

LA RAIZ PREHISPÁNICA DE LA CULINARIA EN LA REGIÓN CORIANA

Ana María Montero N.

Universidad Francisco de Miranda
Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular - Coro. Estado Falcón
Venezuela

Resumen

El siguiente trabajo fue producto de una investigación que buscó establecer elementos aborígenes significativos que aún persisten de la culinaria (alimentos y objetos) en el área que hoy comprende el actual Estado Falcón, denominada antiguamente Coriana. El objetivo fue proponer una muestra expositiva que valorara, a partir de un elemento cotidiano como la comida y los objetos utilizados para su elaboración, resguardo y servicio, el aporte que pervive en nuestra cultura de las etnias aborígenes que poblaron el actual territorio, destacando su capacidad de adaptación y creatividad ante el medio ambiente semi-árido que domina la región.

Para ello el trabajo se apoyó en la labor del *Centro de Investigaciones Antropológicas, Arqueológicas y Paleontológicas (CIAAP)* de la *Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM)* que, desde su creación en 1977, ha logrado recopilar una vasta información sobre las poblamientos aborígenes asentados en la región falconiana que dan referencia sobre el desarrollo de los cultivos de maíz y de algunas gramíneas, tubérculos y cucurbitáceas, de los cuales no sólo aprovechaban los frutos, sino también otros componentes tales como hojas, flores y raíces. Para lograr su conservación, fue necesario desarrollar espacios para el almacenamiento (trojas) y también aplicar técnicas como el tostado, el ahumado o el secado. La recopilación de textos y crónicas de la época informan sobre muchas preparaciones culinarias que aún se conservan en algunas localidades falconianas.

Un aporte fundamental para completar la propuesta fue la colección de cerámica y lítica prehispánica que se encuentra en el *CIAAP*, ente al cual está adscrito el *Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular (MCHLP)* que brinda una valiosa información, la cual explica las características y posibles usos de los artefactos creados y utilizados en las diferentes épocas de desarrollo de los grupos étnicos que poblaron este territorio y -en especial- aquéllos destinados al uso culinario. Con tales referencias fue posible aproximarse a la forma de vida que caracterizó a los ancestros prehispánicos que habitaron la región centro-norte de Venezuela que aún se puede apreciar en la cotidianidad actual.

Palabras clave: Nueva Museología. Museo integral. Gastronomía. Autótrofo. Ajuar. Estética culinaria. Patrimonio alimentario.

A RAIZ PRÉ-HISPÂNICA DA CULINÁRIA NA REGIÃO COREANA

Resumo

O presente trabalho é produto de uma pesquisa que buscou estabelecer elementos aborígenes significativos, que ainda persistem na culinária (alimentos e objetos) na área hoje compreendida pelo atual Estado Falcón, antes denominada Coriana. O objetivo foi propor uma exposição que valorizasse, a partir de um elemento cotidiano como a comida e os objetos utilizados para a sua elaboração, resguardo e serviço, a contribuição, ainda persistente em nossa cultura, das etnias aborígenes que povoaram nosso território - destacando sua capacidade de adaptação e criatividade diante do meio-ambiente árido que domina a região. Para tanto, o trabalho apoiou-se nas realizações do Centro de Pesquisas Antropológicas e Paleontológicas (*Centro de Investigaciones Antropológicas, Arqueológicas y Paleontológicas - CIAAP*), da Universidade Nacional Experimental Francisco de Miranda (*Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda - UNEFM*), que, desde a sua criação em 1977, vem logrando compilar uma vasta informação sobre os povoados autóctones assentados na região falconiana. Este material fornece informações sobre o desenvolvimento do cultivo do milho e de algumas gramíneas, tubérculos e cucurbitáceas - dos quais eram aproveitados não somente os frutos, mas também outros componentes, como folhas, flores e raízes. Para obter sua conservação, foi necessário desenvolver espaços para o armazenamento e também aplicar técnicas como a torrefação, a defumação e a secagem. A compilação de textos e de crônicas de época informa sobre muitas preparações culinárias que ainda se conservam em algumas localidades falconianas. Um aporte fundamental para completar a proposta foi a coleção pré-hispânica de cerâmica e líticos que se encontra no CIAAP, ao qual está vinculado o Museu de Cerâmica Histórica e Louça Popular (*Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular - MCHLP*), o qual fornece valiosa informação, que explica as características e usos possíveis dos artefatos criados e utilizados nas diferentes épocas de desenvolvimento dos grupos étnicos que povoaram este território e - em especial - aqueles destinados ao uso culinário. Com tais referências, foi possível aproximar-se do modo de vida que caracterizou os ancestrais pré-hispânicos que habitaram a região centro-oeste da Venezuela, e que ainda se pode apreciar na cotidianidade atual.

Palavras-chave: Nova Museología. Museu integral. Gastronomia. Autótrofo. Enxoval. Estética culinária. Patrimônio alimentar.

