

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN VENEZUELA

ANNEL MEJÍAS GUIZA Y CARMEN TERESA GARCÍA

(EDITORAS)

TOMO II



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA
RED DE ANTROPOLOGÍAS DEL SUR

Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García

Antropologías bechas en Venezuela / Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García
(Editoras);

Antropologías bechas en Venezuela. Tomo 2 / Quintero, Rodolfo, Brito Figueroa, Federico, Coronil, Fernando...
[et al.]; editado por Carmen Teresa García y Annel Mejías Guiza. Mérida: Asociación Latinoamericana de
Antropología, Red de Antropologías del Sur.

1. LA CULTURA DEL PETRÓLEO COMO CULTURA DE CONQUISTA. 2. ANTROPOLOGÍA POLITICA.
3. RELIGIOSIDADES, IDENTIDADES Y SISTEMAS MÉDICOS. 4. ANTROPOLOGÍA DEL PARENTESCO.
5. ANTROPOLOGÍA SOBRE LAS COMUNIDADES NEGRAS. 6. ANTROPOLOGÍA DE LA MÚSICA.
7. ANTROPOLOGÍA SEMIÓTICA. 8. ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. 9. ANTROPOLOGÍA DE LOS
DESASTRES.

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología /
Red de Antropologías del Sur. 2021
759p.; tablas.; gráficos; mapas.

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY:
Depósito Legal: ME202000196
ISBN: 978-980-18-1453-5

Libro de distribución gratuita con fines pedagógicos y educativos.
Hecho en Venezuela

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2021
© Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García (Compiladoras), 2021

1era Edición, 2021
© Asociación Latinoamericana de Antropología
© Red de Antropologías del Sur

Diseño de la Serie: Editorial Universidad del Cauca
Fotografía de portada: Domingo Briceño. La Reina, Yaracuy, Venezuela.
Diagramación: José Gregorio Vásquez C.
Editor general de la Colección: Eduardo Restrepo

El libro *Antropologías bechas en Venezuela. Tomo 1* por
[Asociación Latinoamericana de Antropología, Red de Antropologías del Sur](#)
se distribuye bajo una
[Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).
Basada en una obra en <https://www.asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/>.
Permisos más allá del alcance de esta licencia pueden estar disponibles en
<https://www.asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/>.



Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre
y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2021

Contenido

Agradecimientos	13
La cultura del petróleo como cultura de conquista	
La cultura del petróleo: ensayo sobre estilos de vida de grupos sociales de Venezuela RODOLFO QUINTERO	17
Latifundio venezolano en las primeras décadas del siglo XX FEDERICO BRITO FIGUEROA	57
Los dos cuerpos de la nación FERNANDO CORONIL	77
Indígenas y empresa petrolera a principios del siglo XX: origen de una disputa JOHNNY ALARCÓN	129
Cabimas. Narrativas sociales de una marginalidad confusa: <i>clamor</i> y resistencia de un municipio petrolero de Venezuela OLESKI MIRANDA NAVARRO	147
Contribución de estudiosos/as venezolanos/as al pensamiento antropológico de la vivienda urbana FRANCISCO HERNÁNDEZ	159
Recorridos por lo urbano. Anotaciones sobre una experiencia investigativa: ciudad, territorios populares y espacio público TERESA ONTIVEROS	173

Antropología política

Lenguaje y discurso. Cómo reconciliar las identidades políticas y culturales en América Latina NELSON ACOSTA ESPINOZA	195
Fiestas de Estado y regímenes políticos en Venezuela o la fiesta de Estado como instrumento político ALEXÁNDER MANSUTTI Y ERIK LARES	211
Desaparecidos: el rescate de los asesinatos políticos de los años sesenta en Venezuela (Notas de arqueología forense) PEDRO PABLO LINÁREZ E IRAKARA CASTILLO	225
El satanismo en Mérida OSWALDO JIMÉNEZ	259
Afrodescendientes de la costa central venezolana: aproximación a la etnografía política del clientelismo YARA ALTEZ	291
Nuevos ensamblajes político-territoriales: los consejos comunales indígenas ayamán en Moroturo, estado Lara KRISNA RUETTE-ORIHUELA	311

Religiosidades, identidades y sistemas médicos

Las religiones paganas del Caribe MICHAELLE ASCENCIO	335
Perspectiva histórica del mito y culto a María Lionza DEISY BARRETO	347
Cuerpos tiernos y abiertos: embarazo y parto entre las mujeres campesinas de Mucuchíes BELKIS ROJAS	369
Fiesta, simbolización del espacio y construcción de identidades en la ciudad de Maracaibo: la Fiesta de la Purísima del Barrio Negro Primero CARLOS VALBUENA	383

El culto a Hugo Chávez en Venezuela: ¿santo, ser vergatario o muerto poderoso?	401
LUIS ALONSO HERNÁNDEZ	

Antropología del parentesco

El cartodiagrama de parentesco: una herramienta de investigación para la integración del conocimiento antropológico	421
JACQUELINE VÍLCHEZ	
Parentesco y clase/color en Venezuela en Iberoamérica: teoría y método	441
RAFAEL LÓPEZ-SANZ	
Matrisocialidad y la problemática estructural de la familia venezolana	449
SAMUEL HURTADO	

Antropología sobre las comunidades negras

Comunidades afrovenezolanas del sur del Lago de Maracaibo	467
JACQUELINE CLARAC DE BRICEÑO	
Así nació San Benito	487
MICHAELLE ASCENCIO	
Música y veneración de antepasados en el ritual del Chimbángueles	509
ERNESTO MORA QUEIPO, JEAN GONZÁLEZ QUEIPO Y DIANORA DE MORA	
Mecanismos de inserción sociopolítica en Curiepe, Estado Miranda, Venezuela	537
MEYBY UGUETO-PONCE	

Antropología de la música

Etnomusicología en Venezuela: desarrollo histórico y retos emergentes	557
KATRIN LENGWINAT	
Las posadas del Niño Jesús como estrategia de evangelización	575
ROSA IRAIMA SULBARÁN	

El cantador elorzano y la música llanera	593
CARLOS CAMACHO ACOSTA	

El joropo llanero en Venezuela. Tradición teórica y desafío metodológico: de los orígenes a las formas	617
MANUEL DÍAZ	

Antropología semiótica

Eventos y actantes en un relato guajiro	637
LOURDES MOLERO DE CABEZAS	

Antropo-semiótica del cambio ritual: de los viejos a los nuevos ritos	657
JOSÉ E. FINOL	

