

El maíz o grano de las Indias occidentales: nuestro pan desde hace días Corn or grain West Indies: our bread for a long time

Rita Jáimez Esteves¹

rita.jaimez@unl.edu.ec

Universidad Nacional de Loja, Ecuador

Resumen

En 2011, la OEA reconoció la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo; un año antes la UNESCO había distinguido la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Sobre estos pueblos considerados “testimonios”, se han divulgado sustanciales noticias gastronómicas, pero menos se conoce de otras zonas y culturas prehispánicas como Tierra Firme, hoy Venezuela. Por ello, abordamos aquí el empleo culinario que del maíz hicieran nuestros habitantes primigenios, pero sin dejar de mirar a otras zonas americanas. Respondemos preguntas como estas: ¿Cómo lo sembraban? ¿Qué platos elaboraban con ese grano? ¿Cómo los preparaban? ¿Cuáles de estas comidas permanecen hasta hoy? ¿Cómo se hacía y se nominaba la “chicha” de esta región? Para lograrlo, referimos varios documentos contemporáneos, pero también manuscritos coloniales, uno relativamente desconocido, *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553* de Galeotto Cey, y otros ya bastante célebre como *Sumario de la natural historia de las Indias* de Fernández de Oviedo (1950 [1526]).

Palabras clave: Gastronomía, Venezuela, maíz, *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*.

¹ Doctora en Lingüística General y Teoría de la Literatura por la Universidad Autónoma de Madrid (2009) y Magíster en Lingüística por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (1996). Se recibió de Especialista en Andragogía por la Universidad Rafael Urdaneta (1991). Concluyó el Posdoctorado en Educación, Sociedad y Ambiente en la Universidad Pedagógica Libertador (2017). En esta misma institución, se tituló como Profesora en Lengua, Mención Castellano y Literatura en 1989. Fue la Directora del Instituto de Investigaciones Lingüísticas y Literarias Andrés Bello (2009-2012) y editora de la revista Letras en ese mismo periodo. Debido a sus constantes publicaciones, la Academia Venezolana de la Lengua la reconoció como uno de sus miembros en 2005. Actualmente integra la planta docente de la Carrera de Pedagogía de la Lengua y la Literatura de la Universidad Nacional de Loja. Correo: rita.jaimez@unl.edu.ec

Abstract

The Organization of American States (OAS) on March 23, 2011 recognized Peruvian food as Cultural Heritage of the Americas for the World; a year before, the UNESCO had distinguished traditional Mexican cuisine as Intangible Cultural Heritage of Humanity. About these towns, considered “testimony”, the researchers have been reported important food news, but the world knows less about other pre-hispanic areas and cultures such as Tierra Firme, today Venezuela. For this, we answer the following questions: How they planted corn?, What dishes elaborated with the grain?, How they prepared the menu?, Which of these foods keeps to this day? To answer these questions, we reviewed several contemporary documents, but also colonial manuscripts, one relatively unknown as *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553* by Galeotto Cey, and others already quite famous as *Sumario de la natural historia de las Indias* de Fernández de Oviedo (1950 [1526]).

Keywords: Gastronomy, Venezuela, corn, *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*.

Introducción

Aunque falta mucho por saberse, en la actualidad no es despreciable la información que circula sobre los llamados “pueblos testimonios” (Ribeiro, 1992). Antropólogos, arqueólogos, historiadores, sociólogos y estudiosos de áreas afines se han ocupado de describir el origen, evolución, modo de vida, organización política, creencias, arquitectura, gastronomía, porque vale la pena que ese legado de los mayas, de los aztecas, de los quechuas, entre otras culturas, sea conocido por la sociedad del siglo XXI y las subsiguientes: Las noticias sobre un patrimonio como ese debe conservarse y propagarse. Instituciones como la UNESCO y la OEA comprendieron la relevancia de tales herencias e instituyeron medios que podrían resguardar estos tesoros de los efectos del paso del tiempo. Concretamente, en 2010, la UNESCO calificó la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y la OEA distinguió la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo en 2011.

También los estudiosos se han empeñado en mostrar otros pueblos, cuya herencia ha sido menos difundida en vista de que su legado no puede apreciarse a simple vista como ocurre con las culturas nucleares antes mencionadas. Sin embargo, esas particularidades están ahí y hay que buscarlas bajo una perspectiva similar, aunque en medios con menos impactos propagativos como en crónicas y otros documentos escritos cuando corrían los siglos XVI y XVII.

A esta tarea nos dedicaremos aquí, por ejemplo, divulgaremos el valor que tuvo el maíz para la gente de Tierra Firme, específicamente, para el territorio que hoy se conoce como Venezuela. Revisaremos textos contemporáneos y coloniales, también aludiremos a otros célebres como *Sumario de la natural historia de las Indias* de Fernández de Oviedo (1950 [1526]), aunque nos apoyaremos fundamentalmente en *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*². Se trata de un documento muy valioso por tres razones básicas:

² En 1973, la Universidad de Oxford publicó *A Guide to Manuscript Sources for the History of Latin America and the Caribbean in the British Isles*. En la página 72 de esa obra, Peter Walne, el editor de la guía, reseñó un legajo que intituló *Autograph Narrative by Galeotto Cey of his travels in the West Indies, México, and Caracas, 1539-53* (Lovera, 1995). Cuando se examinó el mencionado documento, se distinguió que se trata de unos folios escrito por un nativo de Florencia de nombre Galeotto Cey, quien recorrió Santo Domingo, Venezuela, algo de Panamá y del Nuevo Reino de Granada entre 1539 y 1553. Asimismo, se advirtió que sus páginas apenas refieren a México y a Panamá, que en algún pasaje aluden a

en primer lugar, porque se conjetura que su escritura data de 1569, sería, entonces, una de las crónicas más antiguas conocidas que reseña esta región; en segundo, porque Galeotto Cey, su autor, habría sido testigo de aquellos momentos y, en tercero, porque se desconoció la existencia del manuscrito hasta la década de los noventa del siglo pasado y hasta ahora se ha referenciado escasamente lo que el explorador relató de aquella realidad.

