

Curry de Trinidad	Uarimacu
Ají dulce	Anís cimarrón
Ajés picantes	Anisillo
Ají caribe	Anís de la tierra
Muy caribe está	Lluvia de anises
Pimiento del diablo	Vainillón
<i>Vasúri-ainé</i>	Vainilla
Ají chirel	Sarrapia
Ají de pajarito	Sarrapiales
Pimienta guayabita	Sarrapia real
Malagueta	Yare
Orégano	
Comino mediterráneo	
Comino de monte	
Alcaparra	
Encurtidos de flores de cocuy	
Jengibre	
Nuez moscada	
Guarimaco	
Laurel capuchino	
Pucherí	
Nuez moscada del Orinoco	
Pichurim	
Canela silvestre antillana	
Canelo andino	
Cupís	
Guaynyo	
Tuorco	
Canela de El Tocuyo	
Canela orinoquense	
Canelilla	

**El multifacético ají
y los saborizantes del apetito**

**El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela**

**Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anís, vainilla y sarrapia**



LÁM. 250 Restaurant del Puente, Puente de Hierro sobre el río Guaire, *Album de Caracas y Venezuela*, Henrique Neun, litografía de «La Sociedad», Caracas, 1877-1878, primer tomo, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 251 Ají dulce [*Capsicum annum*].
FOTOGRAFÍA RODRIGO BENAVIDES



LÁM. 252 Ají, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, pág. 95, colección Biblioteca Nacional, Caracas.
REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anís, vainilla y sarrapia.*

(1289)

Jesús CONTRERAS, *Antropología
de la alimentación*. Eudema. Madrid,
1993, pág. 72.

(1290)

FERNÁNDEZ de OVIEDO,
op. cit., tomo V, pág. 203.

(1291)

Fray Jacinto de CARVAJAL,
op. cit., págs. 168, 339.

(1292)

FERNÁNDEZ de OVIEDO,
op. cit., tomo II, pág. 177.

- 1 Son escogidos los saborizantes venezolanos del apetito, lo mismo que las materias primas criollas para las sensibilidades aromáticas. Ello expresa rasgos más delicados en su antropología de la alimentación, muy diferente de otras cocinas étnicas, donde abundan numerosos principios aromáticos representativos (1289). Sólo en territorios que han tenido la impronta de otras colonizaciones, que formaban otrora parte de la Venezuela irredenta, se aprecian complejas combinaciones de múltiples especias, diversas variaciones de **curry** en Trinidad, por el arribo de inmigrantes de la India, o de las sofisticadas salsas de especiería en el *rijsttafel* y otros platos al estilo indonesio que se reconocen en Curazao y Aruba, por la herencia alimentaria de inmigrantes llegados en el siglo pasado de las Indias Orientales Holandesas, hoy Indonesia. ─
- 2 El mayor condimento utilizado profusamente por los aborígenes venezolanos correspondía al multifacético **ají**, nombre colectivo de origen taíno para especies y variedades de *Capsicum*. Empleaban diversas clases, tanto del **ají dulce** como de **ajés picantes**. Al igual que en los dominios azteca e inca fue un importante producto cultural, que trascendió su significación alimenticia, manteniendo su vigencia en diversos planos, teniendo un papel importante en pruebas del valor de futuros caciques y encguecimiento ritual o mágico. Incluso llegó a tener utilización bélica, como lo expresaron etnias aborígenes orinoquenses que enfrentaron a la expedición de Diego de Ordaz: «No se sintió desmayo ni flaqueza en hombre de todos aquellos indios; los cuales traían un gentil ardid, quando quisieron comenzar la batalla y era aqueste. Delante de su escuadron traían dos mancebos con fuego en unos tiestos á manera de cazuela en la una mano y en la otra axí molido; y echábanlo en el fuego para que cómo estaban á sobreviento, diesse el humo á los chripstianos en las narices, lo qual no les daba pequeño empacho, porque luego aquel sahumero hace desatinar é causa que se den muchos estornudos» (1290). ─
- 3 En los pueblos aborígenes se solían tener depósitos de ají molido seco, puro o mezclado con sal, conservado en totumas. En algunos casos se hace referencia a acumulaciones de «mucho ají» (1291). Su importancia fue trascendental en los cultivos prehispánicos, sirviéndoles como saborizante picante, alimentación nutritiva y conservación de algunos productos: «Axi es una planta muy conocida é usada en todas las partes destas Indias, islas é Tierra-Firme, é provechosa é necesaria, porque es caliente é da muy buen gusto é apetito con los otros manjares, assi al pescado como á la carne: é es la pimienta de los indios, y de que mucho caso hacen, aunque hay en abundancia de axi, porque en todas sus labranzas é huertos los ponen é crian con mucha diligencia é atención, porque continuamente lo comen con el pescado y con los mas de sus manjares» (1292). ─
- 4 El arbustillo que proporciona el **ají dulce** [*Capsicum annuum*], de color rojo o amarillo, sólo se producía por cultivo de los indígenas, utilizándose como verdura y como condimento suave en los guisos de maíz, casabe, batata y otros vegetales, junto a rellenos de pescados y carnes. ─
- 5 Mucho más utilizadas eran diversas especies de **ají picante**, condimento fundamental en la alimentación aborígen, como lo describe a mediados del siglo XVI el conquistador florentino Cey: «De la pimienta que aquí llaman india por ser cosa tan común, no me extenderé en decir mucho. Llámánlo los indios ají pronunciado largo; la planta crece, lo más como una retama y lo hay de varias clases: pequeño, grande y mediano; largo, redondo, del rojo, verde amarillo, aunque todos cuando maduros, los más rojos y de tal agudeza de sabor que tocándolo, por poco que

