la Serie Valloide», *Acta Científica Venezolana 35 / 5-6* (1984), pp. 434-445.
- THOMAS, D. J., «Los pemón», en M. A. Perera (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. II, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas / Monte Ávila Editores Latinoamericana CA, 2008.
- VARGAS, I., *Investigaciones arqueológicas en Parmana. Los sitios de La Gruta y Ronquín, estado Guárico*, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1981.
- VILA, M. A., *Geoconomía de Venezuela*, tomos I y II, Caracas, Corporación Venezolana de Fomento / Departamento Oficial de Información Pública, 1975.

- , *Notas sobre geoeconomía prehispánica de Venezuela*, Caracas, Universidad Central de Venezuela / Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación, 1976.
- , *Síntesis geohistórica de la economía colonial de Venezuela*, Caracas, Banco Central de Venezuela, 1996.
- VILLEGAS, A. J., *Cereales y granos leguminosos*, Caracas, Técnicos y Consultores Agropecuarios / Banco Central de Venezuela, 1978.
- VOYSEST, O., *Variedades de frijol en América Latina y su origen*, Cali, Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1983.
- , *Mejoramiento genético del frijol (Phaseolus vulgaris L.)*. *Legado de variedades de América Latina 1930-1999*, Cali, Centro Internacional de Agricultura Tropical, 2000.
- ZENT, Stanford y Zent, E. L., «Los Hoti. Notas sobre su situación presente y actualización bibliográfica», en M. A. Perera (ed.), *Los aborígenes de Venezuela*, vol. II, Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales / Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas / Monte Ávila Editores Latinoamericana CA, 2008.
- ZUCCHI, A., «Recent evidence for pre-columbian water management systems in the western Llanos of Venezuela», en I. Farrington (ed.), *Prehistoric intensive agriculture in the Tropics*, Oxford, Archaeopress, 1985, pp. 167-180.

ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EN NOVIEMBRE DE 2016, con un tiraje de tres mil ejemplares.

Familias tipográficas empleadas: Proforma, Univers y Frutiger.

Caracas, República Bolivariana de Venezuela.



## EISAMAR OCHOA

Antropóloga, egresada de la Universidad Central de Venezuela (UCV). Presidenta de la Fundación de Investigaciones Sociales Diversidad. Integrante del equipo coordinador de la Escuela Popular de Agricultura Urbana (EPAU) y del equipo organizador de la Feria Conuquera Agroecológica del Parque Los Caobos. Militante del Colectivo Diversidad y de la Campaña Venezuela Libre de Transgénicos, además de otras iniciativas políticas orientadas a la construcción del modelo ecosocialista. Actualmente cursa estudios en la maestría en Procesos Sociopolíticos Venezolanos y de Integración, Latinoamericanos y del Caribe de la Fundación Instituto de Estudios Avanzados (IDEA).

## ALFREDO MIRANDA

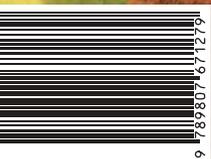
De profesión agricultor. Miembro fundador de la Fundación de Investigaciones Sociales Diversidad. Integrante del equipo coordinador de la Escuela Popular de Agricultura Urbana (EPAU) y del equipo organizador de la Feria Conuquera Agroecológica del Parque Los Caobos. Militante del Colectivo Diversidad y de la Campaña Venezuela Libre de Transgénicos, además de otras iniciativas políticas orientadas a la transformación hacia el modelo productivo ecosocialista.

## SOMOS DE CARAOTAS

Una historia sobre la cultura del cultivo y consumo de leguminosas en Venezuela

**I**nvestigación enfocada en el estudio y reconocimiento de la historia, tradiciones y desarrollo de la siembra de leguminosas en Venezuela. El objetivo de esta obra es dar a conocer la historia del cultivo de este importante rubro alimentario en nuestro país, con miras a la revalorización y concienciación acerca de la necesidad de rescatar nuestras especies y variedades locales de leguminosas, así como nuestras prácticas de cultivo y consumo, como bases fundamentales para la construcción de la soberanía alimentaria y como refuerzo de nuestra identidad indígena, afrodescendiente y campesina, frente a la creciente amenaza de los intereses agroindustriales transnacionales que pretenden destruir nuestros conocimientos y saberes ancestrales.

# SOMOS DE CARAOTAS



Ministerio del Poder Popular  
para las Comunas y los Movimientos Sociales