En esta investigación documental³, veremos que el maíz ha acompañado la cultura que hoy se valora como venezolana aun antes de que se estableciera la cocina criolla y que Cristóbal Colón y Galeotto Cey lo refirieron desde los primeros días. Entenderemos, de igual modo, que “aunque la memoria puede transformarse con las nuevas prácticas cotidianas, en especial las del siglo XX, la arepa se sigue manteniendo como el pan por antonomasia de los venezolanos” (Dorta Vargas, 2015, p.223). En general, responderemos preguntas como estas: ¿Cómo sembraban el maíz?, ¿cuáles platos y bebidas alcohólicas esta comunidad prehispánica preparaba con ese grano? y ¿cómo se reseñó la arepa y la hallaca, dos platos claves en la gastronomía venezolana que han llegado hasta hoy?

EL MAÍZ PLANTA DE TIERRA FIRME

Nadie discute que el maíz sea el cereal de las naciones y culturas americanas, su ingesta ayudó a la consolidación de la raza precolombina y en aquellos tiempos era el alimento de cada día. Tan es así que cristianos y naturales se enfrentaron también por el maíz. Dado que la alimentación de la hueste conquistadora también comenzó a depender de ese grano, los nativos se vieron forzados a esconderlo. Como se trataba de subsistencia, los conquistadores aprendieron a encontrarlo, solían contar con la ayuda de un nativo baquiano o yanacona:

Pues ¿qué diré de la comida? porque, luego que acaba de llegar el campo, manda el general a apercibir dos caudillos con cada veinte hombres y yanaconas que vayan a buesca [buscar?] maíz. *Lo tienen enterrado por los arenales los naturales porque no se lo gasten los cristianos que tienen noticia*

Santo Domingo, pero que se centran en los indómitos parajes venezolanos y los avatares padecidos en ellos por Cey y su caravana.

³ Siempre se respetará la grafía original.

que vienen (Cursivas añadidas). La orden que tiene que buscarlos es ésta: despiden la vaina del [*sic*] espada y, con la espada desnuda, andan atentando por los campos y quebradas como quien busca turmas de tierra. Son tan diestros muchos de ellos en buscar y otros que su ventura lo lleva donde hay maíz y de él cargan y vienen muy contentos (Bibar de, 1966 [1558], p.10).

Incluso, en varios sentidos, el progreso de los pueblos precolombinos fue de la mano del desarrollo de la planta (Serratos Hernández, 2009). Ellos la domesticaron y, además, presenciaron y activaron el paso del llamado *teocintle* al maíz como lo conocemos en el presente (Cfr. Chacón Sánchez, 2009). También vieron cómo este fruto se extendió por el mundo. Actualmente es el segundo cultivo en lo que respecta a la categoría cereal: continúa al trigo y le sigue el arroz (Paliwal, 2001a) y nadie discute su importancia, contrariamente se acepta que el “maíz, trigo y arroz son los cereales que alimentan el mundo” (Espinoza Vanegas, 2018, s.p.). Hay quien también sostiene que, gracias al maíz, las sociedades prehispánicas conservaron su visión de mundo (López Austin, 1994).

Pueda que el lugar que ocupó el maíz en el pasado y que ostenta aún en el presente en la nutrición mundial se deba a sus múltiples usos y a su utilidad en distintas etapas de su crecimiento, característica que le es exclusiva como cereal. Esta virtud también la valoraron los primeros pobladores europeos, quienes se “quedaron sorprendidos ante el hecho de que podía comerse el maíz en numerosos estadios de su desarrollo, acortando de este modo el periodo de hambre que precede a las cosechas” (Coe, 2004, p.31). Si bien la planta se utiliza para pasto, su fruto, en su fase más joven, se usa como hortaliza. Más tarde, las mazorcas dulces se consumen tostadas, asadas o hervidas. También con ellas, se elabora una masa blanda para acompañar la proteína y que ha sido de gran utilidad en la gastronomía pre y poscolombina. El grano más duro alimenta a aves de corral y a algunos mamíferos como el cerdo y el ganado vacuno (Paliwal, 2001a).

Para 1492, el maíz se conocía desde el Norte hasta el Sur del Nuevo Mundo (Paliwal, 2001b) y poco tiempo después se extendió por Europa. Su relevancia la presenció Cristóbal Colón desde el primer momento, ya en la carta-relación que redactó por su tercer viaje en 1498, lo reseñó no solo como alimento conocido en la Península sino, además, como semilla que ya se cultivaba en Castilla: “es una simiente que hace una

espiga como una mazorca, de la cual llevé yo allá y hay mucha en Castilla”. Es probable que el Almirante haya llevado este grano a España cuando regresó de su primer viaje porque ya en 1500, es decir, seis años después del arribo europeo a las Indias Occidentales, el grano se cultivaba en España, Italia y sur de Francia (Coe, 2004 y Paliwal, 2001b). Empero en aquella época su origen era confuso, hubo quien lo vinculó con Turquía, parece que se le conoció también como “trigo turco” (González Torres, 2008).

Pero, ¿qué sabemos del lugar que ocupó este fruto en la escena culinaria a mediados de 1500 de la zona conocida como la provincia de Venezuela? ¿Qué representaba alimenticiamente ese grano para aquella cultura caribeña? A responder estas preguntadas dedicaremos los próximos folios.

El maíz en Venezuela

¿Qué notició Cey sobre el maíz y su consumo en ese territorio?, ¿Cómo lo preparaban sus pobladores de aquel entonces?, ¿Ya elaboraban la arepa, uno de sus platos fundamentales? ¿Cuánto habría variado su preparación desde los primeros días de la conquista hasta la actualidad?

Cómo es el fruto del maíz

Cey (1995 [1569?]), quien llegó a las Indias, casi medio siglo luego de Colón, ratificó que el maíz es muy conocido en Europa. “Qué cosa sea este grano o maíz, es ya tan conocido que me parece perder el tiempo hablar de él, sólo diré lo que es, y primero cómo lo siembran” (p.22). Incluso, aseguró que probablemente es pérdida de tiempo reseñarlo, lo que confirma su extensión; sin embargo, da cuenta de su aspecto, para ello, acude a referentes conocidos en el Mediterráneo: “El grano (...) es como garbanzo, pero apretado, más grueso y más menudo, según la clase, de muchos colores: blanco, amarillo, rojo, gris, negro pajizo y algún matizado” (Cey, 1995 [1569?], pp.22 y 23). El garbanzo debió ser una comparación popular o común de aquellas calendas porque igual referencia había hecho Fernández de Oviedo (1950 [1526]) en su precedente crónica. El florentino también señaló la variedad cromática de este fruto. Con respecto a esta diversidad, en México expertos actuales distinguen entre cuarenta y cinco y sesenta clases de maíz (González Torres, 2008).