THE PREHISPANIC ROOTS OF CULINARY ARTS IN THE CORIANA REGION

Abstract

The following presentation is the result of a research that sought to establish significant aboriginal elements remaining in the culinary arts of the area now considered the current Falcon State, formerly called Coriana.

The objective was to propose an exhibition from everyday items still surviving in our culture -such as food and utensils used for its preparation, protection and service- that value the contribution of Indian ethnic populations who inhabited the present territory, highlighting their adaptability and creativity in the semi-arid environment that dominates the region.

To achieve this goal, this work required the research support from the *Anthropological, Archaeological and Paleontological Research Center (CIAAP)* of the *National Experimental University Francisco de Miranda (UNEFM)*, created in 1977. The Centre has been able to gather a vast information on aboriginal settlements of the Falconian region which refer to the development of corn crops, some grasses, tubers and squash among others. Not only do they use the fruits of these products, but also other components of the plants such as leaves, flowers and roots. To conserve them, they developed storage spaces (silos) and used techniques such as roasting, smoking or drying.

Texts have been compiled with information on many preparations that have been preserved in some Falcon localities. An essential contribution to this proposal was the collection of pre-Columbian ceramics and stone found in CIAAP, associated with the *Historical Museum of Ceramics and Popular Earthenware (MCHLP)* which also provide valuable information explaining the features and possible uses of the artifacts created in different development periods of the ethnic groups that inhabited the territory, in particular, those artifacts intended for culinary use. With such material of reference it was possible to envisage the lifestyle led by our prehispanic ancestors, who inhabited the north-central region of Venezuela and also to what extent it can be appreciated in everyday life today.

Key words: New Museology. Integral museum. Gastronomy. Autotrophic. Household goods. Culinary aesthetics. Alimentary heritage.

LA RAIZ PREHISPÁNICA DE LA CULINARIA EN LA REGIÓN CORIANA

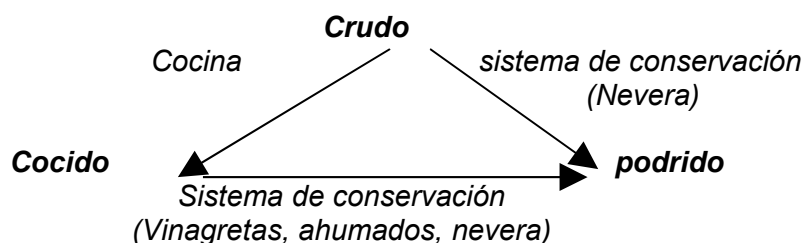
Ana María Montero N.

Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular.
Coro. Venezuela

Las investigaciones realizadas por el Centro de Investigaciones Antropológicas, Arqueológicas y Paleontológicas (CIAAP) de la Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM) desde su creación, en 1977, han permitido recopilar una vasta información sobre los poblamientos aborígenes asentados en la región falconiana (antiguamente denominada Región Coriana), ubicada en la zona centro norte del territorio Venezolano, de otras partes del país y Latinoamérica.

Las mismas dan referencia del desarrollo de cultivos de maíz, algunas gramíneas, tubérculos y cucurbitáceas, entre otros, productos de los cuales no solo aprovechaban sus frutos, sino otros componentes de las plantas tales como hojas, flores y raíces, les llevaron a desarrollar espacios para el almacenamiento (trojas) y también aplicar el tostado y secado de granos para su conservación. Un aspecto importante es que, aun conociendo la existencia y uso de aceites derivados de algunos animales como la tortuga, las boas (*Constrictor constrictor*) cuyas carnes consumían y otros vegetales oleaginosos, desconocían la fritura de alimentos. Estas grasas tenían y aun conservan un fin curativo. Los tipos de alimentos que cultivaron y recopilaban así como sus técnicas de cocción les llevaron a desarrollar los objetos requeridos para el procesamiento e ingesta que les garantizó su existencia. Objetos-documentos que ilustran la forma de ser de una cultura de la cual queda poca referencia.

La colección cerámica y lítica prehispánica que se encuentra en el CIAAP, ente al cual se encuentra adscrito el Museo de Cerámica Histórica y Loza Popular (MCHLP) brinda una información valiosa que en general explica las características y posibles usos de los artefactos utilizados en diferentes épocas de desarrollo de los grupos étnicos que poblaron nuestro territorio y de las relaciones que establecieron los grupos amerindios entre sí, las cuales tienen una gran similitud a la desarrollada por otros pueblos ubicados en otras regiones del planeta y que explica el antropólogo francés Claude Levi-Strauss, citado por Lidia Samar en su ensayo (s/f) *La Evolución de la Cocina*, al igual que otros investigadores, plantea que a partir del descubrimiento del fuego los seres humanos desarrollaron todo un conocimiento para garantizar la conservación de sus alimentos, que les permitió determinar la existencia de tres estados en los cuales estos se le brindan. El siguiente gráfico ilustra las etapas de todo un proceso, donde es lo cocido lo que le ha inducido a la creatividad:



Levi-Straus, refiere que en el tiempo la técnica de cocinar ha motorizado la tecnología para estimular la elaboración de los artefactos que faciliten la preparación de los alimentos y su conservación con el fin de retardar el proceso natural que lleva a los productos al último estado del triángulo culinario, vale decir, podrirse.