Antropología de la alimentación

Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones	679
EMANUEL AMODIO	

El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana	717
LUIS MOLINA	

Antropología de los desastres

La perspectiva histórica en la antropología de los desastres: el caso de América Latina	737
ROGELIO ALTEZ	

El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana¹

LUIS E. MOLINA²

Antes del azúcar de caña, miel de abejas

Los territorios explorados y conquistados a principios del siglo XVI, correspondientes a la futura Venezuela, estaban ocupados por numerosos grupos, parcialidades y naciones indígenas, de variada procedencia étnica y distintas filiaciones lingüísticas. Las fuentes históricas del período colonial (Arellano Moreno 1964: 7, 292, 296, 319; Gilij 1965: 247-248; Cey 1994: 156), así como los estudios de antropología histórica que se han realizado en varias regiones (Morey y Morey 1980: 265, García Castro 1999, Cunill Grau 2007), coinciden en señalar la importancia que tenía la miel de abejas para las sociedades prehispánicas, al igual que la cera extraída de los panales (Arellano Moreno 1964: 7, 292, 296, 319; Gilij 1965: 247-248; Morey y Morey 1980; Cey 1994). Morey y Morey, al referirse a los Sáliva de los llanos de Venezuela, señalan:

1 Original tomado de: Molina, Luis E. 2017. "El gusto por la dulzura. El consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana". En Emanuel Amodio y Luis Molina, *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*, pp. 113-134. Caracas: Centro Nacional de Estudios Históricos. Se vuelve a publicar sin modificaciones de contenido.

2 Luis Molina (Caracas) es antropólogo de la Universidad Central de Venezuela, magíster en Conservación y Restauración de Monumentos y doctor en Arquitectura. Es profesor titular de la Escuela de Antropologías de la UCV. Ha publicado libros, capítulos de libros y numerosos artículos en revistas especializadas nacionales y extranjeras, sobre temas de arqueología prehispánica y colonial de Venezuela y conservación del patrimonio arqueológico venezolano. Actualmente se interesa en la investigación de la agricultura prehispánica en el noroeste venezolano y en el estudio de las tecnologías de las haciendas azucareras de las épocas colonial y republicana en Venezuela.

En todos los Llanos se recogía la miel. Había muchas especies diferentes de abejas de miel. Con frecuencia la miel se alcanzaba agrandando simplemente la abertura de la colmena y derribando y rajando el tronco del árbol. En caso de peligro por las especies agresivas, los indios saqueaban las colmenas con la protección de ramas ardiendo o quemando una tela vieja para ahuyentar a los insectos con el humo. (Morey y Morey 1980: 265).

Galeotto Cey formó parte de los primeros pobladores europeos de El Tocuyo, en el centro-occidente de Venezuela. En su *Crónica*, describió muchos aspectos de la vida cotidiana, tanto en La Española como en Tierra Firme. Acerca de la importancia y forma de extracción de las mieles en los panales de abejas silvestres dice:

Abejas hay en grandísima cantidad y hacen la miel en los huecos y vacíos de los árboles, bajo tierra, y en ciertos avisperos redondos, gruesos como una sandía, compuestos como hojaldre, que construyen pegados a los árboles. En estos hacen miel excelente, máxime cuando se encuentra de los pequeños como un puño, que allí se halla toda cuajada y dura como azúcar, con olor a nuez moscada. Pero la mayor cantidad está en los árboles que me parecía algunas veces que vi sacar de un solo árbol un frasco o dos, y estar en la edad de oro cuando las encinas sudaban miel. Llámanlas los indios mava, y siempre tiene un poco de agrio, que todas las flores lo tienen, al igual que las frutas, como he dicho. (Cey 1994: 156).

Aun cuando esta actividad era de carácter recolector, es decir, se aprovechaban los panales silvestres para extraerles la miel que contenían, dicho producto se convirtió en un bien de gran relevancia que fue objeto de importantes transacciones comerciales entre los grupos asentados en los llanos, el piedemonte andino (tanto de Colombia como de Venezuela) y la región del Lago de Maracaibo (Langebaek 1996: 88). La cría de abejas parece haberse desarrollado al menos en forma incipiente en el litoral venezolano, mas la miel producida no tuvo la misma demanda e interés comercial que la miel silvestre (Langebaek 1996: 89).

Este uso generalizado de la miel de panales de abejas indica que tal como en el mundo antiguo occidental, en la Venezuela prehispánica era la forma de obtención de dulzura para la ingesta humana. En el Viejo Mundo, antes de la introducción de la caña de azúcar desde las regiones asiáticas, se endulzaba con miel de abejas, uvas y frutas secas (González Tascón y Fernández Pérez 1990: 97, Tannahill 1989: 29, Toussaint-Samat 1994: 15-31), e igualmente en muchas regiones de América fue la miel de abejas el endulzante natural que antecedió al azúcar de caña. Por tanto, no hay duda que la traída de la caña de azúcar al Nuevo Mundo

significó un notable cambio en las formas de obtención y consumo de azúcares entre las sociedades indígenas. Pero también es cierto que la relativamente rápida dispersión del cultivo y la organización de establecimientos para procesarlo y obtener derivados del mismo no respondía tanto a las expectativas económicas de una posible rentabilidad comercial, como a la necesidad de reproducir una de las pautas culturales que los conquistadores traían de Europa. Es la necesidad de satisfacer la “atracción del azúcar”, como define Toussaint-Samat la motivación para que se produjera ese largo periplo de la caña de azúcar desde Asia hasta Occidente y luego a América (Toussaint-Samat 1994: 552-562). Y esta necesidad fue suplida, en los primeros momentos de la conquista, a través de la miel que era recolectada por los indígenas y de la cual se sirvieron los conquistadores para compensar la necesidad de consumo de azúcares.