(1293)

CEY, op. cit., pág. 46.

(1294)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 187.

(1295)

CEY, op. cit., pág. 46.

(1296)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 187.

(1297)

CEY, op. cit., pág. 46.

(1298)

FERNÁNDEZ de OVIEDO,
op. cit., tomo V, pág. 53.

(1299)

FERNÁNDEZ de OVIEDO,
op. cit., tomo II, pág. 178.

(1300)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 187. Mención
a su uso medicinal en tomo II, pág. 82.

sea, hay que lavarse bien las manos, antes de tocarse los ojos, la boca o el miembro» (1293). Dos siglos más tarde continuaba en plena vigencia, como lo anotaba el misionero jesuita Gilij: «Entre las cosas que nacen de semilla no olvidemos el pimiento. En el Orinoco no sólo de éstos, sino que como en clima diferentísimo del nuestro en todo, se encuentran especies rarísimas y no conocidas hasta ahora en nuestros países. A todos los indios les gustan mucho, y no hay día en que el pimiento, o frotado en su cazabe, o junto con los alimentos, no aparezca en sus mesas. Si falta fresco, uno de sus principales cuidados es tener en su tiempo el seco. Pero sus pimientos ordinariamente son pequeños, y ninguno llega al tamaño de los que se ven en Europa. Son de dos colores, esto es, unos rojos y otros amarillos, y además hay algunos que tiran a violado. . . » (1294). —

⁶ Una de las variedades más picantes corresponde al **ají caribe** [*Capsicum frutescens* L.], que era cultivado y también recolectado. Se consumía fresco o secado: «Conserva su potencia así seco como verde, y lo llaman los indios ají caribe, a diferencia de otro que no es tan fuerte y se come con el pan. Es bueno todo si se come con medida, pero el caribe pica comiéndolo tanto la boca de arriba como la de abajo y a quien lo toca hace gran daño. Acostumbran prepararlo mezclándolo con sal y guardarlo así para que pierda algo de ese fuego. Cocido con pescado y carne, con moderación, es bueno, pero sin regla causa infinitos males, con el pescado parece que se aviene mejor que con la carne; indios e indias lo comen mucho» (1295). Se distingue de las demás especies por sus frutos mayores y alargados en forma de cuerno. Parece corresponder al denominado **pimiento del diablo**: «hablemos finalmente de un pimiento que si bien de poca estima para las personas civilizadas, es sin embargo muy estimado por los maipures. Este pimiento, que es amarillo y de figura semejante al cuerno es llamado *vasúri-ainé*, es decir, **pimiento del diablo**. El nombre no puede ser más justo. Al comerlo deja un ardor tan grande en la boca, que parece propiamente que se tiene fuego en ella» (1296). —