La comunidades amerindias de la región coriana, al igual que todos los pueblos del planeta, una vez descubierto el fuego elaboraron sus técnicas culinarias entre las cuales destacan el ahumado en barbacoas; el asado indirecto, envolviendo en hojas el alimento. y el directo sobre el fuego principalmente las carnes y pescados; también desarrollaron el hervido; el secado al sol y el horneado.

En los procesos de cocción y conservación de alimentos nuestros pueblos prehispánicos crearon instrumentos que les sirvieron a ese propósito: ollas, vasijas, vasos, tinajas, botellas y otros objetos elaborados con arcilla y adicionalmente dieron uso a fibras vegetales para elaboración de canastos, cestas, madera, conchas marinas y especialmente la piedra o lítica pulida, con las cuales se apoyaron para el raspado, corte, trituración y desmembramiento de los productos a consumir. Muchos de estos artefactos se han localizado en yacimientos explorados a lo largo del territorio que ocupó la región coriana.

Matheus (1991) explica en el informe de avance del proyecto *Survey arqueológico de la región nororiental del estado Falcón*, inédito que:

... en todos los demás sitios neo-indios, el material cerámico se presentó asociado con instrumentos líticos (hachas pulidas, yunques, manos de moler, metates cóncavos, percutores, lascas retocadas por presión, raederas, majadores...) y de concha (hachas, cuentas...); restos osteológicos y malacológicos, evidencias de comida y de un patrón alimenticio basado en actividades de recolección, de caza y pesca. (Ob. cit:19).

El investigador expresó en el texto citado sobre los objetos encontrados en el estudio arqueológico, que encontraron dos grupos de cerámica de acuerdo al grosor de la pasta “con una división muy clara, evidente entre “loza fina” (menos de 6mm de espesor y de “loza ordinaria” (con espesor superior a los 7mm.)”

En el primer grupo se encuentran los tiestos decorados en donde se incluyen cuencos o escudillas de base anular sencillas y caladas, altas o bajas; botellas; tazas; micro vasijas con patas múltipodas que pudieron tener un uso para servicio “de mesa” y/o prácticas funerarias, y tinajas entre otros instrumentos. Matheus expresa que estos objetos decorados con base tendrían como objetivo funcional, además de lo estético: el “liberar las manos en el acto de ingerencia alimentaria, cuestión que no podría suceder con una vasija de base convexa, de escaso equilibrio y estabilidad y que, necesariamente debía asirse”. (Idem)

Por su parte, las piezas “utilitarias” de mayor grosor, estaban destinadas a retener líquidos y sólidos (ollas, platonos y tinajas), así como a soportar el calor del fuego directo. Un factor importante para determinar el uso y una aproximación a la estética culinaria de nuestros aborígenes la aportan

sus métodos de manufactura, el acabado de las superficies, el reforzamiento de los fondos, la decoración y la morfología de las piezas.

La manufactura tiene que ver con el método de elaboración de las piezas, en la cual aplicaban el método de unión y superposición de “rollos”, determinado en los restos de material; en la cocción realizada en una atmósfera oxidante en hogueras abiertas al aire libre y al tipo de pasta utilizada.

Las cerámicas encontradas en los diferentes yacimientos neoindios de la región presentan una característica determinante que especifica su uso y es la presencia de los antiplásticos: arena, utilizada en la loza que Matheus califica de “fina” y otra que es utilizada para los objetos para la cocción de alimentos: la concha fósil del caracol *Strombus Gigas*, de la ostra de mangle *Cassosticea linee, sp* y también del caracol *melongena melongena*, cuya constitución básica es el carbonato de calcio. En la actualidad estas ostras y caracoles fósiles reciben, aun en el presente, el popular nombre de “guarataro”.

Eso es determinante. Las vasijas hechas con fines utilitarios necesitan ser porosas, blandas y no duras para garantizar una mejor cocción, garantiza una mejor penetración del fuego y a la vez son hidroceramos, con fines de retención del líquido. El agua penetra la pieza y forma una capa de humedad y esto hace que el viento enfríe el agua. Para eso utilizan agregarles guarataro, conchas fosilizadas (Duran, 2008).