¿Cómo se cultiva?

Sobre el cultivo del maíz, Fernández de Oviedo (1950 [1526]) ofreció ciertas singularidades, también reseñó el modo de elaborar los surcos que recibirían las semillas, explicó la preparación de la tierra y el trabajo en minga:

y para los sembrar, lo que se hace primero es talar los cañaverales y monte donde lo quieren sembrar, porque la tierra donde nace yerba, y no árboles y cañas, no es tan fértil, y después que se ha hecho aquella tala o roza, quémase, y después de quemada la tierra que así se taló, queda de aquella ceniza un temple a la tierra, mejor que si se estercolara; y toma el indio un palo en la mano, tan alto como él, y da un golpe de punta en tierra y sácale luego; y en aquel agujero que hizo echa con la otra mano siete u ocho granos poco más o menos del dicho maíz, y da luego otro paso adelante y hace lo mismo, y de esta manera a compás prosigue hasta que llega al cabo de la tierra que siembra, y va poniendo la dicha simiente; y a los costados del tal indio van otros en ala haciendo lo mismo, y de esta manera tornan a dar al contrario la vuelta sembrando, y así continuándolo hasta que acaban (pp.92 y 93).

Cey (1995 [1569?]) corroboró y complementó estos datos. Reportó que los conquistadores, además de sembrar el trigo en la Indias, pretendieron el cultivo del maíz. El proceso de pre-germinación seguramente precedía la preparación del terreno o la acompañaba. Las semillas se remojan una noche. Luego se inicia la etapa de germinación, se emplea el agua como detonante del proceso: “Cuando llega el momento de sembrar toman de estos granos y los ponen en remojo una noche, luego escurren el agua y los dejan estar ahí hasta que comienzan a germinar” (Cey, 1995 [1569?], p.22). Los nativos esperan a que brote vida de las semillas; seguidamente, las trasplantan al terreno que han preparado *ad hoc* y arrojan varias en cada agujero. Entre cada hoyo debe mantenerse unos cuatro brazos de distancia. En unos ocho días brotará la planta.

Después con las estacas, hacen de un golpe un hoyo en tierra, del hondo de un palmo y arrojan dentro de 3 o 4 de dichos granos, y así van sembrando la tierra; haciendo separación de hoyo a hoyo de 3 o 4 brazas; luego entre 8 y 10 días que ha nacido fuera de la tierra lo van realineando (p.22).

Para elaborar los surcos, se cava con la ayuda de una herramienta. Inicialmente, como los nativos no conocían el hierro, lo hacían con un instrumento de madera preparado especialmente o estacas que ellos nominan *coa*, mientras los españoles se ayudan con azadas y bueyes:

que es labrando la tierra, una vez o dos, con aquellas estacas puntiagudas que los indios llaman ‘coa’, y los cristianos lo hacen arando con bueyes, o roturando con la azada; pero si hay bosques o cañizo, la primera vez basta cortarlos y sembrar sin labrar (Cey, 1995 [1569?], p.22).

Sobre el proceso de siembra Fray Bernardino de Sahagún (1577?) en su *Historia General de las Cosas de Nueva España* (Figura N° 1) legó unas invaluable láminas:

Figura N° 1



La siembra del Maíz (p.73)

Cuando no hay espacio para estructurar un huerto, se siembra asistemáticamente, la polinización y el fértil suelo tropical se encargarán del resto. Sobre el riego, también

ofreció información Cey (1995 [1569?]). Si la naturaleza no se encargaba de ejecutarlo, los jornaleros lo hacían: “y si no llueve de 15 en 15 o de 20 en 20 días, más o menos según la necesidad, riegan la tierra; y así, naciendo la yerba, lo escarban” (pp.22 y 23).

Los pobladores originarios de las Indias disponían de dos sistemas de riego. El natural que refiere a las precipitaciones y el artificial que alude a los canales elaborados por mano humana. Llamó la atención del relator la destreza con que los nativos dirigían el agua del río hasta el huerto: “si no llueve, riegan la tierra con canales sacados de los ríos, que en esto son grandísimos maestros los indios, por los que he visto en Tierra Firme, que conducen el agua por los montes como por los llanos” (Cey, 1995 [1569?], p.22).

El tallo podía elevarse hasta cinco metros. “Crece alto y echa tantas hojas que no se puede caminar entre las filas y no es bueno sembrarlo muy junto, como he visto en lugares, porque se ahoga y no da buen fruto” (Cey, 1995 [1569?], p.23). Las plantas ascendían tan altas y fuertes, que exigían espacio para que una no estorbara el crecimiento de la otra; sus hojas crecían mucho, tanto que no se podía andar entre las filas.

La espiga estaba cubierta con hilachas como cabellos del color del jaro o rojizo:

Su tallo es alto como el de sorgo, y echa una mazorca que es la flor de la caña, sin que produzca fruto. Echa, entre la caña y las hojas, ciertas espigas cubiertas de una o más hojas verdes y gruesas, dentro de las cuales está la espiga con el grano, igual que el jaro, pero envueltas en ciertas hilachas como cabellos y dan o dos o tres espigas por caña (Cey, 1995 [1569?], p.23).

El florentino aludió al crecimiento de un tipo de maíz, uno duro que, aunque tardaba mucho más en dar fruto y requería más cuidado y riego, era mejor que el otro porque la cosecha obtenida también era mucho mayor.

El temistitlán (...) es muy duro y tarda de 6 a 8 meses para dar fruto, hasta que lo da; en parte se da más rápido, esto es 3 ó 4 meses, pero hay más riesgo de perderlo por la poca agua y mucho sol, a diferencia del otro, y es de menos utilidad, porque este tierno, cuando rinde por una medida

25 o 30, es gran cosa, y el otro por una medida da 200, 300, 400 y 600 si la tierra es buena (Cey, 1995 [1569?], p.22).