⁷ Este **ají caribe** fue adoptado por su gusto como condimento por los conquistadores europeos, lo que es referido por el explorador florentino Cey: «Por necesidad lo usamos deshecho o picado en un plato con agua y sal, agregándole un poco de pan o granos de maíz asado y se pasan muchos días de vida con tal condimento. Nace y siémbrese de granillos que tiene dentro la fruta y las hojas del arbusto suyo son agudas y se hace con ellas salsa» (1297). Su misma denominación señalaba que era fuerte y bravo: «Porque cuando uno come axi y quema mucho, ó sorbe algund caldo que quema mucho, dice: *muy caribe está*» (1298). La utilización del ají se extendió en la cocina de los colonizadores incluso a sus hojas: «de las hojas del axi se hace tan buena ó mejor salsa al gusto que la del perexil, desliéndole con el caldo de la olla de carne; pero la una salsa es fría é la otra caliente; y en la verdad el axi es mejor con la carne é con el pescado que la muy buena pimienta» (1299). —

⁸ También se empleaba el **ají chirel** [*Capsicum baccatum* L.] y el **ají chirel pequeño o ají de pajarito** [*Capsicum microcarpon* D.C.], de fruto pequeño, de color rojo o amarillo, muy picante: «En tanta variedad de pimientos es muy singular aquel que llaman ají de pajarito. Es sumamente picante, alargadito su fruto y pequeño, y es muy estimado para condimentar los alimentos» (1300). También se utilizaba en medicina popular para los abscesos, a modo de emplasto, untada su hoja con sebo caliente. —

⁹ La difusión de diversas clases de ají condujo a su exportación a Europa:

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anis, vainilla y sarrapia.*

(1301)

FERNÁNDEZ DE OVIEDO,
op. cit., tomo II, pág. 178.

(1302)

GUMILLA, op. cit., pág. 217.

(1303)

VÉLEZ BOZA, Valery de VÉLEZ,
op. cit., págs. 130, 179.

(1304)

Demetrio RAMOS, *El mito del Dorado*,
op. cit., pág. 49.

(1305)

FRIEDE, *Los Welser*, op. cit., pág. 79.

(1306)

ARCILA FARÍAS, *Hacienda y comercio
de Venezuela en el siglo XVI*, op. cit.,
tomo II, pág. 134.

(1307)

Juan CATAÑO, «Descripción de la
ciudad del Tocuyo». 1579. En *Relaciones
geográficas de Venezuela*, op. cit., pág. 154.

(1308)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 175.

(1309)

José Vicente de TARBE, *Relación de la
ciudad de Carora*, 20 mayo 1768, en
ALTOLAGUIRRE, *Relaciones geográficas*,
op. cit., pág. 163.

«Llévase a España é á Italia é á otras partes por muy buena especia, é es cosa muy sana, é hállanse los hombres muy bien con ello en todas las partes donde lo alcanzan: é desde Europa envian por ello mercaderes é otras personas, é lo buscan con diligencia para su propia gula é apetito; porque se ha visto por experiencia que es cosa muy saludable, é en especial el tiempo del invierno é tiempo frio, porque de sí mismo es frio á lo que algunos porfian, y á mi parecer, es caliente é mucho» (1301). ─