En el Museo se encuentran muestras bastante conservadas de loza “fina” y “ordinaria”, sin embargo, en las colecciones observadas es posible ubicar además, algunas “finas” con restos de humo y grasas que pueden ser efecto de la cocción de alimentos las cuales pueden ser calificadas por Matheus como de “servicio de mesa”, lo cual indica, que los mismos tenían doble uso: servir, pero también cocinar. Las mismas poseen el componente arriba indicado: Carbonato de calcio. Este hecho destaca que no solo las piezas “ordinarias” tenían un uso exclusivo para cocción de alimentos. Por otra parte, dibujos realizados por personajes que visitaron estos territorios en el período de encuentro, constituyen una fuente de información que describe este tipo de objetos decorados para uso culinario. Sobre el acabado de superficie, refiere Matheus, la presencia del carbonato de calcio puede apreciarse como puntos blanquecinos, “en algunos casos con evidencias de descarrilamiento (cuando hay exceso) y pequeñas toteaduras del engobe y pseudo-engobe” (Matheus, Ob. Cit)

También se aprecia en la “loza fina” la pulituras o el bruñido, mientras que en la loza ordinaria el alisado es horizontal, evidente por sus estrías, imperfecto, tosco y de textura rugosa. Otra característica es el engobe o pintura, blanco o rojizo, aplicados en la “loza fina” tanto en el anverso como en el reverso. Las piezas se pintaban, básicamente apoyándose en óxidos que muestran una gama de rojos, negros, cremas y blancos, apreciándose dibujos que repiten formas geométricas o de figuras humanas o animales.

Es significativa la presencia de una especie de “cataplasma” de barro que eran adheridas al fondo exterior de las vasijas u ollas destinadas a la cocción, para reforzarlas y protegerlas del efecto del fuego directo o del roce

de las piedras de sostén del fogón (topias). Su fijación se lograba al presionar con “tusa” (mazorca desgranada del maíz), redes de pesca o tejidos vegetales, el barro, para compactarlas y soportar el calor del fuego o también, su posible arrastre al bajarla del fuego.

También debe destacarse la presencia de pequeños orificios en los bordes o patas huecas de vasijas mono o múltipodas, los cuales sirven para eliminar gases que, por efecto del fuego pueden hacer explotar las piezas e igualmente, servir de apoyo para colocarle cuerdas, especialmente en los bordes, y cocinar o calentar la comida sobre el fuego, evitando el contacto directo y su destrucción.

Desde el plano morfológico, la mayoría de las formas se inspiran en la esfera, aun cuando se encuentren objetos ovoides, antropomorfos u otras morfologías animales. Estas formas geométricas se encuentran en los cuencos (grandes y pequeños) ollas, tinajas, botellas y budares. Es escasa la presencia de platos llanos en las colecciones, lo cual es indicativo del uso práctico de los cuencos o vasijas podálicas, ya que servían para depositar en ellas los alimentos asopados o secos, indistintamente. También, botellas con o sin formas antropomorfas, para portar líquido o semillas.

Un aspecto importante a señalar es el uso de la lítica, desconocedores del uso de metales fuertes: hierro u otros similares. Los aborígenes en la región coriana utilizaron la piedra o lítica para elaborar instrumentos de apoyo a sus actividades diarias.

Trabajar el material lítico requería de un mayor esfuerzo para su adecuación a las labores cotidianas de corte, despellejamiento y manejo de los productos alimenticios. Los aborígenes habían logrado desarrollar un equipo que se aprecia, era utilizado tanto para el uso cotidiano: doméstico y para la caza (y posiblemente para la guerra)

Durante el período Neoindio (100mil a. C a 1500 d.C), los instrumentos líticos reducen su tamaño en comparación con períodos anteriores (Paleoindio -20mil a.C a 5.000 a.C- y Mesioindio -5mil a.C a 1000 a.C-), pero mejoran su efectividad. Al pulir la piedra, ésta se hace más certera en su uso y es posible encontrarla agrupada entre sí formando, aparte de hachuelas individuales, en una especie de “cuchillos” de diferentes tamaños, asociadas a otros elementos como maderas para una mejor sujeción o manejo. Los cortes para enmangamiento o amarre de las piedras trabajadas, lo confirman. Los metates o piedras de moler maíz, presentan también formas ovoides o ligeramente triangulares, también con pulituras en sus bordes que indican un refinamiento estético que se aprecia también en los yunques o piedras destinadas a triturar conchas o huesos, y especialmente en mazos o majaderos, algunos decorados con figuras mas acabadas de animales, todo lo cual complementa el ajuar culinario aborigen, aun cuando también pudieron ser utilizados ceremonialmente o como arma.

Otros instrumentos que se ubican son conchas de caracoles y ostras con las cuales se forman también cuchillos y raspadores, asociados a restos óseos marinos utilizados, presumiblemente, para descamar peces o cortarlos para su secado, ahumado y posterior consumo.

La presencia de objetos cerámicos decorados con pintura y con aplicaciones e incisiones en cuencos con bases anulares, con “patas”

(envases trípodes o múltipodas) y de ollas reforzadas para la cocción decoradas, dan luces de una búsqueda por la belleza, relacionada con la función primordial de cocinar, esto indica como “Importante, la representación de la cotidianidad en su sentido estético, por ejemplo cuando se aprecia la reproducción de la forma de la yuca en la elaboración de estos envases múltipodes”. (Duran, 2008).