El madrileño Gonzalo Fernández de Oviedo (1526 [1950]) también comentó distintos lapsos en el desarrollo de esta planta: “Este maíz desde a pocos días nace, porque en cuatro meses se coge, y alguno hay más temoprano, que viene desde a tres” (p.93). Transcurridas más de dos centurias, otro tanto hizo Caulín en *Historia coro-graphica natural y evangelica de la Nueva Andalucia, provincias de Cumaná, Guayana y vertientes del Rio Orinoco* (1779):

De las especies de Maíz, el que más rinde, y mas comunmente siembran los Españoles, es el que se da en la Europa, y en esta provincia llaman Yucatán amarillo, para distinguirlo de otro de su misma especie llamado Yucatán blanco, de que usan comunmente en la Ciudad de Caracas. Este crece mas en su mazorca; pero el otro es mas comun, porque se conserva mas tiempo enrojado, y curado con humo algunos meses; lo común es, coger en buena tierra diez fanegas por celemin, o almud de sementera. Las otras especies de Maiz son tambien de diferentes colores; el uno es del todo blanco, el otro matizado de blanco, rosado, y amarillo: y à estos llaman los Españoles Cariàco, y Granadilla, y los Indios, Erépa. Estas dos especies son las mas comunes entre los Indios, por ser muy tierno, y fácil de moler; y también lo conservan con humo hasta un año, y mas tiempo, encerrado en sus trojes, que llaman Barbacóas. Las dos primeras especies se cogen regularmente à los cinco meses de sembradas; y las dos segundas se comen à los tres meses, y medio, y se cogen à los quatro, después de secos. Fuera de estas quatro especies, hay otro mas menudo, á quien los Indios llaman Amapo, y los Españoles Amapito. Este dá a los quarenta días, y de él solo reservan la semilla; porque de ordinario se lo comen tierno, que aquí llaman Jojoto, asadas, ò cocidas las mazorcas, que son, respecto de las otras, mucho más tempranas”. (pp.18 y 19).

No era homogéneo el tiempo de cosecha, hay clases de maíz que tardan más en desarrollarse que otras. El tipo cariacó “da las espigas pequeñas, y se da en 3 meses y algunos en 40 días” (Cey, 1995 [1569?]). Abundaba el maíz del tipo *temistitlán*, caracterizado por su dureza, por ello, se reservaba para el sustento de animales; escaseaba uno más tierno, el cariacó, que se destinaba a la elaboración del pan que ingerían los humanos. “[En] Tierra Firme hay más variedades y, del más tierno, que lo llaman ‘cariaco’ y muy agradable para pan, pero el fruto es escaso: da las espigas pequeñas (...) pero el otro, para los caballos y los puercos y para durar es mejor” (Cey, 1995 [1569?], p.23).

Procesamiento

En la recolecta de la cosecha, se tomaban las espigas, luego se les retiraban las hojas y cualquier filamento que se encontrara. Posteriormente, la mazorca se ponía al sol hasta que quedara bien seca, este proceso podía tardar varios días. Finalmente, la sometían a la técnica de ahumado. De esta manera garantizaban la larga duración del producto.

Cuando lo recogen toman las espigas quitándoles aquella envoltura y las hilachas de encima, poniéndolas al sol dos o tres días hasta que están bien secas, después las ponen en sus casas sobre un tramado de cañas, donde reciben el humo, que así se conserva mejor que desgranado, porque de 6 meses en adelante se frunce y desgasta, haciéndose polvo, y no hay maíz que dure un año (Cey, 1995 [1569?], p.23).

Los nativos valoraban el maíz, era su alimento básico, su pan esencial. Aunque no lo saben les proporcionaba el carbohidrato necesario que les fortalece biológica y fisiológicamente. Para conservarlo, mantener, alargarle la vida de consumo al grano, el nativo usaba dos técnicas: el secado y el ahumado.

Cómo se ingiere o diversos usos

Sirve para endulzar

Al igual que sociedades tan antiguas como la egipcia, el indígena prehispánico edulcoró antes de conocer el azúcar y para ello acudió a la planta del maíz. Con el

propósito de elaborar una suerte de miel usó como ingrediente básico el tallo de la planta que, después de molido, dejaba cocer. “Se hace miel con las cañas de dicho maíz, cuando están maduras, cociéndolas mucho, hasta que se endurecen, pero antes muelen un poco las cañas; es una miel espesa y negra como melaza de azúcar” (Cey, 1995 [1569?], p.24). Este tipo de nutriente parece que se elaboraba también en otras zonas del continente. “Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar”, reseñó Hernán Cortés (1520). En torno a este producto, Coe (2004) recomienda a los especialistas que no se confunda con el actual ‘jarabe de maíz’ esta clase de edulcorante.

Además de la miel, varios platos podían prepararse con el maíz, algunos sólidos, otros, líquidos. El grano podía consumirse con leche y las mazorcas se preparan asadas o cocidas, empero no convenía consumirlas crudas: “Se come este grano de todas las formas: cuando está fresco en leche, cocidas las mazorcas o asadas bajo las brasas, y aún crudo, que es muy sabroso, pero genera mucha sangre, alguna fiebre, picazón y furúnculos” (Cey, 1995 [1569?], p.23).

Si consideramos las explicaciones que sobre identidades culturales propone Duhart (2002), interpretamos que, con la llegada de los cristianos a Indias en el siglo XVI, sin lugar a dudas, chocaron dos identidades culturales alimentarias. Una que valoraba el maíz y otra que inicial e irremediablemente lo aceptó: Era el recurso que evitaba la inanición, servía, pero no era el trigo. El juicio negativo de Cey lo comparte Celedon Favalis, un madrileño avecindado en el pueblo Los Reyes, en Perú. En una carta que dirigió a su padre el 20 de marzo de 1587 comentó: “pan ni por un ojo, solo hallamos tortillas de maiz, que es el trigo de las Indias que llaman alla, pero es comida muy mala para quien no esta enseñado a ella, porque luego se hincha todo el cuerpo de granos y ronchas, y es comida que cria mucha sangre” (p.432). En estos lamentos, se cuela no solo añoranza por el sabor y la textura del trigo, se filtra también una suerte de identidad cultural alimentaria que obligaba a desvalorizar el maíz.

¿Qué otros productos gastronómicos prepararon con el grano aquellos seres?, ¿Presenció Cey la preparación de la arepa?, ¿Describió este proceso? Lo veremos de inmediato.