La caña de azúcar: del Viejo al Nuevo Mundo

De acuerdo con varios estudiosos del tema, la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) fue una de las primeras plantas traídas a América desde el Viejo Mundo en los primeros tiempos de la conquista (Arcila Farías 1973, Arellano Moreno 1982, Rodríguez 1986). Como planta de cultivo tuvo un largo recorrido: habría sido explotada inicialmente por los árabes, en los valles del Tigris y del Éufrates, desde allí llevada al Levante, Egipto, España y Sicilia, a través de África del Norte (Watson 1990: 8). En el siglo XV ya era cultivada en la isla de Madeira y de allí pasa a las islas Canarias (Aznar Vallejo y Viña Brito 1989: 173, Malpica Cuello 1990: 128). Aún cuando algunos investigadores han planteado que los primeros esquejes de caña llegados a La Española fueron embarcados en Cádiz en el segundo viaje de Colón (Cartay 1992: 329), la mayoría de los autores parecen coincidir en su introducción desde las islas Canarias (Rodríguez 1986: 24, Aznar Vallejo y Viña Brito 1989: 173-174, González Tascón y Fernández Pérez 1989: 99; Malpica Cuello 1990: 125), más precisamente de La Gomera (Gutiérrez Escudero 2008: 1448). No obstante, Rodríguez Morel (2000: 2) sostiene que la isla de Madeira fue el lugar de procedencia inmediata de la caña de azúcar antes de ser traída a América, ya que Colón hizo la última escala de su segundo viaje en dicha isla. Este planteamiento encuentra respaldo en el diario de Galeotto Cey, quien vivió en La Española entre 1540 y 1544: “Las cañas de las cuales se hace el azúcar han sido traídas de las Afortunadas y de la isla de Madira, y hay grandísima cantidad porque en dicha isla hay, como he dicho, más de 40 ingenios o molinos que hacen azúcar tanto de agua como de caballos” (Cey 1994: 33).

Independientemente de la procedencia inmediata de la caña de azúcar desde Canarias o Madeira antes de su introducción en nuestro continente, lo relevante es que en ambas regiones atlánticas su cultivo ya había tenido lugar desde mediados del siglo XV, como lo describe la siguiente cita:

Desde 1460, la caña de azúcar se impuso en las islas portuguesas. Se inició así una agricultura de tipo capitalista que dio un nuevo impulso a la expansión europea. La caña había sido cultivada en Chipre, donde constituyó un sector colonial desde las cruzadas. Posteriormente se extendió hacia Sicilia y la península Ibérica, donde se cultivó en Valencia, Granada, Baja Andalucía y el Algarbe. Madeira se convirtió en un productor célebre en todo Occidente, siendo sus principales mercados Inglaterra y los Países Bajos. El azúcar pasó de Madeira a Azores y, sobre todo, a Canarias, donde se aclimató rápidamente. Aquí, los repartimientos de tierras otorgaron mayores terrenos a quienes se comprometieron a producirla. Capitales extranjeros, especialmente genoveses, fueron invertidos en tan lucrativas empresas, y técnicos portugueses dirigieron el cultivo y la producción. Su comercialización alcanzó las zonas más urbanizadas de Europa, tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo. De Canarias, la planta y sus operarios pasaron a América. (Aznar Vallejo 2005: 216-217).

La caña de azúcar en Venezuela: introducción y productos derivados en los siglos XVI y XVII

En la primera mitad del siglo XVI la caña de azúcar fue introducida en Venezuela desde La Española. Al respecto, se ha aceptado en forma generalizada que la vía de ingreso fue a través de Coro, ciudad fundada en 1528 por Juan de Ampíes, quien tuvo un ingenio de azúcar en La Española (Felice Cardot 1959: 11, Nectario María 1959: 91). Igualmente, se ha planteado que también los Welser habrían sido los responsables de llevar las primeras cañas a Coro, dado que tenían posesiones azucareras en la isla de La Palma, en el archipiélago canario (González Tascón y Fernández Pérez 1989: 125), aún cuando Friede (1951: 88) ha advertido que ya en la década de los años veinte del siglo XVI los Welser habían abandonado el negocio azucarero. Desde Coro, la caña de azúcar se habría diseminado por el interior del territorio: en 1579 se le encuentra en El Tocuyo, de acuerdo a la *Descripción de la ciudad del Tocuyo* (en Arellano Moreno 1964: 158); en 1605 en Mérida, según las *Ordenanzas de Mérida* (Gabaldón Márquez 1977: 79); en 1607 en Santiago de León de Caracas, como lo señala la *Relación Geográfica hecha por Diego Villanueva y Gibaja, de la Gobernación de Venezuela, los corregimientos de La Grita y de Tunja, y la Gobernación de los Mussos* (en Arellano Moreno 1964: 288).

Amodio (2010) ha propuesto un probable recorrido diferente en la introducción y dispersión del cultivo de la caña de azúcar en el occidente de Venezuela. A partir de la consideración de las adversas condiciones climáticas e hidrológicas que presenta la región de Coro para que prosperara el cultivo y procesamiento de

la caña de azúcar y de la breve estadía de Ampíes en la recién fundada ciudad, plantea que podrían haber existido rutas alternas para la llegada de la planta a El Tocuyo: vía Borburata, lugar donde el obispo Ballesteros, en 1550, solicitó al Rey que se hiciera un ingenio; desde la costa caribe de Nueva Granada –vía Pamplona, San Cristóbal y Mérida– donde se le cultivaba desde comienzos de los años 30 del siglo XVI; y desde el oriente de Venezuela, atendiendo a su también conquista temprana y a la introducción de esquejes de caña en la región de Cumaná, igualmente en la década de los treinta del siglo XVI. Para el autor citado, El Tocuyo habría sido el lugar de encuentro de estos tres caminos de difusión de la actividad azucarera y desde donde se habría expandido hacia su área de influencia (Amodio 2010: 138).

Aparte de los datos relativos a la implantación de la caña de azúcar como cultivo, solo sabemos que los establecimientos para su procesamiento, surgidos durante el siglo XVI, producían “mieles y azúcares”, de acuerdo con la información documental disponible. En la *Descripción de la ciudad del Tocuyo*, 1578, se hace referencia a la producción de “algún azúcar” (en Arellano Moreno 1964: 158). Este panorama cambia en el siglo XVII, cuando encontramos la referencia de indígenas trabajando en “trapiches de azúcar” o “ingenios de azúcar” en El Tocuyo, Barquisimeto, Carora, Coro, Mérida, San Cristóbal, Valencia del Rey, Guarenas y Valle de La Pascua, tal como lo señala la *Relación Geográfica hecha por Diego Villanueva y Gibaja, de la Gobernación de Venezuela, los corregimientos de La Grita y de Tunja, y la Gobernación de los Mussos Año de 1607* (en Arellano Moreno 1964: 289-291, 294, 296) y en las *Ordenanzas de Mérida*, de 1605 (en Gabaldón Márquez 1977: 79). Igualmente, en la *Causa y Averiguación del valor de las Reales Alcabalas de la ciudad de Caracas. Años 1631 al 1683* (Archivo General de Indias, Contaduría, Legajo No. 1.613, Primer quaderno. 1684. En Rengel de Mendoza 1970: 63-81), se señala la existencia de 26 trapiches “de hacer melado y azúcar” pertenecientes a vecinos de Caracas y distribuidos en distintos valles de la jurisdicción de la ciudad (Rodríguez Vicente 1970: 38).