- ¹⁰ Al poco tiempo de la llegada al Caribe de los españoles se utilizó la **pimienta guayabita** [*Pimenta dioica* L.], también conocida como pimienta dulce, pepita de especie, guayabo malagueta, pimienta tabasca. Fue reconocida en la Orinoquia por el misionero Gumilla: «En aquellas selvas se halla también la pepita, que llaman de toda especie; y es propio el nombre, porque con ser del tamaño de una almendra pelada, el olor tira al de la canela, y en el picante no dista mucho de la pimienta y clavo; es saludable, y muchos la buscan a toda costa, para echar en el chocolate; y les alabo el gusto» (1302). No debe ser confundida con la verdadera **malagueta** [*Pimenta racemosa* MILL.] de cuyas hojas se extrae el bayrum⁽¹³⁰³⁾. Ambas plantas fueron muy codiciadas por los conquistadores, registrándose en abril de 1531 que los Welser obtuvieron licencia real, facultándoles para explotar todos los bienes de su gobernación de Venezuela, incluyéndose yerbas, especerías y malagueta (1304). ─
- ¹¹ El colonizador español, acostumbrado a una cocina sumamente condimentada, importó múltiples especias para sazonar sus alimentos. Los Welser eran grandes comerciantes en especias orientales: «pimienta, jengibre, nuez moscada, clavos, canela, azafrán (que traían también de España y de Italia)» (1305). A comienzos del siglo XVII se continuaban importando profusión de condimentos, entre ellos, azafrán, canela, clavo de especie, mermellón o colorante usado en las comidas, pimienta (1306). ─
- ¹² Fue intenso el proceso de búsqueda de estos productos o de sus sucedáneos venezolanos. En algunos casos fue exitoso el hallazgo de condimentos parecidos a los de origen mediterráneo. Fue, entre otros, lo acontecido con el **orégano** [*Lippia micromera* SCHAUER] y [*Lippia origanoides*] y [*Lippia alba* MILL.]. En 1579 se señala que en la jurisdicción de El Tocuyo hay «oréganos de dos clases que es a modo de los de España» (1307). Otra variedad se reconocía en la Orinoquia en la segunda mitad del siglo XVIII: «Hay en las selvas de la Encaramada otro arbusto que se llama orégano. En efecto, en las hojas pequeñas, y lo que más importa, en el sabor de estas, se asemeja a la hierba orégano, y se estima mucho para condimentar la comida» (1308). Proceso similar se evidenció con el **comino mediterráneo** [*Cuminum cyminum*], que antes de su aclimatación en Venezuela fue reemplazado por diversas variedades autóctonas de **comino rústico** de la especie *Pectis*, entre ellos el **comino de monte** [*Pectis ciliaris*] en el cordón litoral caribeño y otras variedades en Falcón, Barquisimeto, El Tocuyo y Macizo costero oriental. Asimismo, en las sabanas de Carora se aprovechaban como sucedáneos de la **alcaparra** los brotes de la cocuiza [*Furcraea humboldtiana*]: «Su fruta que asada es mui sana, sirve como pan, hacese gustosa pira ó ensalada y conserva de ella, esta fruta, adobada se llama Xibe, y quasi, es, tan buena como la alcaparra» (1309). A finales del siglo XIX seguían abundando en el país productos vegetales propios para la preparación de condimentos y estimulantes, presentándose en la Exposición Nacional de 1883 **encurtidos de flores de cocuy** de Barquisimeto y Petare, de gran aceptación en gustos regionales. ─