La representación de la fauna, la flora y la figura humana, en general, del cosmos que les rodeaba, apreciado también en la elaboración de algunos majaderos considerados como ceremoniales, no niegan un doble uso en las actividades cotidianas, dada la practicidad reflejada en la elaboración de sus piezas de cerámica, estos majaderos bien pudieron servir para triturar huesos, conchas marinas, de tortuga, tallos y otros tipos de alimentos para el consumo diario y para ceremonias de celebración comunitaria o funeraria.

El cuidado en los procesos de elaboración de los objetos tanto cerámicos como líticos reflejan la organización de las sociedades aborígenes de la región, mostrando la estructura jerárquica de los cacicazgos, que es apreciada a través de la presencia de objetos profusamente decorados y de dimensiones algo mayores a los cotidianos.

Los instrumentos creados por los grupos amerindios en esta región del país y sus modos de alimentación, sin cubiertos, solo con las manos y boca, lamiendo o aspirando los alimentos directamente de los cuencos, permite determinar que el acto de alimentarse fue un proceso de socialización, situación que describe despectivamente el florentino Galeotto Cey en sus *Relatos de Viajes*: “...comen en el suelo con las manos chupan y hozan como puercos” (Lovera, 1995), no reconociendo, ante las diferencias culturales, el referido proceso social de degustación de los alimentos.

El conocimiento de la cultura aborígen se reconstruye de los restos de material cerámico, lítico y de otros instrumentos creados por los aborígenes que se asentaron en la región y de su interpretación, así como de las reseñas y dibujos aportados por los cronistas europeos que arribaron a la región en el siglo XVI.

Son pocos los instrumentos que se conservan completos para ilustrar todo el proceso de vida de estos pueblos prehispánicos venezolanos. Sin embargo, el trabajo de los arqueólogos y antropólogos del CIAAP han permitido determinar, gracias los restos y las pocas pero significativas piezas encontradas, formas de ser de las organizaciones humanas asentadas en la región coriana antes del arribo de la civilización europea y medir el alcance y permanencia de nuestros aborígenes, a pesar de las acciones que se impusieron sobre ellos luego de la conquista y la colonización.

La reconstrucción de objetos se ha realizado no sólo a través de la restauración sino también mediante la graficación que brinda, aproximadamente, una imagen integral de lo que pudo ser el objeto y su significación originaria. Entre las piezas seleccionadas para una posible muestra museológica destacan cuencos o vasijas, boles, ollas, tinajas, pimpinas, vasos, entre otros; que han sido trabajados para ilustrar sus formas y con ello, los usos que hubieron en su tiempo.

La practicidad y el goce estético en las comunidades aborígenes en la elaboración de sus instrumentos para la cocción debió ser también, como lo

es en tiempos recientes, estímulo para la preparación de alimentos como la arepa, hallacas o bollos, tal cual se conocen actualmente; los asopados como la “pira verde” plato a base de brotes tiernos de y granos; las carnes asadas en barbacoas aderezadas con hierbas y especialmente ajíes picantes a manera de guiso o secos, los cuales, según refiere Warner (1972) pudieron ser servidos en pequeñas vasijas múltipodas, profusamente adornadas con aplicaciones y pintura, en cuyo diseño se observan salidas que parecen acondicionar la salida de líquido o la salsa en pequeñas porciones. Esto era necesario para controlar el uso de picantes en la comida aborígen, la cual tuvo una intensidad similar a la europea con la pimienta y otros condimentos para “ocultar” el hedor de las carnes descompuestas, a pesar del ahumado o el secado.

Se agrega a la ingesta aborígen los granos tostados, estos últimos para las salidas de cacería o guerra, que se consumían enteros o molidos, de esta forma se preparaban en agua a manera de atoles (“gachas”o “piras”) a los cuales se les endulzaba con miel y la ingesta de raíces cocidas y trituradas. También se elaboraba el “masato” a base de maíz, que se consumía fermentado. (González Batista, Carlos. 2007).

Un elemento que fue notable en la alimentación aborígen fue la práctica de la geofagia, consumo de tierra, la cual explica Duran (2008) “mezclan el barro con conchas marinas, también molida y luego tostaban en el fuego para llevárselas y alimentarse mientras cazaban, marchando así ligeros de equipaje. Lo que llevaban era calcio”.

El consumo de la raíz del cocuy, que era horneada en un hoyo cubierto de piedras, leños y hojas, era fundamental en esta región semiárida para enfrentar el verano, especialmente si este se alargaba en el tiempo.