Por su parte, Arcila Farías (1966: 229-231) dice que hacia 1660-1662 la fabricación de azúcar era uno de los oficios realizados por los indios encomendados en la región centro-costera (Caracas, Guarenas, Chuao, El Valle, Antímano, La Vega, Cuyagua, Los Teques, La Guaira, Mamo, Naiguatá, Paracotos, Valencia, La Victoria, Cagua) y en la región occidental (Barquisimeto, El Tocuyo, Quíbor, Carora, San Felipe, Yaritagua, Nirgua, Acarigua, Sarare y Guama). Otras referencias permiten inferir el tipo de producto obtenido en estos establecimientos del siglo XVII, como es la aportada por Arcila Farías (1966: 229) cuando menciona que en dos encomiendas de 1662 –cuya ubicación no especifica– las mujeres indígenas desempeñaban el oficio de “fabricación de múcaras, tinajas y otras vasijas de barro para agua y miel de caña”, objetos que pueden haber estado asociados al procedimiento de “purgar” las mieles una vez sacadas de las pailas de cocción.

En las pocas referencias disponibles de los siglos XVI y XVII, observamos que los productos que salían de los establecimientos donde se procesaba la caña de azúcar eran “mieles”, “melado” y “azúcar”. Por lo tanto, es necesario discutir a cuáles derivados correspondían estas denominaciones. Por una parte, debe tenerse en cuenta la procedencia de las técnicas utilizadas durante los mencionados siglos para obtener derivados de la caña de azúcar. Como dijimos en párrafos anteriores, las técnicas implantadas tuvieron una herencia importante en los conocimientos que al efecto se poseían para la época en el archipiélago canario. De acuerdo con el documentado estudio de Camacho y Pérez Galdós para Gran Canaria a comienzos del siglo XVI, el “azúcar blanco” se obtenía a partir de las primeras mieles purgadas, que luego de retirados los panes de azúcar de las hormas se exponían al aire y, una vez revisados, aquellos que resultaban defectuosos eran quebrados a martillo, de los que se obtenía el llamado “azúcar quebrado”, apto para el consumo local y no para el mercado, para el cual se destinaba el azúcar blanco. Otro tipo de azúcar era el llamado “azúcar de espuma” o “de segunda”, resultado de los residuos de la cocción, adheridos a las pailas una vez que se agregaba cal al guarapo. A su vez, las mieles residuales de la purga eran cocidas y purgadas nuevamente, obteniéndose de ellas el “azúcar de tercera”. De esta purga se obtenían las llamadas remieles, a partir de las cuales se elaboraba panela o “netos”. Finalmente, de los últimos desechos y melazas se obtenía el “azúcar refinado” (Camacho y Pérez Galdós 1961: 39-40).

De acuerdo con esto, cuando en la documentación histórica se hace una referencia genérica al “azúcar” como uno de los productos elaborados en los trapiches e ingenios, es posible que se tratase de diversas variedades del producto. De igual manera, las “mieles” y “melados” mencionados en las fuentes consultadas parecen haber sido productos intermedios de estas distintas categorías de elaborados. Por otra parte, es interesante señalar que, aun cuando no se mencionan las panelas en la información que conocemos para Venezuela, ya en el siglo XVI se fabricaban en Canarias, resultado del procesamiento de las remieles obtenidas en el purgado del guarapo extraído a la caña durante la molienda. Según Nunes Nunes, el término “azúcar de panela” existía en Madeira en la segunda mitad del siglo XV y de allí habría pasado a Canarias, donde se le encuentra a comienzos del siglo XVI y denota un producto de menor calidad, obtenido a partir de la cocción de mieles y remieles en un recipiente llamado, justamente, panela (Nunes Nunes 2003: 147).

Sin embargo, a pesar de la relativa amplia difusión del cultivo en Venezuela durante el siglo XVII, el destino de sus derivados se dirigían a un mercado local y muy pocas cantidades de azúcar fueron exportadas entre 1605 y 1621 a mercados externos como Margarita, Cartagena, Puerto Rico y Sevilla (Arcila Farías, 1986: 74). Esto se explica en el marco de la economía colonial, en la que existían disposiciones de la Metrópoli española según las cuales estaban prohibidas

algunas producciones agrícolas si no contaban con la autorización de la Corona, o la obligación de exportarlas en forma exclusiva a España (Vila 1975: 44).

El XVIII, el siglo de las haciendas azucareras

Al iniciarse el siglo XVIII ya había una amplia difusión de la caña de azúcar y durante el transcurso de este siglo surgieron importantes establecimientos para la producción de sus derivados en distintas partes de la Provincia de Venezuela: en la jurisdicción de Caracas, en el occidente de la Provincia, en los llanos occidentales, en la región andina, en la isla de Margarita, en la costa oriental y en la región del Orinoco (Molina 1998: 107-110).

El uso del azúcar como endulzante está presente desde las primeras décadas del siglo XVIII, bien como productos directamente obtenidos en las haciendas de trapiche o como parte de recetas preparadas en las cuales el azúcar tenía un papel de importancia. Es el caso del llamado “chorote”, bebida elaborada a base de cacao y azúcar, que también vamos a ver mencionada en forma reiterada en los documentos de viajeros del siglo XIX. En 1733, Martín de Lardizábal, al hacer referencia al consumo de cacao en la Provincia de Venezuela, menciona al chorote como una bebida que se consumía en la cena por la gente de servicio (“Autos ordenados por Don Martín de Lardizabal sobre el consumo del cacao en la Provincia de Venezuela. 1736”, citado en Ochoa 2014: 150).

En la *Ynstruzion y notizia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdicion que es como sigue*, de José Lorenzo Ferrer, año de 1745, se dice que “Los frutos que dan y producen los terminos de Jurisdicion de la Ciudad de que se trata por lo que mira á plantas, son cacao, tauaco, azucar, papelones, y Algodon, estos sirven de mercancia á los vezinos” (Arellano Moreno 1964: 378). Está claro en esta referencia que azúcar y papelón son dos productos distintos que se hacían para entonces en los establecimientos cañeros.

