



Fundación Empresas Polar

Junta Directiva

Presidenta

LEONOR GIMÉNEZ DE MENDOZA

Vicepresidenta

MORELLA PACHECO RAMELLA

Directores

ALFREDO GUINAND BALDÓ

CARLOS EDUARDO QUINTERO

LEOPOLDO MÁRQUEZ ÁÑEZ

ORLANDO PERDOMO GÓMEZ

VICENTE PÉREZ DÁVILA

GUNTHER FAULHABER

ASDRÚBAL BAPTISTA

ALFREDO FERNÁNDEZ PORRAS

Gerentes

Gerente General

GRACIELA PANTIN

Gerente de Proyectos

ALICIA PIMENTEL

Gerente de Administración

RUBÉN MONTERO

Especialistas de proyectos

MARÍA BELLORÍN

HIGINIA HERRERA

ELIZABETH MONASCAL

ISABEL MOSQUEDA

ALEJANDRO REYES

MANUEL RODRÍGUEZ CAMPOS

RENATO VALDIVIESO

MIRANDA ZANÓN

Coordinadoras

GISELA GOYO (EDICIONES)

DANIELA EGUI

© Fundación Empresas Polar, Caracas
Caracas, Venezuela, 2007

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY
Depósito legal lf2592007900110
ISBN 980-379-093-5

Cuidado editorial: GRACIELA PANTIN
Coordinación: MANUEL RODRÍGUEZ CAMPOS
Producción: GISELA GOYO
Corrección: ALBERTO MÁRQUEZ

Diseño: ÁLVARO SOTILLO
Montaje y asistentes de diseño: GABRIELA FONTANILLAS y LUIS GIRALDO

Asistencia técnica al montaje: CLAUDIA MAURO
Impresión y encuadernación: EDITORIAL EXLIBRIS, Caracas

Tiraje 1000 ejemplares

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en,
o transmitida por, un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio,
sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro,
sin el permiso previo por escrito de Fundación Empresas Polar.

www.fpolar.org.ve
historia@fpolar.org.ve

Segunda avenida Los Cortijos de Lourdes
Edificio Fundación Empresas Polar
Apartado postal 70943. Los Ruices
Caracas, Venezuela

XXXIV. **La sensibilidad aborigen** por vinos de frutas y palmas. **El gusto ancestral**

V. **Sincretismo espacial** en la

VI. **La hipersensibilidad**

XIV. **La sensible atracción por las gemas. El secreto**

XV. **La codicia del ORO para los refinamientos**

XIX. **Sensibilidad indígena hacia los animales. Su pretendida superioridad**

XXII.

XXV. **La higiene y el placer del baño. El jabón de la tierra y el jabón de Castilla.**

XXVI. **Tintes autóctonos**

XXVII. **La cambiante sensibilidad de las**

XXVIII. **Expresiones territoriales de materias primas minerales y vegetales**

XXX. **El sentir de las sales. Percepciones marítimas y fluviales de pescas y salazones. El variado**

XXXI. **De la penuria alimentaria a los refinamientos de la sensibilidad**

XXXII. **El multifacético ají y los saborizantes del apetito. El vigor de las especias**

XXXIII. **Un contrapunto**

por chichas, caratos, mazatos, yareques y cocuy. El advenimiento del gusto por aguardientes de caña blanca y ron. De la naranja

XXXV. **La sensibilidad floral en los cambios de hábitos de vida. Flores y árboles ornamentales**

GEOHISTORIA DE LA SENSIBILIDAD EN VENEZUELA

-Pedro Cunill Grau-

Presentación

José Balza Introito

Liminar

Tomo 1 I. El esplendor de Venezuela

II. Los geosímbolos del poder venezolano

III. La magnificencia tropical del Paraíso Terrenal

IV. Rutas, ofrendas y alimentos a los viejos dioses. La caída de la sacralidad humana y paisajística

sensibilidad de los sitios sagrados. De los solsticios a las fiestas religiosas. Productos autóctonos para los rituales católicos del terror ante los recorridos fluviales y marítimos. El quimérico bestiario del peligro continental y de las amazonas

VII. Sentimientos de tristeza y angustia ante paisajes inéditos

VIII. Plantas para hablar con los dioses; la utilización geohistórica de alucinógenos autóctonos

IX. La temprana voluptuosidad del algodón

X. Lienzos de algodón para el recato en el vestir

XI. La sostenida sensibilidad en el uso de fibras autóctonas en cestería, sombrerería y cordelería

XII. Perlas y aljófares para reyes e infantas. La obcecación europea por los recursos perlíferos de islas y litorales venezolanos

XIII. Por el fulgor de nuevas perlas: la saga cubagüense hasta el complejo guajiro de Nuestra Señora de los Remedios y Buritaca de los terminales marabinos de las esmeraldas cundinamarquesas. La frustración del hallazgo de piedras preciosas del lujo y atesoramiento euroamericano. Encuentros, rutas, exacciones y fundiciones del oro guanín y del oro aluvial

XVI. La transferencia codiciosa de míticos paisajes auríferos en la incentivación del reconocimiento de la Venezuela profunda

XVII. El descubrimiento de la beldad corporal de los aborígenes

XVIII. La sensibilidad ante la talla y lo descomunal: a la búsqueda de monstruos, gigantes y enanos

cósmica en viajes al transmundo y transmutaciones. La fauna en bailes, juegos, amansamientos e inicios de domesticación

XX. La inicial percepción eurocéntrica ante la fauna venezolana. La demanda palaciega de mascotas para el ornato cortesano

XXI. Animalidad y sentimientos encontrados dieciochescos y decimonónicos

La presión de la cetrería española para la consecución de aves de presa. Los halcones neblíes. Las águilas indígenas míticas

Tomo 2 XXIII. Costumbres ancestrales y modas en la utilización de la plumería *pág.* 273

XXIV. La sensibilidad odorífera y del colorido tropical. Los verdes inéditos *pág.* 285

La búsqueda de paisajes proveedores de materias primas odorantes. Moda decimonónica de baños termales y marítimos *pág.* 291

para la sensibilidad del color. Los mágicos paisajes del palo brasil y de la orchila. El purpurar de la grana y el azular del añil *pág.* 307

modas en la utilización de curtientes y cueros venezolanos. Del zapato margariteño a la protoindustria integrada del calzado *pág.* 325

para los cuidados medicinales euroamericanos. La esperanza de curación en espacios de yerbateros y curanderos *pág.* 339

XXIX. Talismanes y remedios crípticos para enfermedades de sensibilidad extrema. La territorialidad de los venenos *pág.* 363

embarbascar. Acomodos en la sensibilidad alimentaria en la abstinencia cuaresmal: dispensas y animales acuáticos *pág.* 383

culinaria. Aprovechamiento de productos autóctonos y foráneos en el contexto de los cambios geohistóricos de los gustos *pág.* 401

importadas y sucedáneos: jengibre y canela. Materias primas para las sensibilidades aromáticas: anís, vainilla y sarrapia *pág.* 425

territorial: cacao, tabaco y café para la concupiscencia criolla y foránea. Endulzando la vida: mieles, papelones y azúcares *pág.* 439

coriana al Curazao holandés. Los quinales guyaneses en el Amargo de Angostura. Chuao en la licorería francesa y criolla *pág.* 475

en los jardines de la melancolía decimonónica. Orquídeas y flores exóticas colectadas por los invernaderos británicos *pág.* 497

Bibliografía *pág.* 520

Fundación Empresas Polar

Caracas 2007