El cuenco aborígen, hoy

En Falcón hay presencia aun de la caza como fin de sobrevivencia como en tiempos prehispánicos: se cazan y consumen conejos, iguanas, boas, venados, aves y otros animales autóctonos para buscar proteínas y se ingieren en sopas o guisos aderezado con hierbas, ajíes dulces y picantes en salsas y con otros condimentos traídos del continente euroasiático y con el acompañamiento de verduras y tubérculos como la yuca, el apio o el ñame integrándose en un caldero intercultural. Los alimentos cocidos en ollas, primero de barro, luego de hierro y ahora en acero o aluminio, algunas de las cuales presentan decoraciones seriadas, propias de nuestro sistema de producción actual, refieren los gustos estéticos del momento, como en el pasado los trabajos en relieve, pintura o incisiones de las ollas representaron los gustos estéticos de los pueblos aborígenes de la región.

También se ingiere el maíz, pelado con cal para elaborar arepas o el bollo (hallaca) envuelto en las hojas de la mazorca. La cal juega un papel importante para debilitar la concha dura que protege al grano que, una vez cocido, puede ser triturado, antiguamente en metates piedra, luego en molinos manuales o mecánicos. En la actualidad el maíz se presenta en forma de harina precocida. Una preparación que se mantiene como derivado del maíz es el “fororo”, elaborado con maíz tostado y molido, endulzado y al cual se le agrega leche, cuya preparación parece remontarse a tiempos prehispánicos según refiere en el análisis que, del relato de Cey, realiza José Rafael Lovera (Ob. cit)

Las “piras”, nombre que identifica a las sopas o guisos de granos, es tradición en los hogares falconianos en su ingesta semanal. La preparación de la “pira verde” en algunos hogares serranos para su consumo en ocasiones especiales, se mantienen en la cocina tradicional, elaborada con los brotes, el fruto y la flor de la auyama o calabaza, hojas tiernas de yuca dulce (*Manihot esculenta*), apio (*arracacia kanthorhiza*), batata (*Ipomea batatas*) otros vegetales y granos de maíz tierno molido para espesar y es aderezado con especias y hojas aromáticas. En ocasiones lleva tocino, báquiros o “cochino de monte” (*Tayassu tajacu*), preparándolas en grandes ollas para compartir.

La preparación de pescados y cerdos a la vinagreta, (el escabeche y el selce o Celse) y la costumbre de “agriar” las sopas o preparados de vísceras (mondongo o mutes) y los pescados, principalmente, con jugo de limón, puede ser interpretado como una reminiscencia de la costumbre para comer alimentos acidificados como consecuencia de la fermentación. (González Batista. 2007)

El gusto por las carnes asadas a las brasas, cuyo máximo representante en la actualidad es el chivo, acompañado con yuca salcochada, “picantes” u otras salsas para aderezarlo al servirse, forma parte de una costumbre que pervive en la comida tradicional criolla.

Los sistemas para “hornear” en tierra, apoyados en el calor que ofrece la piedra para cocer raíces está presente en la elaboración del cocuy, lo cual en la actualidad forma parte de un proceso para la destilación del licor de igual nombre, pero que es utilizado también para consumir como alimento, sólo o mezclado con maíz en la tradicional arepa, así como también las flores de la planta que se preparan como encurtidos para el consumo directo o acompañamiento y aderezo de otros guisos actuales a base de carne. Adicionalmente se encuentra que en algunos lugares en el curso medio y bajo del río Pedregal y cerca de la población de Mitare, hay lugares donde no se consiguen ni tunas:

Pero hay algún Cují (*Prosotis Julisflora*) en ese paisaje, del cual la gente colecta las vainas cuando fructifica, y la llevan a las arcillas cauliniticas, las mejores donde hacen sus vasijas. Si les queda un poquito de agua, la mezclan con la tierra y con la mano de moler, en el metate, a unen junto a la arcilla y fabrican un dulce. Esa pasta las recogen en vasijas y en momentos de carencia las consumen. Esa es una práctica de geofagia y que informa sobre la existencia de hechos pasados, pero también, del abandono al cual tienen sometida a mucha gente en este país. (Duran, 2008).

Esta practica fue recogida en un video desarrollado por el Instituto de Cultura del Estado Falcón en las cercanías de la población de Mitare (2007) donde se observa y explica la preparación a base de barro “dulce” (rico en calcio), que se tritura y mezcla con los frutos frescos del cují, para elaborar una especie de pasta o pequeñas bolas, antiguamente para ser consumidos en tiempos de escasez o en veranos pero en la actualidad se le da uso medicinal.

La esencia del patrimonio culinario aborígen: la comida, ha mantenido una lucha de resistencia a pesar del tiempo, aun cuando gran parte de la

vajilla aborígen se ha perdido, ha quedado relegada en algunos poblados del interior del estado. Sobreviven las tinajas, las ollas pintadas y con ligeras incisiones en los bordes, jarras, pimpinas y vasos, elaboradas por artesanos para uso doméstico.

Se mantiene el budare o aripo. Otros materiales han sustituido al barro original, ahora vemos el hierro, el aluminio y la mica, pero la función como instrumento se ha mantenido: preparar la arepa. Adicionalmente, han surgido equipos eléctricos para procesar este alimento que es, en la actualidad un símbolo de la idiosincrasia venezolana de la cual muchos hemos olvidado su origen e importancia, negando así un auténtico reconocimiento a sus creadores y usuarios ancestrales.