En 1764 Joseph Luis De Cisneros, representante de la Compañía Guipuzcoana, en su *Descripción Exacta de la Provincia de Benezuela*, señala que los valles de Aragua “...están cultibados de muchas Haciendas de Caña, Ingenios de Azúcar ó Trapiches de grandes fondos, en el que se labra gran cantidad de Azúcar blanca y prieta; y que es el segundo producto de más crédito de esta Provincia, del que se consume con grande excesso en el País, por no hacerse comercio para la Europa” (De Cisneros 1950: 14).

Sin embargo, a pesar de ser muy consumido, este azúcar era considerado de mala calidad en comparación con la producida en las islas azucareras del Caribe. El propio De Cisneros señalaba que “El azúcar acusa la torpeza é ignorancia del que

lo fabricó, y hace elogio de la tierra que lo produjo” (De Cisneros 1950: 121). Igualmente, Jean-Baptiste-Elzear Coriolis, un oficial francés que visitó los valles centrales de Venezuela a finales del siglo XVIII, tuvo la siguiente apreciación: “En general, en la Provincia de Caracas no se sabe refinar el azúcar, y se está lejos de llegar al punto de perfección al cual hemos llevado los molinos azucareros en nuestras colonias” (Duarte 1991: 200).

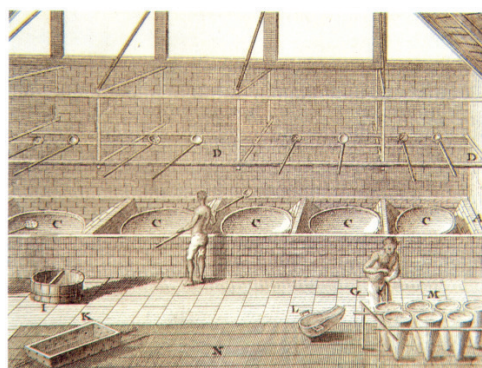


Figura 1. Sala de pails y hormas para el purgado del azúcar
Fuente: Denis Diderot, 1778. *Encyclopedie*. París.

En la *Breve Descripcion y relacion cierta de la Mui Leal ciudad de Nuestra Señora de la Concepcion del Tocuyo de la Provincia de Venezuela, en estas Yndias Occidentales de lo que fue, es, y en lo futuro puede ser, para darlo al Sr Don Joseph Solano Governador y Capitan General de esta Provincia en virtud de su orden por mano del Señor Capitan Don Juan de Salas Subinspector de Milizias y Juez Visitador de esta Ciudad*, del 30 de julio de 1766 (en Altolaguirre y Duvalé 1954: 147-149), se señala la importancia que para la época tenía el cultivo de la caña de azúcar en la región tocuyana, pero también el desmejoramiento de los precios de sus productos debido a la elaboración que se hacía de los mismos en otras ciudades de la Provincia. En este documento, si bien se generaliza el término trapiche para todas las haciendas de caña de azúcar, resalta que se hace una diferenciación de los productos (azúcares, papelones o melotes), lo que permite pensar en procesos de purgado para obtener azúcar blanca y el papelón o melote, producto obtenido a partir del batido del guarapo y su solidificación, sin realizar procesos como la purga, relacionada con la obtención de azúcar blanca o variedades de la misma. Volviendo a la relación antes citada, dice lo siguiente:

En todas las Vegas que ofrece el dicho Rio Tocuyo, que coge de distancia en esta jurisdiccion desde su nacimiento hasta el sitio que llaman Maraca como 18 leguas ai fundadas Haciendas, que vulgarmente se llaman trapiches, en donde se fabrican azucares, papelones, o melotes que fue

el fruto con que principalmente se fundó esta Ciudad con el que se hallaba abundante de todo, porque no fabricandose dichos dulces en las otras Ciudades de esta Provincia Ocurrían á esta á comprarlos á 10 pesos carga de papelones, y á 6 pesos la arroba de azucar en cuiá posesion estubo esta Ciudad mas de sien años después de su fundacion; pero el día de hoy como se han construido hacienda de dichos trapiches ó ingenios en todas las Ciudades y Villas de esta Provincia han tenido tal decadencia en su estimazion dichos frutos, que ha muchos años que la carga de papelones vale 4 ó sinco pesos y la arroba de asucar 3, ó veinte reales; lo que ha atrazado mucho á esta Ciudad poniéndola en vna gran Miseria. (Altolaguirre y Duvalé 1954: 147-149).

En 1767, el Gobernador José de Castro y Araoz refiere la existencia de 436 haciendas en el Partido de Guarenas, en las que se producía azúcar, papelón y melado (Archivo General de la Nación, Sección Traslados, Relaciones Geográficas, No. 624. En Rodríguez Mirabal 2007: 7-9). A finales de la centuria se produjo el mayor auge de haciendas cañeras en la zona central del país, en regiones como los valles de Aragua, del Tuy y de Caracas, donde existían, para el año 1775, cien trapiches de caña que producían azúcar, papelón, melado y aguardiente, según la Relación de Agustín Marón (Arellano Moreno 1964: 446). Igual señalamiento hace McKinley (1993: 82) al referirse a la Provincia de Caracas: “Alrededor de 1770 había 348 haciendas de caña en la provincia; para 1787 había 436. La inmensa mayoría de estas haciendas se ubicaban en dos regiones: Nueva Segovia y la Cordillera de la Costa. En esta última región, sobre todo en los valles de Aragua y del Tuy, cerca de la ciudad de Caracas”.

Al igual que en el siglo precedente, en el siglo XVIII la amplia dispersión de las siembras de caña de azúcar y unidades de producción de sus derivados parece haber estado orientada fundamentalmente a suplir el mercado interno (McKinley 1993: 81). Esto lo indican las casi inexistentes o muy exiguas cifras de exportación de los productos derivados, que para algunos autores pueden deberse a que la salida de dichos productos se hacía en forma de contrabando (Izard 1972: 14, Borges 1965: 37). Izard llama la atención acerca del hecho de que era la producción de azúcar la de mayor rentabilidad en relación a otros rubros agrícolas, incluido el cacao y sin embargo no hubo una importante comercialización del producto. A tal efecto, cita un informe de 1784 del gobernador de Trinidad, José María Chacón, según el cual para producir 1.200 libra/fanega de cacao, que representaban 150 pesos de beneficio bruto, se requería una fuerza de trabajo equivalente a 1.5 esclavos, mientras que para producir 12.000 libras/fanega de azúcar, que representaba 792 pesos de beneficio bruto, se requerían 2 esclavos. También era mayor la rentabilidad en relación con el café y el algodón (Izard 1972: 27).