- (1310) GARCÍA-BAQUERO, op. cit., pág. 223.
- (1311) GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 191.
- (1312) CAULÍN, op. cit., tomo I, pág. 68.
- (1313) GUMILLA, op. cit., págs. 215-216.
- (1314) GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 168.
- (1315) Helga LINDORF, *La nuez moscada y la canela en América*. Separata de artículo en *Acta Bot. Venezuela*. 25(1), 97-102, 2002, pág. 97.
- 13 La gran demanda del jengibre asiático [*Zingiber officinale* ROSC.] incentivó su rápida introducción como cultivo en el país, reproduciéndose luego naturalmente. Ello se evidencia en su expansión coetánea en las islas y territorios continentales de la cuenca del Caribe. Explica que el jengibre de proveniencia caribeña fuera mercancía vital en el mercado sevillano: en la segunda mitad del siglo XVI las importaciones sevillanas de jengibre, guayacán y zarzaparrilla, sumaron un total de 371.000 arrobas, con una valor aproximado de 395 millones de maravedíes, de los que el 78 por ciento corresponde sólo al jengibre; en la segunda mitad del siglo XVII se importaron 55.305 arrobas de jengibre (1310). ─
- 14 Según varios testimonios históricos el **jengibre** se difundió aceleradamente en todo el territorio venezolano antes de finalizar el siglo XVIII: «La planta del gengibre es estimable también por la raíz. En el Orinoco, además del gengibre cultivado, se encuentra también el silvestre, y del uno y del otro hacen uso los indios para condimentar los alimentos. No hay entre las dos clases de gengibre sensible diferencia. Pero el tamaño de la raíz del cultivado es mayor» (1311). Simultáneamente el misionero franciscano Antonio de Caulín señala su difusión en la Orinoquia y depresión del Unare; indicando sus extraordinarias opciones económicas, por su valor culinario y medicinal: «Llamase en este País Jenxibre la raiz, y tallo de un vegetable, especie de un pequeño Carrizo, que sube dos, ó tres pies de alto. Sus hojas son largas, estrechas, y puntiagudas, y la dicha raiz extiende, y multiplica mucho debajo de la tierra, y después de seca al Sol, se comercia, y es de la misma especie de Jenxibre, que se gasta en España. Criase en qualquiera parte de esta Provincia sembrándolo, y se da silvestre en las cercanias de Orinoco, y Pueblo de San Antonio de Guazaiparo de las Misiones de Píritu; y cierto, que si las gentes de este País fueran mas aplicadas al cultivo de la tierra, tubieran con esta, y otras especies un mediano comercio, que seria muy util á ellos, y al Reyno. Tiene esta raiz virtud aperitiva corroborante al estómago, excita el apetito, ayuda á la digestión, resiste á la malignidad de los humores, como en el escorbuto, tomada en polvos, ó cocimiento. En este país es comun llevarla consigo, para preservarse del pasmo, y curar los resfriados, que resultan de las mojasdas, y pantanos» (1312). ─
- 15 No tuvieron éxito los intentos en aclimatar el cultivo de la **nuez moscada** [*Myristica fragrans* HOUTT], proveniente de islas Molucas. Era un condimento de gusto muy codiciado para dulces y diversos guisados, reconociéndose además sus virtudes medicinales. En el occidente de la Venezuela irredenta se llegó a extraer una especie parecida en el temprano siglo XVIII en la zona de la etnia de los indígenas tunecos: «El Padre Pompeyo Carcacio, que fue misionero de los tunecos muchos años, nos aseguró que en su tiempo traían aquellos indios nuez moscada, tan parecida en todo a la que traen del Oriente, que no se podían distinguir unas nueces de otras; pero yo no la he visto, ni sé que hoy la saquen» (1313). Pocos años más tarde el misionero Gilij da noticias vagas y algo confusas del fruto del **guarimaco** cuyo «fruto no es desemejante de las nueces que llamamos moscadas, y Dios sabe si no son acaso aquellas mismas, porque como estaba muy alejado de mí el guarimaco no pude hacer ninguna prueba» (1314). Hay referencias a su nominación en 1767 en una lista de plantas medicinales colectadas en Venezuela o en alguna isla del Caribe, Martinica, Guadalupe o Grenada, por el botánico y cirujano francés Jean Baptiste D'Arnault (1315). Alejandro de Humboldt en 1799 señaló en la Guayana venezolana la existencia del árbol de la **nuez**