Podemos apreciar, mediante los objetos que reposan en el MCHLP de la UNEFM, la técnica desarrollada por los pueblos aborígenes de la región para recopilar, procesar e ingerir sus alimentos, demostrando a través de ella, su capacidad de adaptación a un ambiente semiárido en la cual demostró su creatividad, sentido de la belleza y las relaciones que desarrollaron para la integración y organización de la estructura social que le permitió existir por más de un milenio.

REFERENCIA

Acosta Saignes, Miguel. (1986) **Las culturas prehispánicas de Venezuela.** Colección "Conocer Venezuela" Tomo I Historia. Salvat Editores Venezolana S.A. Caracas.

Aikawa, Noriko (1999) **Patrimonio cultural intangible: nuevos planteamientos respecto a su salvaguardia.** Documentos del Director. Mimeografiado. Departamento de Patrimonio Intangible. UNESCO.

Arcila Farías, Eduardo (1979) **El régimen de la encomienda en Venezuela.** UCV. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Instituto de Investigaciones. 3ra edición. Caracas.

Arvelo, Lilian y José Oliver (1999) **La realidad Arqueológica. El noroccidente de Venezuela.** Texto desarrollado para *El Arte Prehispánico de Venezuela*. Galería de Arte Nacional. Caracas.

Blanco, Luís. (Relator) (1986) **Caliebirri Nae Cudeido. Literatura Jivi.** (Goajiba). Editorial Tinta, papel y vida. C.A. Caracas. 4ta Edición.

Cartay, Rafael (1995) **El pan nuestro de cada día.** Ediciones Fundación Bigott. Caracas.

_____ (1999) **Revista Bigott.Nº 49.** (Abril-may-jun) "*Urupagua, cardón, breva, tuna, cachinare, casigua...chivo*". Pags.:77-89.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. Gaceta Oficial Extraordinaria Nº 5.453 de la República Bolivariana de Venezuela. Caracas, viernes 24 de marzo de 2000.
www.tsj.gov.ve/legislacion/constitucion1999.htm.

Convención para la Protección del Patrimonio Mundial, cultural y Natural. (1972). www.unesco.org/convencion/patrimoniomundial.

Cruxent, José María, Durán, Emiro y Matheus, Nelson (1988) **Loza popular Falconiana.** Grupo UNIVENSA. Caracas.

Cruxent, J.M y Emiro Durán. (1983) **Tecnología Tradicional para el Desarrollo.** Ponencia. Seminarios de Ciencias Sociales ICSE-100 e ICSE-101/ III y IV Semestres. Programa de Ingeniería Civil/Area Tecnología/ UNEFM.

Cruxent J.M y Claude Ochsenius (1979) Informe presentado al Consejo Universitario para la Creación de Museo de Cerámica y Loza de la UNEFM. Documento mimeografiado.

Cruxent J.M. y C. Rouse (2002) En **Enciclopedia Océano** Volumen 4. Barcelona, España.

De Carli, Georgina (2003) **Vigencia de la Nueva Museología en América Latina: conceptos y modelos.** Instituto Latinoamericano de Museos. ILAM. Versión electrónica. www.ilam.org. También publicado en Revista ABRA, Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional. Editorial EUNA. Costa Rica. Julio-Diciembre.

Decarolis. Nelly (2001) **Lo tangible y lo intangible: un delicado equilibrio.** Ponencia. IX Encuentro de ICOFOM-LAM. Montevideo. Uruguay.

De Lima, Blanca (1999) **Coriana.** Catálogo de la exposición “Caquetío. Cerámica y Piedra”. Museo Diocesano “Lucas Guillermo Castillo” – Centro de Investigaciones Históricas “Pedro Manuel Arcaya” – Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda.

Delgado, Lelia (1999) **Seis ensayos sobre estética prehispánica en Venezuela.** Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Caracas.

Devallés, André (2004) **La museología y las categorías del patrimonio inmaterial. Cuestiones de terminología a propósito de patrimonio inmaterial y patrimonio intangible.** Texto provocativo al XI encuentro de ICOFOM –LAM. Antigua. Guatemala.

Dituri, Rosanna (2003) **Revista Dominical del Diario El Nacional.** “Sabores para sentirse a gusto”. Entrevistas a Rafael Lovera, Armando Scannone y Rafael Cartay.

Duran, Francisco Emiro. (2008) Entrevista realizada para el presente trabajo de grado por la autora. Coro.

Espeitx, Elena. (2004). **Patrimonio alimentario y Turismo: una relación singular.** En www.pasoline.org. Vol 2 pág: 193-213.

Fernández de Oviedo, Gonzalo (1963). **Sumario de la Natural Historia de las Indias.** Edición, prólogo y notas de Juan Bautista Avallé-ARCE. Ediciones Anaya. S.A. Salamanca. España.