En síntesis, podemos decir que los establecimientos que procesaban la caña de azúcar durante el siglo XVIII producían entre sus derivados tanto el azúcar blanco como un azúcar de baja calidad (prieta), aunque la producción más importante parece haber sido la de papelón, también llamado “melote” (Arcila Farías 1986: 74) o productos intermedios como el “melado”.

La primera mitad del siglo XIX

En la primera mitad del siglo XIX se cuenta con numerosas referencias sobre el cultivo de la caña de azúcar y la existencia de grandes haciendas cañeras, especialmente en la región centro-costera, orientadas a la producción de papelones para los mercados locales (Lucena Salmoral 1992: 23, 26). En tal sentido, son elocuentes los testimonios de expedicionarios y viajeros que recorrieron el territorio de Venezuela durante ese siglo y destacaron los numerosos ingenios y trapiches que visitaron, particularmente en la región central (Becco 1981). Si se tiene en cuenta que la infraestructura para el procesamiento de la caña de azúcar era más compleja y costosa que la de los otros cultivos de la época, como el cacao y el café (Aldana 1985, McKinley 1993), habría que pensar en su atractivo económico para los hacendados, a pesar de que sus derivados no accedían a los mercados externos.

La proliferación de establecimientos dedicados al procesamiento de la caña de azúcar, a pesar de la orientación de su producción casi exclusivamente a los mercados locales, indica la importancia que tenían sus derivados en los patrones alimenticios de la época. Por otra parte, la importancia de la caña de azúcar radicaba no solo en la obtención de productos de consumo directo, sino que también generó industrias locales como la dulcería, cuyo papel económico en ciertos momentos y regiones parece no haber sido despreciable. Al respecto podemos citar varios testimonios de viajeros y funcionarios que visitaron la región durante el siglo XIX, como es el caso de Depons, quien a comienzos del siglo refiere lo siguiente:

En todas las colonias intertropicales, el azúcar constituye el primero de los géneros comerciales. En Tierra Firme, sin embargo, está en segundo término, Su exportación es nula, o casi nula. Solo para Curazao salen algunos quintales de cierta azúcar muy inferior, cargada de melaza, que los españoles llaman papelón. De resto, puede asegurarse que solo por casualidad se exportará una que otra libra. Sin embargo, en toda la Provincia de Venezuela existen muchos ingenios de azúcar cuyo producto se consume en el país.

Los españoles, por lo general, son muy aficionados a los dulces y a cuanto se prepara con azúcar, y, entre todos los españoles posibles, los que tienen más gusto por esto son los de Tierra Firme, quienes, sin distinción de clase, fortuna ni color, consumen una gran cantidad de azúcar. Todo el mundo en Tierra Firme, principalmente las clases bajas, usan cierta bebida alcohólica llamada guarapo que resulta de la fermentación del azúcar en agua, y con esto aumenta mucho el consumo de azúcar.

La comida de la gente acomodada se compone casi por completo de dulces, y el dulce, en los festines, es el servicio en que se pone mayor ostentación. Yo he asistido a comidas de cuarenta o cincuenta personas, y he visto más de trescientos platos de toda suerte de dulces, puestos para cautivar la admiración de los invitados, en una mesa aparte de aquella donde se sirvió la comida. Basta decir que no hay negro, libre o esclavo, obligado muchas veces a no hacer más de una comida diaria, que no tenga un poco de cacao hervido en una gran cantidad de agua y un pedazo grande de papelón, o azúcar en bruto, que va comiendo como si fuera pan, mientras saborea su escudilla de chocolate, o, por mejor decir, de tintura de cacao, de la cual bebe a ratos, como solemos hacer con el té cuando está muy caliente. A esta bebida la llaman chorote. Aunque no la preparan con mucho cacao, está tan generalizada, que en ella se emplea una buena parte de la producción de cacao. De tal modo que, según cálculos en nada exagerados, solamente en la Provincia de Venezuela se gastan anualmente cuarenta quintales de cacao y una cantidad mucho mayor de azúcar. (Depons 1930: 253-254).

En su visita a Venezuela a comienzos del siglo XIX, Humboldt destacó, al referirse al consumo de los derivados de la caña de azúcar, lo siguiente: “el consumo de las provincias de Venezuela, ya en papelón, ya en azúcar bruto usado en la fabricación de chocolates y confituras (dulces) es tan enorme, que la exportación hasta ahora ha sido en absoluto nula” (Humboldt 1985: 133).

Parecida observación hizo Robert Semple quien visitó la región central entre 1810 y 1811. Al describir las costumbres alimenticias en Caracas dice: “Al final de todas las diversiones, gran cantidad de dulces y confituras se obsequian. Los criollos son excesivamente aficionados a estas golosinas. En vez de estas confituras, el pueblo corriente utiliza azúcar ordinaria en forma de panes, llamada papelón” (Semple 1964: 101-102). John Hankshaw describió en 1823 de la manera siguiente el consumo de derivados de la caña de azúcar:

[...] no obstante la gran cantidad de azúcar que produce Venezuela, se exporta muy poco (tal vez nada, hasta donde sé) debido al increíble consumo interno; se utilizan grandes cantidades para hacer guarapo, que es la bebida popular entre las clases bajas; se compone simplemente de azúcar y agua que se dejan fermentar, después de lo cual tiene efectos embriagantes. La gente del pueblo come mucho papelón, con o sin pan, que es azúcar en su primera etapa antes de extraerle la melaza. Todo el mundo come muchas confituras y dulces. (en Becco 1997: 169-170).



Figura 2. Tren de pailas y moldes para la panela.
Trapiche Los Clavo. Boconó, estado Trujillo
Foto: L. Molina.

Para la misma época, Alexander Walker refiere la importancia que tenía el azúcar para los criollos, pues todos eran “muy aficionados al dulce”, pero también los esclavos, que consumían “cacao cocido en mucha agua, con un pedazote de azúcar moreno, que comen como si fuese pan, sorbiendo al mismo tiempo su cazuelón de chocolate, o por mejor decir, de tintura de cacao. Esta bebida la llaman chorote” (Walker 1822: 18). Esta preferencia por el papelón se mantiene durante la primera mitad del siglo XIX y, a la vez, es claro que su consumo estaba asociado a determinados estamentos sociales. Pal Rosti, uno de los viajeros europeos que visitó Venezuela a mediados de la centuria, dejó la siguiente observación sobre el papelón y su consumo:

El zumo extraído, o sea el guarapo, lo cocinan sucesivamente en tres calderas, hasta que se transforma en un espeso melado, entonces lo vierten en vasijas cónicas de barro y lo enfrían. Al evaporarse la parte acuosa queda un cono sólido, color café oscuro, de una a una libra y media, que sacan del recipiente y envuelven en hojas secas de plátanos. Este es el papelón. En Venezuela –exceptuando las casas nobles– emplean en general el papelón en lugar del azúcar. Este artículo juega

un gran papel en la economía doméstica de los criollos, tan aficionados al dulce, y lo utilizan en la preparación de confituras y dulces, de los cuales hay algunos cuyo sabor no es precisamente malo. En algunos lugares –sobre todo en los Llanos– vi que usaban el papelón a modo de pan, verbigracia, lo comían con un trozo de queso en el desayuno. Indudablemente, dado su condición de melaza, tiene gran valor nutritivo. Su sabor –cuando nos hemos acostumbrado a él– no es desagradable. Disuelto en agua caliente (el nombre de esto es también guarapo), con una o dos gotas de zumo de limón y con ron es una bebida agradable y sana. (Rosti 1968: 92).