Cómo se hace el pan

La cultura venezolana desde siglos tiene la arepa entre los panes más importantes del maíz procesado: “el uso de esta especie de pan en forma de disco, que hoy es unánime providencia de toda la mesa venezolana, debe ser tan antiguo como la ‘cultura arcaica del maíz’” (Picón Salas, 1964, p.191). Aunque no es el único porque se nutre de otro también de origen aborigen “el cazabe, hecho de yuca, [que] no alcanza tanta extensión, popularidad y honores” (Picón Salas, 1964, p.194) como la arepa en la ciudad. Este lugar de privilegio de la arepa en la mesa venezolana que notició Picón Salas a mediados del siglo pasado, fue ratificado hace casi una década:

es la dama de las gastronomías de nuestro país con una perseverancia de hace poco menos de dos milenios; que no solamente se sostiene en su ingesta sino que ha ingresado a otros predios de la cultura como canciones, refranes, juegos, bailes y toda una serie de representaciones” (Dorta Vargas, 2012, p.11).

Su elaboración requiere mayor preparación porque hay que transformar los granos en una mezcla o masa. Este proceso que efectuaban todas las culturas prehispánicas que consumían maíz se conoce actualmente como *nixtamalización*, modifica proteicamente el grano, lo hace mucho más valioso. Se inicia empapando los granos maduros, luego se mezclan con cal o cenizas de madera para poder retirar la débil membrana que los cubre, el pericarpio, lo que hace más fácil la molienda (Coe, 2004). La explicación de ayer fue esta:

primeros las indias ponían en remojo un poco de dicho grano [maíz], después lo ponían, mezclándolo con arena, en una de aquellas piedras para molerlo y con las manos lo estrujaban en ellas hasta que lograban quitarle la concha y dicen, cuando hacen esto, que hacen ‘orooro’, de modo que después al molerlo no produce afrecho. Luego, con los dientes, le quitan esa punta de donde sale el tallo, con que está el grano pegado a la mazorca, después lo ponen a secar y cuando es hora de comer se ponen a molerlo (Cey, 1995 [1569?], p.24).

Los nativos retiraban la delgada película para que les quedara más limpia la masa. Realizaron manualmente lo que hasta hace poco hicieron las procesadoras de alimentos, desechaban el afrecho o salvado, desconociendo su alto contenido mineral.

Con el propósito de elaborar diversos panes, regularmente, los nativos modificaban el grano hasta convertirlos en masa:

Para hacer el pan, si es [maíz] duro de Yucatán, lo ponen en remojo de un día para otro y lo muelen en ciertas piedras (...), un poco curvas, dándole encima con otra piedra, que se tienen en las dos manos, moliendo como hacen los pintores los colores; pónese una india en cuclillas o arrodillada, por un costado de la piedra, poniéndole encima en su lado cóncavo un puñado del grano y un poco de agua y con la piedra a dos manos lo va moliendo, hasta que lo hace masa, después hacen unas panelitas como pastillas de jabón y las envuelven en hojas del mismo maíz o de caña y poniéndolas a cocer en una vasija grande de tierra, donde caben muchas (...) a esta clase de pan llaman ‘hallaca⁴’ (Cey, 1995 [1569?], p.23).

El procedimiento se iniciaba con una fase opcional: 1) si es el maíz duro de Yucatán, se remojaba en la noche. Las etapas siguientes se mantenían sin considerar la clase de maíz: 2) a los granos se les molía en una piedra o *metate* (Figura 2); 3) en el agujero que tiene la piedra o la parte más honda se dejaban caer con un poco de agua los granos que cabían en el puño; 4) se molía hasta que alcanzaban el punto de masa; 5) en hojas del mismo maíz, se colocaba una porción de esta pasta; y 6), finalmente, se ponían al fuego.

⁴ Esta sería la referencia más antigua conocida de este término. El *Diccionario de venezolanismos* (Tejera, 1993) la recogió en *El Monitor Industrial* el 4 de enero de 1860.

Figura 2



Piedra o *metate* dibujada por Cey (1995 [1569?], p.23).

Sirve este mismo fragmento como testimonio de la nominación que recibía esta clase de pan: hallaca. Con igual designación conocen los venezolanos del presente un tipo de tamal, que constituye un ingrediente fundamental en el plato que se prepara especialmente en época decembrina o “plato navideño”, integrado por, además de la hallaca, una ensalada de pollo o gallina parecida a la rusa, pan de jamón, pernil o cerdo horneado (Figura 3).

A la hallaca⁵, además, de la masa de maíz que contiene el guiso o un estofado de carne (de res, de pollo o/y de cerdo) y que va envuelta en hoja de plátano (Figura 4), se le agrega obligatoriamente alcaparras, aceitunas y pasas; distintos ingredientes son regionales como las almendras en Caracas, los garbanzos ^{en los Andes}, las rodajas de huevos cocidos en oriente; y otros opcionales que también ornamentan el plato como la cebolla, el pimentón o pimienta roja en julianas, etc.

⁵ Plato típico hecho de masa de maíz cocido y de un relleno de guiso muy condimentado elaborado de diversas maneras, con carnes de varias clases y otros ingredientes como zanahorias, cebollas, aceitunas, pasas, vino, etc., y especias que varían según la región. Se envuelve en hojas de plátano, cambur o bijao, dándole forma rectangular y se hierva. Se come especialmente en Navidad (pp.528 y 529). (*Diccionario de venezolanismos*, Tomo I, Tejera, 1993).

Figura N° 3



Plato navideño venezolano.

Fuente: Machado (2019)

Figura N° 4



Preparación de la ghallaca

Nuestro pasado gastronómico también reporta distintos tipos de panes. El principio para su elaboración era el mismo: una masa o pasta. La diferencia se encuentra en la técnica de cocción y, por tanto, en el resultado: Hay una clase que hierve, hay otra que se asa y se coloca en torteras:

Hecha la masa, le dan en agua un hervor, después tornan a molerla un poco y hacen pan de diversas clases, en la tortera puesta sobre el fuego, apoyada en tres piedras en ligar de trébedes. Allí hacen esas tortillas que llaman *arepas*⁶, o hacen pan cocido bajo las brasas, o en el horno, como desee el patrón”. (*Cursivas añadidas*). (Cey, 1995 [1569?], p.24).