García Canclini, Néstor (1989) **Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad.** Grijalbo. México.

_____ (1993) **Cultura y Sociedad. Homogeneización y pluralidad cultural, universalismos y particularismos.** Ponencia central. XIX Congreso Asociación Latinoamericana de Sociología. Caracas. Venezuela.

González Batista, Carlos (2001) **Revista Croizatía. Vol 2, N° 3 enero-junio UNEFM** Noticia histórica sobre el cocuy (*agave cocui* trealase) en Falcón.

_____ (1994) **Coro, donde empieza Venezuela.** Ediciones de la Fundación Museo de las Ventanas de Hierro/ CAPACO, Caracas Paper Company. S.A. Maracay, Venezuela.

Hernández Hernández, Francisca. (2006) **El discurso museológico y la interpretación crítica de la historia.** En Boletín virtual del sistema nacional demuseos del estado (Peru). Número 12 Octubre- noviembre. digesnamu@inc.gob.pe.

Lovera, José Rafael (1986) **La cocina venezolana.** (Con recetas de Armando Scannone) Colección "Conocer Venezuela. Tomo 6. Cultura y Folklore. Salvat Editores Venezolana S.A. Caracas.

_____ (1995) **Relación de viajes de Galeotto Cey 1539 – 1553.** Biblioteca Nacional, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Embajada de Italia. Edición especial para celebrar el V centenario del encuentro de dos mundos. Caracas.

Rusconi, Norma (S/F) **Museología, Nacionalismos y Globalización.** Documentos de ICOFOM-LAM. Argentina. Mimeografiado.

Matheus T, Nelson J. (1991) **Arqueología Distrito Zamora.** Informe avance del survey arqueológico de la region nororiental del estado Falcon. Proyecto de Investigación CIAAP-Fundacite Centro Occidente. Coro.

----- (1992) **El Manglar y Mirimirito. Dos estaciones arqueológicas en la region nororiental falconiana. Venezuela.** Informe de avance Survey arqueológico de la region nororiental del estado Falcón. Proyecto de investigación CIAAP- Fundacite Centro Occidente.

Montero, Ana María (2005) **El Fogón de una región. Esencia de un Patrimonio Integral.** Ponencia. 8vo Coloquio de Ciudades Patrimonio. Cusco. Perú.

Núñez Quiñónez, Deyanira del Carmen (1993) **Patrimonio Cultural y Natural de la Península de Paraguaná. Base del desarrollo turístico de la región.** Trabajo de Grado. Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda. Coro.

Pereira, Gustavo (2004) **El legado indígena.** Biblioteca Básica Temática. Ministerio de Educación Cultura y Deportes. Viceministerio de la Cultura. Consejo Nacional de Cultura. Caracas.

Revista Exceso. Cocina y Vino. Número 52. "**Cocina amazónica. Selva con barandas**" Artículo de Leopoldo Hernández. Pgs: 44-51. Caracas. Venezuela.

_____ Número 53. "**Alex Atala. Dominio Absoluto**".
Artículo de Sasha Correa. Pgs. 20-31. Caracas. Venezuela

Ríos, Josefina y Gastón Carvallo (1990) **Análisis de la organización del espacio en Venezuela**. UCV. Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico. Caracas.

Rouse, Irving y J.M. Cruixent. (1963) **Arqueología Venezolana** Traducción Cap, 6. "Época Neoindia: Venezuela occidental", pp 73-97. IVIC. Mimeografiado.

Samas, Lidia (2005) **La evolución de la cocina**. Publicación de La ciencia y la tecnología en la vida cotidiana. II Seminario –Taller latinoamericano. Córdoba. Argentina.

Sanoja O, Mario. (S/F) **El desarrollo de los sistemas de producción en la Venezuela prehispánica**. Universidad Central de Venezuela. Documento mimeografiado.

Sanoja Obediente, Mario e Iraida Vargas A (2002) **Visión histórica de la gastronomía y culinaria en Venezuela**. Boletín antropológico. Año 20. N° 56 septiembre-diciembre. Universidad de los Andes. Pg: 753-774.

Szabadics Roka, Miklos (1997) **Arqueología de la prehistoria de Venezuela**. Publicaciones de la Gobernación del Estado Aragua, Maracay.

Vazquez Montalban, Manuel (1997) **Contra los gourmets**. Editorial Grijalbo Nondadori. Barcelona. España.

Wagner, Erika (1991) **Más de quinientos años de legado americano al mundo**. Cuadernos LAGOVEN. Caracas.

----- (1972). **Vasijas múltipodas y sus posibles usos en la arqueología venezolana**. Separata del Anuario del Instituto de Antropología e Historia. Tomos VII-VIII, Años 1970-71. Caracas

www.unesco.org/culture/heritage/intangible. **Recomendaciones sobre la salvaguarda de la cultura tradicional y popular**.