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anís, vainilla y sarrapia.*



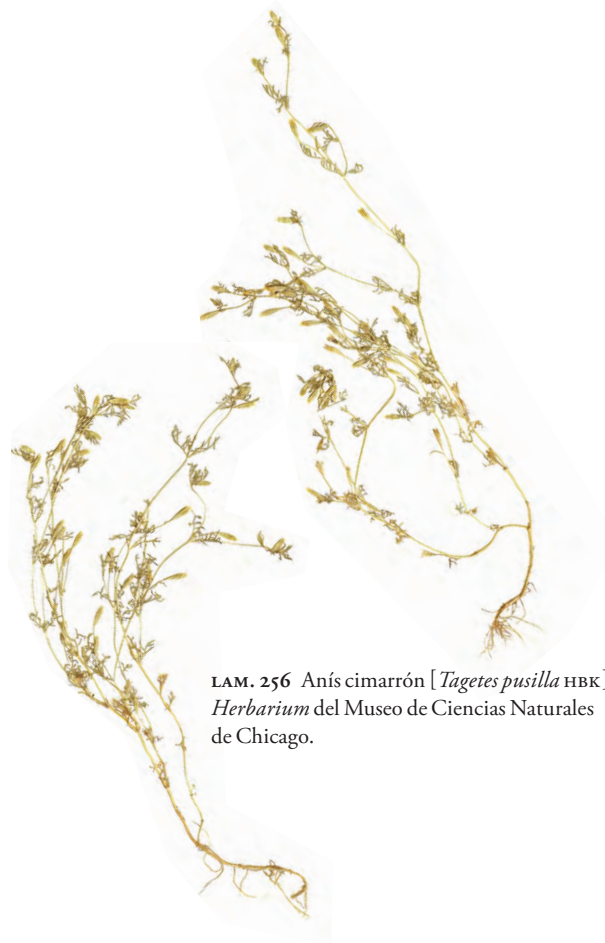
LAM. 253 Laurel [*Nectandra reticulata*],
Herbarium del Museo de Ciencias Naturales
de Chicago.



LAM. 254 Pimienta guayabita
[*Pimenta dioica* L.], *Herbarium* del Museo
de Ciencias Naturales de Chicago.



LAM. 255 Sarrapia [*Dipteryx odorata*],
Herbarium del Museo de Ciencias Naturales
de Chicago.



LAM. 256 Anís cimarrón [*Tagetes pusilla* HBK],
Herbarium del Museo de Ciencias Naturales
de Chicago.

moscada americana [*Myristica otoba*] publicando su figura en su obra sobre las *Plantas equinocciales* ⁽¹³¹⁶⁾. —

¹⁶ Debido a la ausencia en el país de la auténtica nuez moscada se utilizó el **laurel capuchino o pucherí** [*Nectandra pichurim* HBK], que llegó a ser conocido como **nuez moscada del Orinoco**, como es referido por Dauxion Lavaysse: «Se encuentra en el comercio un grano de dos lóbulos, que las gentes del país llaman **puchery o pichurim** y al cual los criollos franceses le han dado el nombre de **nuez moscada del Orinoco**, porque tiene un aroma bastante parecido al de la nuez moscada oriental. Nunca tuve la ocasión de ver el árbol que produce dicho grano, el cual crece a orillas del Río Negro y se vende a muy bajo precio en el país. Este grano pertenece a un laurel» ⁽¹³¹⁷⁾. —