El maíz con que se obtenía la arepa también pasaba por el proceso de nixtamalización. Luego que se lograba la pasta se

⁶ El referente más antiguo que se conoce del término lo reportó Saldarriaga Escobar (1999) en un documento suscrito por Pedro Ruiz de Tapia, contador del rey en el año de 1548.

hacen otra suerte de pan a modo de tortillas, de un dedo de grueso redondas y grandes como un plato a la francesa, o poco más o menos, y las ponen a cocer en una tortera sobre el fuego, untándola con grasa para que no se peguen, volteándolas hasta que estén cocidas por ambos lados y a esta clase llaman ‘arepas’ y algunos ‘fecteguas’. Hacen otros panes pequeños redondos, que los cuecen bajo las brasas y a estos llaman ‘abotzos’, así lo han aprendido a hacer de nosotros en ciertos anafes de barro” (Cey, 1995 [1569?], p.23).

No ha transcurrido el tiempo para la arepa, eso lo saben los venezolanos de este presente y así lo testimonian las fotografías actuales:

Figura N° 5



Fuente: Acuña, 2017

Un intercambio de mundos se concretó gracias al arte culinario: Los cristianos sugirieron otras formas de preparación. Concluida la elaboración del pan de maíz, se distribuía entre la comunidad nativa, “dándole a cada indio una o dos y algunas veces las guardan tanto que se vuelven ácidas y corrompidas y entonces dicen que están buenas y a menudo dejan agriar o endurecer la masa un día o dos” (Cey, 1995 [1569?], p.23). Eventualmente se asomaba la mesa europea, se materializa otra identidad gastronómica porque con algunas frases displicentes Cey declaró que extraña el trigo.

Es pan [arepa] que fresco o duro no se ablanda, ni crece, porque no usan fermento; es pesado en el estómago y en la digestión y una india hacen mejor pan que otra, según la mano, y hay muchos que tienen una india para hacer pan sólo para dos o tres cristianos (Cey, 1995 [1569?], p.23).

No hicieron los cristianos más que apoyarse en las costumbres que encontraron. Sirve, asimismo, la cita de arriba para evidenciar que el rol de la mano femenina en aquellos tiempos estuvo vinculado con la cocina, circunstancias similares se comunican sobre las culturas maya y azteca. Cárdenas Marcelo, Vizcarra Bordi, Espinoza-Ortega y Espinosa Calderón ⁽²⁰¹⁹⁾ así lo afirman:

Desde la época precolombina la confección de las tortillas ha estado en manos de las mujeres, como parte de la división sexual del trabajo y designada por su género, por lo que pasaban gran parte del día de rodillas frente al metate y el comal. (p.267).

Los europeos llevaban en sus movilizaciones indias de servicio para que se encargaran de la elaboración de estos panes. Pese a que el pan depende de la mano de quien preparaba la mezcla, “de cualquier manera, es necesario comerlo caliente, porque enfriándose se vuelve tan duro que no se puede comer” (Cey, 1995 [1569?], p.24). Comensales de hoy certificarían la certeza de esta última coletilla, efectivamente, la ingesta de la arepa es mejor mejor caliente.

Así pues, los europeos en su adaptación al medio americano debieron incorporar el maíz como nutriente. Además, lo consideraban una solución de manutención cuando se desplazaban de un lugar a otro en acciones de exploración, conquista y población. En la marcha hacia lo desconocido, el maíz satisfacía, remediaba el hambre: “El pan de dicho grano, o maíz, que nosotros los cristianos hacíamos allá era muy bueno, sobre todo cuando parábamos en los pueblos” (Cey, 1995 [1569?], p.24).

No siempre se puso la misma dedicación en la elaboración de la masa. A veces el tiempo o la necesidad apremiaba y, entonces, no se molía, simplemente se cargaban encima los granos:

Cuando se vieja no se hace con tanta delicadeza y se hace de un día para otro, pero al hacer posada se prepara cada vez que se quiere comer, lo que es muy engorroso. Acostúbrabase además, cuando se va repentinamente a cualquier lugar, por 4 o 5 días, sin llevar indias que muelen, asar dicho grano en la tortera y llevarlo seco, como mantenimiento, cada uno lleva un saquito en la cintura, después con agua, sal y pimienta de la de allá,

se hace un guiso que es un detestable sustento y a este guisado lo llaman ‘azoro’ es más difícil de digerir que el pan (Cey, 1995 [1569?], p.24).

He aquí reportajes sobre las primeras viandas americanas, los nativos llevaban un saquito en la cintura para transportar los granos. Con él, agregando otros ingredientes, preparaban un plato conocido como “azoro”.

En ese andar, en ese subsistir, en ese proceso de ajuste, rechazo y adaptación, Cey también dejó claro que no solo de pan vive el hombre, que la persona humana también se mantiene de ingerir bebidas espirituosas.

Y para hacer pan y vino hay quien tiene una india para satisfacer a cada español, y español, y es por eso costumbre, cuando un amigo convida al otro o que se haga una fiesta, o se celebren bobas, que cada uno lleve pan y vino para sí (Cey, 1995 [1569?], pp.24 y 25).

A veces, los conquistadores tuvieron tiempo y motivo para celebrar, cuando eso ocurría aparecía el pan y el vino. Ya sabemos cómo se preparaba este nutriente o varios tipos de pan, seguidamente veremos que el vino o la cerveza americana se elaboraron también con maíz.

Bebidas alcohólicas prehispánicas

Como muchos otros productos, el alcohol acompaña a la civilización humana desde hace miles de años (Muñoz de Cote Orozco, 2010). En el caso de la cultura primigenia americana, se reseña ligado al maíz. Cuando los nativos le ofrecieron comida a Colón, también le invitaron vino que probablemente se elaboraba con el consabido grano, así lo apuntó el Almirante en la tercera carta-relación dirigida a los Reyes: “hicieron traer (...) vino de muchas clases, blanco e tinto, mas no de uvas; debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe de ser de ello de maíz” (Colón, 1493, p.178). No fue un gesto deferente que los nativos hicieron frente a Colón. En el mundo precolombino estaba bastante extendido el consumo de esta bebida de baja graduación alcohólica, “era habitual entre indígenas y campesinos de todas las

regiones, que la utilizaban para calmar la sed o alimentarse” (Téllez M. y Estrada C., 2012, p.72).