También a mediados del siglo XIX, otro visitante extranjero, el Consejero Miguel María Lisboa, escribía:

En Venezuela fabrican dos tipos de azúcar; el blanco, que en algunas partes como en Guatire es tan fino y brillante que muchos lo prefieren al refinado; y el que llaman papelón. Este, que es de consumo general y de fabricación común se fabrica haciendo subir el caldo a un punto más alto de lo que se necesita para el azúcar y consolidándolo en pequeños panes. Como cuaja con presteza, tiene la ventaja de que veinticuatro horas después de recogida la caña ya puede su producto estar en el mercado. (Lisboa 1992: 102).

Como se desprende de esta cita, son claras tres categorías de producto: azúcar blanco, azúcar refinado y papelón. El blanco, resultado del proceso de purgado; el refinado, obtenido a partir de una segunda depuración luego del purgado; y el papelón, derivado confeccionado de la manera que ya hemos explicado.

Conclusión

El cultivo y procesamiento de la caña de azúcar en Venezuela durante la época colonial no tuvo como objetivo el competir en un mercado mundial. Sin embargo, no debe verse este hecho en forma aislada y por tanto desvincular esta producción con la articulación de Venezuela al sistema capitalista global. Durante la época colonial, Venezuela tuvo vínculos con la economía capitalista a partir de su condición de región agroexportadora, esquema en el cual ciertamente la caña de azúcar nunca jugó un papel protagónico. No obstante, el rol de la industria cañera en el mercado interno permitió suplir las necesidades del consumo de la fuerza de trabajo incorporada a la agricultura de plantación orientada a la exportación, como fue el cultivo del tabaco y del cacao.

Las antiguas haciendas cañeras jugaron un papel vital en el marco general de la producción económica, especialmente en lo que tenía relación con los mercados internos. Fueron proveedoras de productos de consumo generalizado, especialmente por parte de los grupos sociales subalternos. El papelón, que en muchos casos fue el único derivado que salía de los trapiches e ingenios, entraba a los circuitos comerciales locales y regionales y finalmente tenía como destino las pulperías, casas, barracas de esclavos, etc. Fue uno de los alimentos que caracterizó la dieta de las clases dominadas de la sociedad colonial y de las clases pobres de la época republicana. A la par de este popular producto, algunos establecimientos producían azúcar en sus variedades blanca, prieta y refinada, derivados consumidos fundamentalmente por las élites de la sociedad colonial y de la primera mitad del siglo XIX. Además, la producción tanto de azúcar como de papelón fue la base del desarrollo de una industria artesanal de dulcería, de alto consumo en los banquetes de los siglos XVIII y XIX.

Referencias citadas

- Aldana, Milagros. 1985. "La Hacienda como unidad de producción. La infraestructura y el proceso de producción de edificaciones en los valles costero-centrales de la Provincia de Venezuela. 1750- 1850". Trabajo de Ascenso para la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Universidad Central de Venezuela (UCV). Caracas.
- Altolaguirre y Duvalé, Ángel. 1954. *Relaciones Geográficas de la Gobernación de Venezuela (1767-68)*. Caracas: Ediciones de la Presidencia de la República de Venezuela.
- Amodio, Emanuele. 2010. Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela (siglo XVI). *Economía y Ciencias Sociales*. 16 (3): 117-140.
- Arcila Farías, Eduardo. 1966 *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Caracas: UCV.
- _____. 1973. *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas: Italgráfica.
- _____. 1986. *Hacienda y Comercio de Venezuela en el siglo XVII: 1601-1650*. Caracas: Banco Central de Venezuela, Serie Proyecto Hacienda Pública Colonial Venezolana. Vol. V.
- Arellano Moreno, Antonio. 1964. *Relaciones geográficas de Venezuela*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, No. 93.
- _____. 1982. *Orígenes de la Economía Venezolana*. Caracas: Ediciones de la Biblioteca UCV.
- Aznar Vallejo, Eduardo. 2005. "La expansión atlántica (siglos XIV y XV)". En: *España medieval y el legado de occidente*, pp. 211-222. Barcelona: SEACEX-CONACULTA-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

- Aznar Vallejo, Eduardo y A. Viña Brito. 1989. "El azúcar en Canarias". En: *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 173-188. España: Universidad de Cádiz.
- Becco, Horacio J. 1981, "Los Viajeros". En: J.J. Castro y Asociados (eds.), *Venezuela y el Azúcar. Hombre, Trabajo, Técnica*, pp. 20-31. Caracas: Distribuidora Venezolana de Azúcares.
- _____. 1997. *Mirar con ojos ajenos: viajeros por Aragua y Carabobo*. Caracas: Fundación de Promoción Cultural de Venezuela.
- Borges, Analola. 1965. El inicio del comercio internacional venezolano. *Boletín de la Academia Nacional de la Historia*. XLVIII (189): 27-37.
- Camacho y Pérez Galdós, Guillermo. 1961. El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535). *Anuario de Estudios Atlánticos*. (7): 11-70.
- Cartay, Rafael. 1992. *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro.
- Cey, Galeotto. 1994. *Viaje y Descripción de las Indias. 1539-1553*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos 1492-1992; 1498-1998, No. 12.
- Cunill Grau, Pedro. 2007. *Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela. T. 2*. Caracas: Fundación Polar.
- De Cisneros, Joseph Luis. 1950. *Descripción Exacta de la Provincia de Benezuela*. Caracas: Editorial Ávila Gráfica.
- Depons, Francisco. 1930. *Viaje a la parte oriental de Tierra Firme. 1801-1804*. Caracas: Tipografía Americana.
- Duarte, Carlos. 1991. *Misión secreta en Puerto Cabello y viaje a Caracas en 1783*. Caracas: Fundación Pampero.
- Felice Cardot, Carlos. 1959. Notas sobre la economía azucarera en el país. *Revista Shell*. (32): 11-19.
- Friede, Juan. 1951. *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Caracas-Madrid: Ediciones Edime, Edición conmemorativa del IV centenario de la muerte de Bartolomé Welser, jefe de la Compañía Alemana de Augsburgo, Imprenta de Juan Bravo.
- Gabaldón Márquez, Joaquín. 1977. *Fuero Indígena Venezolano. Período de la Colonia 1552/1783*. Caracas: UCAB, Instituto de Investigaciones Históricas.
- García Castro, Álvaro. 1999. Abejas, cera y miel en las crónicas de Venezuela. *Tierra Firme*. XVII: 323-337.
- Gilij, Felipe Salvador. 1965. *Ensayo de Historia Americana. T. I*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela No. 71.
- González Tascón, Ignacio y J. Fernández Pérez. 1989. "El azúcar en el Viejo Mundo. El impacto en su elaboración". En: *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes*

- Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 99-130. España: Universidad de Cádiz.
- _____. 1990. "El largo camino hacia occidente de la caña de azúcar". En: Joaquín Fernández Pérez e I. González Tascón (eds.), *La Agricultura Viajera. Cultivos y Manufacturas de Plantas Industriales y Alimentarias en España y en la América Virreinal*, pp. 97-113. España: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Gutiérrez Escudero, Antonio. 2008. "El azúcar, los colonos canarios y el desarrollo económico de Santo Domingo". En: *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana (2004)*, pp. 1446-1460. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, Casa de Colón.
- Humboldt, Alejandro de. 1985. *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente. T. 3*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Izard, Miguel. 1972. La agricultura venezolana en una época de transición. 1777-1830. *Boletín Histórico*. (28): 3-67.
- Langebaek, Carl H. 1996. *Noticias de caciques muy mayores. Origen y desarrollo de sociedades complejas en el nororiente de Colombia y norte de Venezuela*. Bogotá: Ediciones Uniandes, Universidad Nacional de Antioquia.
- Lisboa, Miguel María. 1992. *Relación de un viaje a Venezuela, Nueva Granada y Ecuador*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Lucena Salmoral, Manuel. 1992. *Los Mercados Exteriores de Caracas a comienzos de la Independencia*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Fuentes para la Historia Republicana de Venezuela, No. 51.
- Malpica Cuello, Antonio. 1990. "Arqueología y Azúcar, Estudio de un conjunto preindustrial azucarero en el Reino de Granada: La Palma (Motril)". En: *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 123-153. España: Universidad de Cádiz.
- McKinley, Michael. 1993. *Caracas antes de la Independencia*. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana.
- Molina, Luis E. 1998. Las técnicas de procesamiento de la caña de azúcar en Venezuela durante la época colonial (siglos XVI-XVIII). *Boletín Museo Arqueológico de Quíbor*. (6): 99-118.
- Morey, Nancy y R. Morey. 1980. "Los Sáliva". En: Walter Coppens, (edit.) *Los Aborígenes de Venezuela. Etnología Antigua. V. I*, pp. 241-306. Caracas: Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Instituto Caribe de Antropología y Sociología.
- Nectario María, Hermano. 1959. *Los orígenes de Maracaibo. A la luz del estudio y análisis de los documentos encontrados en el Archivo General de Indias, de la ciudad de Sevilla*. Madrid: Publicaciones de la Junta Cultural de la Universidad del Zulia.

- Nunes y Nunes, Nadea. 2003. *Palavras Doces. Termimologia e tecnologia históricas e actuais da cultura açucareira: do Mediterrâneo ao Atlântico*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Ochoa, Neller. 2014. "El fruto de mi trabajo. Esclavitud, arboledillas y poder en la Provincia de Caracas (siglo XVIII)". En: Neller Ramón Ochoa y Jorge Flores González (comps.), *Se acata pero no se cumple. Historia y sociedad en la Provincia de Caracas (siglo XVIII)*, pp. 127-215. Caracas: Centro Nacional de Historia, Archivo General de la Nación.
- Rengel de Mendoza, Juan. 1970. Causa y Averiguación del valor de las Reales Alcabalas de la ciudad de Caracas. Años 1631 al 1683. *Revista de Historia*. (28): 63-81.
- Rodríguez, José A. 1986. *Los paisajes geohistóricos cañeros en Venezuela*. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Estudios, Monografías y Ensayos, No. 82.
- Rodríguez Mirabal, Adelina. 2007. "Geohistoria de la hacienda trapiche en Venezuela colonial: «Santa Rosalía» y «Valle Abajo» (modelos de estudio)". Trabajo de ascenso para la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, UCV. Caracas.
- Rodríguez Morel, Genaro. 2000. "La economía azucarera de La Española en el siglo XVI". En: *História e Tecnologia do Açúcar*, pp. 117-160. Funchal, Madeira: Centro de Estudos de História do Atlântico.
- Rodríguez Vicente, María Encarnación. 1970). La propiedad rústica entre los vecinos de Caracas hacia 1680. *Revista de Historia*. (28): 37-53.
- Rosti, Pal. 1968. *Memorias de un viaje por América*. Caracas: UCV.
- Semple, Robert. 1964. *Bosquejo del estado actual de Caracas incluyendo un viaje por La Victoria y Valencia hasta Puerto Cabello. 1810-1811*. Caracas: Ediciones del Grupo Montana.
- Tannahill, Reay. 1989. *Food in History*. New York: Crown Trade Paperbacks.
- Toussant-Samat, Maguelonne. 1994. *A History of Food*. Cambridge-Oxford: Blackwell.
- Vila, Marco Aurelio. 1975. *La Provincia y la Colonia en Venezuela*. Caracas: Fundación John Boulton.
- Walker, Alexander. 1822. *Colombia: siendo una relación geográfica, topográfica, agrícola, comercial, política &c. de aquel pays, adaptada para todo lector en general, y para el comerciante y colono en particular. Tomo Segundo*. Londres: Baldwin, Cradock y Joy.
- Watson, Andrew M. 1989. "Innovaciones agrícolas en el mundo islámico". En: *Actas del Primer Seminario Internacional La Caña de Azúcar en Tiempos de los Grandes Descubrimientos (1450-1550)*, pp. 7-20. España: Universidad de Cádiz.