¹⁷ Ante la ausencia de la verdadera **canela** [*Cinnamomum zeylanicum* BREYN.] proveniente de Ceilán, se aprovechó tempranamente en América la **canela silvestre antillana**, que crecía profusamente en el noroccidente de isla La Española, cultivándose antes de 1512, aunque resultó ser un pobre sucedáneo de la canela oriental. Más tarde, con la conquista de las tierras andinas del Imperio Inca se utilizó el **canelo andino** [*Drymis winteri* FORST.], cuya corteza tiene algunas analogías con la verdadera canela, encontrándose asimismo en los Andes septentrionales donde se le reconoció en Trujillo como **canelo o cupís**. También se utilizó el **guaynyo**, arbolito del mismo género que la pimienta larga, y el **tuorco o canela de El Tocuyo**, descrita por el botánico sueco Löffling: «este árbol es una especie de laurel; que se cría en los montes altos y espesos del pueblo dicho de Tocuyo. Su tronco es muy elevado, derechísimo...; la corteza es poco escabrosa sin fisuras, de la misma hechura cerca como la de los álamos de España, algo más delgada y no tan quebradiza, pero en ningún modo tan delicada como la canela verdadera...» ⁽¹³¹⁸⁾. Años más tarde el misionero Caulín la describe con toda precisión: «Tuórko, ó Canela de Tocúyo. Es un arbol especie de Laurél que abunda en la Serrania del Tocúyo, y Puruúi; y en las cabeceras del Rio Uchire, al qual llaman los Indios Tuórko, y los Españoles Canela de Tocúyo, cuyo tronco crece hasta el grueso de un muslo; muy elevado, y derecho, sin rama alguna hasta la copa, donde son pocas, y variablemente esparcidas. La corteza es algo escabrosa, sin cisuras, de color roxo obscuro, y en la superficie interior algo fibrosa, de olor aromático. Su gusto declina á amargo con acrimonia. Las hojas, que están, á lo ultimo de las ramas, son de figura de las del Laurél, algo mayores, de su consistencia, y color; y se pueden aplicar para los mismos usos, por su buen gusto. De la dicha corteza usan en esta Provincia en decocción, para los efectos de estómago, como corroborante; por lo qual es muy apreciada de las Indias, para beber su cocimiento después del parto. Y yo la he experimentado muy util, para disolver obstrucciones, é indigestiones; y muchos la usan en el Chocolate, por ser estomacal» ⁽¹³¹⁹⁾. —

¹⁸ El misionero jesuita Gumilla hace mención a hallazgos en la década de 1740 de **canela orinoquense**, comparándola a la que era célebre desde el siglo XVI en las ecuatorianas tierras de los indígenas quijos: «Ni es de omitir la canela, que a modo de la de los Quijos de la provincia de Quito, halló el citado ya Fray Silvestre Hidalgo en su entrada a los Andaquies y otras naciones cercanas a la parte superior del Orinoco. Me aseguró dicho R. Padre que hallaron una vega entera de árboles de canela, y que las hojas (de que cargaron mucha cantidad) eran más fragantes que la corteza...» ⁽¹³²⁰⁾. El gusto por este condimento le lleva a aconsejar experien-

(1316)

Alejandro de HUMBOLDT, *Viaje a las regiones equinociales*, op. cit., tomo IV, pág. 108, señalando en nota que la figura de la *Myristica Otoba* está en *Plantas equinocciales*, tomo II, pág. 78, lámina 103.

(1317)

DAUXION LAVAYSSE, op. cit., pág. 309. Citada por Lindorf, op. cit., pág. 99.

(1318)

Apuntamientos de Löffling recogidos en la obra de Francisco PELAYO y Miguel Ángel PUIG-SAMPER, op. cit., pág. 126.

(1319)

CAULÍN, op. cit., tomo I, pág. 56.

(1320)

GUMILLA, op. cit., pág. 248.

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anís, vainilla y sarrapia.*

(1321)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 168.

(1322)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 168.

(1323)

Alejandro de HUMBOLDT,
Viaje a las regiones equinociales,
op. cit., tomo IV, pág. 107.

(1324)

VÉLEZ BOZA, Valery de VÉLEZ,
op. cit., págs. 222-223.

(1325)

Louis Alexandre Berthier, carta
fecha en Santo Domingo 26 de abril
de 1783, reproducida en C. F. DUARTE,
op. cit., pág. 246, referencia anterior
en pág. 234.

cias leídas o transmitidas de las modalidades de extracción de la canela en Ceilán y en las Filipinas españolas en Samboangan. ¡Sensibilidad extremada en el contexto de la cultura universal que llegaba hasta las apartadas misiones del Orinoco!