Dos modos de preparación reveló Cey (1995 [1569?]): el primero se asemejaba al proceso que de la bebida alcohólica que se obtenía de la yuca, a saber: 1) toman la yuca dulce; 2) la machacan hasta lograr la pasta masticándola un poco; 3) se guarda hasta que fermente. El del maíz es el siguiente:

De este grano hacen los indios además una bebida, del mismo modo que la de raíz de yuca y de otra forma asan el maíz sobre una tortera, después lo muelen un poco y lo ponen a cocer con agua, y un poco de pan, del de las hallacas, masticado, y luego de bien hervido lo ponen en ciertas vasijas a reposar, y al cabo de dos o tres días está listo para beber: lo que sale primero, claro, lo llaman algunos ‘carato’⁷ otros ‘pichipuro’⁸ y otros

⁷ Este es testimonio más antiguo que registra el *Diccionario de venezolanismos*, Tomo 1, año 1677: "Ynformación de la época del gobernador Francisco Alberro" cit por E. B. Núñez La ciudad de los techos rojos, 139: Indios de las encomiendas de Guarenas, Petare, Baruta, La Vega y El Valle vienen a trabajar como "voluntarios". Se les distribuye pan, caráotas y carato de maíz (Tejera, 1993, p.227).

⁸ Hasta ahora no se hallaron testimonios de esta pieza léxica, pero podemos relacionarla con el adjetivo coloquial PICHE. “Se dice de los alimentos descompuestos, especialmente si han fermentado”. (*Diccionario de venezolanismos*, Tomo 2, Tejera, 1993, p.489). Esta voz podría tratarse de una innovación desaparecida creada a partir de dos palabras: piche+ puro. “Piche” estaría semánticamente motivada en el proceso de fermentación.

‘chicha’⁹, a lo que resta que es como agridulce llaman ‘masato’¹⁰ (Cey, 1995 [1569?], p.24).

La segunda manera era la siguiente: 1) asan el maíz; 2) lo muelen; 3) lo cuecen en agua acompañado del pan de las hallacas masticado; 4) se guarda en ciertas vasijas hasta que fermente. De igual manera, menciona dos tipos de bebida: la primera que sale la nominan de tres modos: *carato*, *pichipuro* o *chicha*. A la segunda, *masato*.

Una suerte de *masato* también se reporta como bebida de lo que hoy es Colombia, “preparada con maíz, arroz o una mezcla de los dos” (Fula Arguello, 2010, p.11). La *chicha* como bebida fermentada es mucho más conocida en América, la reporta Cuba, los Andes venezolanos. En Chile, Pardo B. (2005) no solo reseña el proceso que conduce del maíz a la chicha y explica cómo la ptialina que contiene la saliva favorece la fermentación, sino que refiere sus propiedades medicinales, por ejemplo, se ha usado para prevenir o remediar ciertos padecimientos del aparato urogenital.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Algunas de las nociones que formalizó Cey sobre el *Zea maíz* resultaron nuevas para la cultura de Tierra Firme, hoy Venezuela. Luego de más de 500 años desde el encuentro de aquellas naciones tan disímiles y de lo que se sabe y se ha dicho acerca del

⁹ De estos vocablos con toda seguridad es este el más conocido y extendido por el continente americano. Con respecto a Venezuela, la prueba más antigua de su uso la registra el *Diccionario de venezolanismos*, Tomo 1 cuando corría el año 1535 en *Historia general de las Indias*, Mb 6, 217 de Gonzalo Fernández de Oviedo: “Ni tampoco estas gentes hacen vino de uvas [...] pero hácenlo del maíz y de la yuca (que es el pan que comen en algunas provincias), y en otras, de miel e agua, y en partes algunas, de ciertas ciruelas e pinas; e otros vinos o brebajes de otras maneras [...]. Y este vino, en unas partes lo llaman chicha y en otras por otros nombres.” (Tejera, 1993, p.338).

¹⁰ El *Diccionario de venezolanismos*, Tomo 2, recoge como la testificación más antigua de esta palabra en Caracas en *Relación de Nuestra Señora de Carabalida y Santiago de León en la Relación geográfica de Venezuela* de A. Arellano Moreno (1578, p. 121): “y allí están ayunando [los indios que serán piaches] veinte o treinta días y no comen ni beben otra cosa, sino un vaso de masato, que es el vino de ellos, hecho de maíz, batatas o cazabe.” (Tejera, 1993, p.183).

valor del maíz para la cultura prehispánica, el manuscrito del italiano si no es una novedad, es una ratificación.

El florentino pormenoriza las técnicas del cultivo del grano, y de su conservación, los diferentes platos que preparaban, unos sólidos, otros líquidos, endulzantes, etc. Puntualiza el proceso que conduce a la arepa, la reina de la gastronomía venezolana. Explica por qué se realiza el proceso de nixtamalización.

Para la cultura venezolana es un texto de valor extraordinario porque hasta ahora es la crónica más antigua en la que aparecen dos platos trascendentales para la sociedad actual: la arepa y la hallaca. En el manuscrito se aprecia cómo la arepa de ayer es la arepa de hoy en cuanto a su elaboración, tipos y presencia como pan: resulta nuestro pan desde hace muchos días. No ocurre igual con “hallaca” que ha cambiado de referente. Es una voz que se localizó en este documento, de gran vitalidad en la actualidad y de actualización particular, mientras el mundo hispanoamericano dice *tamal*, en Venezuela se actualiza “hallaca”. También detalla los tipos de bebidas que preparaban los antiguos habitantes de este trozo de Tierra Firme: se tuvo *chicha* y se designó con otros términos, acaso procedentes de una de las tantas lenguas desaparecidas.

Como se ha apreciado, las culturas precolombinas sembraron el maíz, lo recolectaron, procesaron y lo consumieron de muchas maneras. “Puede decirse que había un tipo de maíz para cualquier necesidad” (Coe, 2004: 33) en Tierra Firme de la XVI centuria. Y continuó presente en la evolución de las prácticas alimentarias, a la vez que ha otorgado identidad cultural alimentaria.

REFERENCIAS CITADAS

Corpus:

- Acuña, I. (2017). *13 datos curiosos que quizás no conoces sobre la arepa*. <https://www.latiendavenezolana.com/blogs/tienda/13-datos-curiosos-que-quizas-no-conoces-sobre-la-arepa> (24 de enero de 2020).
- Bibar, G. de. (1966 [1558]). *Cronica y relación copiosa y verdadera de los Reynos de Chile*. Santiago de Chile: Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina. <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-8175.html> (11 noviembre de 2019).
- Caulín, A. (1779). *Historia coro-graphica natural y evangelica de la nueva Andalucia Provincias de Cumaná, Guayana y vertientes del Rio Orinoco*. <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-9988.html> (28 agosto de 2019).
- Cey, G. (1995 [1569?]). *Viajes y descripción de las Indias 1539-1553*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito – Embajada de Italia en Venezuela.
- Colón, C. (1493). Cristóbal Colón. *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*. Relación compendiada por Fray Bartolomé de las Casas. http://www.biblioteca.tv/artman2/publish/1498_263/El_tercer_viaje_a_las_Indias_Otra_carta_de_Crist_b_433.shtml (2 marzo de 2019).
- de Sahagún, B. (1577?). *Historia general de las cosas de Nueva España, el Códice Florentino*. <https://www.wdl.org/es/item/10096/> (15 de agosto de 2020).
- Favalis, C. (1988 [1587]). Celedon Favalis a su padre Simon Favalis, en Madrid. En Enrique Otte, *Cartas privadas de emigrantes a Indias, 1540-1616*. (pp.431-436). Andalucía: Consejería de Cultura - Junta de Andalucía - Escuela de Estudios Hispano Americanos de Sevilla.
- Fernández de Oviedo, G. (1950 [1526]). *Sumario de la natural historia de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica. <https://repositorios.cihac.fcs.ucr.ac.cr/cmelendez/bitstream/123456789/573/1/SumarioNaturalHistoriaIndias.pdf> (11 septiembre de 2019).

Ensayos y obras críticas

- Cárdenas Marcelo, A. L.; Vizcarra Bordi, I.; Espinoza-Ortega, A. y Espinosa Calderón, A. (2019). Tortillas artesanales mazahuas y biodiversidad del maíz nativo. Reflexiones desde el ecofeminismo de la subsistencia. *Sociedad y Ambiente* 7 (19), 265-291.
<https://revistas.ecosur.mx/sociedadyambiente/index.php/sya/article/view/1944/1778> (3 enero de 2021).
- Coe, S. D. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Chacón Sánchez, M. I. (2009). Darwin y la domesticación de plantas en las américas: el caso del maíz y el fríjol. *Acta Biológica Colombiana* 14, 351-363.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0120-548X2009000400022&script=sci_abstract&tlng=es (12 diciembre de 2020).
- Dorta Vargas, M. F. (2015). *¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela*. Caracas: ALFA.
- Duhart, F. (2002). *Comedo ergo sum*. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología* 18, 1-17. <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=3177> (2 marzo de 2016).
- Espinoza Vanegas, W. L. (2018). Los cereales como fuente de alimentación primaria para la humanidad. *Revista Multi-Ensayos* 4(7), 48-54.
<https://multiensayos.unan.edu.ni/index.php/multiensayos/article/view/249/259> (15 noviembre de 2019).
- Fula Arguello, A. G. (2010). *Desarrollo de una bebida fermentada con adición de cocción de maíz*. Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
<http://www.bdigital.unal.edu.co/2387/1/107391.2010.pdf> (2 marzo de 2016).
- González Torres, Y. (2008). Etnografía del maíz: variedades, tipos de suelo y rituales en treinta monografías. En A. Medina y Á. Ochoa (ed.), *Etnografía de los confines* (pp.179-219). México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México.
- López Austin, A. (1994). *Tamoanchan y Tlalocan*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Machado, G. (5 de noviembre de 2019). Plato navideño [Foto]. En Plato navideño se empieza a vender escrito por José A. Infante. *El periodiquito*. <https://www.elperiodiquito.com/noticias/110257/Plato-navideno-se-empieza-a-vender> (15 enero de 2020).
- Muñoz de Cote Orozco, J. (2010). Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad. *AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura*, 42-52. <http://www.medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf> (2 marzo de 2016)
- Paliwal, R. (2001a). Introducción al maíz y su importancia. En R. Paliwal (ed.), *El Maíz en los trópicos: mejoramiento y producción*. (pp.1-3). Roma: FAO. http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=os79dx6BcmsC&oi=fnd&pg=PA45&dq=maiz+alimento+humano+fao&ots=OZSzRdF_4c&sig=OEEdt5L5IAPyYW_xfpdUPu1qL2FI#v=onepage&q=maiz%20alimento%20humano%20fao&f=false (2 marzo de 2016)
- Paliwal, R. (2001b). Origen, evolución y difusión del maíz. En R. Paliwal (ed.), *El Maíz en los trópicos: mejoramiento y producción*. (pp.5-11). Roma: FAO. http://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=os79dx6BcmsC&oi=fnd&pg=PA45&dq=maiz+alimento+humano+fao&ots=OZSzRdF_4c&sig=OEEdt5L5IAPyYW_xfpdUPu1qL2FI#v=onepage&q=maiz%20alimento%20humano%20fao&f=false (2 marzo de 2016).
- Picón Salas, M. (2007 [1964]). *Suma de Venezuela*. Caracas: FEDEUPEL.
- Ribeiro, D. (1992). *Las Américas y la civilización*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Saldarriaga Escobar, G. (1999). La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada. *Historia y Sociedad*, 6, 84-106. https://cienciashumanasyeconomicas.medellin.unal.edu.co/revistas/historiaysociedad/images/default/files/hys/pdf/hys_06/hys_06_05_saldarriaga_gregorio_-_insercion_maiz_gusto_sociedad_colonial_nuevo_reino_granada.pdf (2 marzo de 2021).
- Serratos Hernández, J. A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. México: Universidad Autónoma de la Ciudad de México. <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf> (12 junio de 2016).

Tejera, J. (1993). *Diccionario de venezolanismos*. Tomos I y II. Caracas: UCV.

Téllez M., J. y Estrada C., C. (2012). Bebidas alcohólicas tradicionales latinoamericanas. En J. Téllez Mosquera (Ed.), *Aspectos toxicológicos y sociales relacionados con el consumo de bebidas alcohólicas*. (pp.71-81). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

<http://cdn.trustedpartner.com/docs/library/UWBCCCommissionSubstanceAbuse2011/The%20Way%20Research%20Materials/Aspectos%20Toxicol%C3%B3gicos%20Alcohol.pdf> (2 marzo de 2016).