- 19 Mayores descubrimientos de la canela orinoquense se expresan hacia 1746 en los pueblos de aborígenes piaroas por el misionero Francisco Olmo y ulteriormente por otras expediciones misionales: «Hay sin embargo en el Río Negro, y la he visto traída por los indios, y por otros, varias veces, cierta especie de canela americana. Es más sutil que la asiática, y de color más apagado. Se vende barata, y porque de poco precio, era usada por los misioneros» (1321). Su gusto áspero y la menor fragancia cedió ante esta novedad. Fue un extraordinario hallazgo ante los subidos precios del producto importado: «No hablamos aquí de la canela asiática, que se trae a Europa de las Molucas, de Ceilán y otras partes. Esta especie de canela no existe, que yo sepa, en América. La asiática de que hacen uso en aquellos lugares, es llevada por mercaderes europeos, y después de tantas vueltas por el mar, vale allí muchísimo» (1322). ─
- 20 Estas variedades de la canela de la Guayana y alto Orinoco parecen responder a la **canelilla** [*Aniba canelilla* HBK], cuya corteza dulce y aromática se asemeja, en cierta manera, a la auténtica canela, teniendo además aplicaciones medicinales. Fue plenamente reconocido por Humboldt y Bonpland: «... tuvo el Sr. Bonpland no poca satisfacción en descubrir varios troncos de *Laurus cinnamomoides*, especie de canelo muy aromático que conocen en el Orinoco con el nombre de **Uarimacu** y con el de **Canelilla**. Encuéntrase también este producto valioso en el valle del río Caura, lo mismo que cerca de La Esmeralda, y al Este de las grandes cataratas» (1323). ─
- 21 Varias plantas aromáticas venezolanas fueron utilizadas para satisfacer otras demandas de la sensibilidad odorífera criolla y euroamericana. A muy diferente escala y con variada significación en el deterioro ambiental de la flora autóctona se han registrado los ejemplos del anís, la vainilla y la sarrapia. En el caso de las semillas de anís se referencian en 1768 en la cuenca alta del río Tocuyo, siendo probablemente de la variedad *Carum carvi*, también hay indicios en la depresión barquisimetana de la variedad del **anís cimarrón** [*Tagetes pusilla* HBK]. En otros sitios se utilizaban variedades como el **anisillo** [*Piper anisatum*] y varias plantas a las cuales se les daban la apelación de **anís de la tierra**. Tampoco es descartable el empleo de la variedad *Pimpinella anisum* (1324). ─
- 22 Las semillas de estas variedades de anís se utilizaron localmente como materia prima por la confitería local, por sus propiedades aromáticas, como también en usos medicinales. Fueron disfrutadas en las amenidades carnavalescas, como quedó registrado en 1783 por el caballero francés Louis Alexandre Berthier, quien hace detallada mención a la profusa utilización de confites de anís durante el carnaval y bailes festivos: «La costumbre juguetona en sociedad, particularmente en los bailes, como ya lo he dicho, es el de lanzar dulces de anís a la cara, cabellos y pechos de las mujeres, cuyos vestidos están muy escotados. Esto provoca la envidia y celos de las otras quienes toman este jueguito muy seriamente. Hasta los curas lo juegan. Yo vi a dos monjes, quienes almorzaron conmigo en casa del Intendente, llevar esta broma hasta la indecencia» (1325). ─
- 23 Estas modalidades festivas, matizadas por las virtudes odorantes del más fragante anís, entusiasman a personajes aristocráticos europeos, como fue testimoniado en el mismo año 1783 por el príncipe francés de Broglie:



LÁM. 257 Vainilla [*Vanilla grandiflora*].
ILUSTRACIÓN MERCEDES MADRIZ



LÁM. 258 Jengibre, *Histoire Naturelle et Morale des Iles Antilles de l'Amerique*, Charles César Rochefort, Chez Ainout Leers, Róterdam, 1658, pág. 99, colección Biblioteca Nacional, Caracas.

REPRODUCCIÓN RODRIGO BENAVIDES

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anís, vainilla y sarrapia.*

(1326)

Charles Louis, Victor Claude;
príncipe de BROGLIE, *Diario de Viaje*,
reproducido en C. F. DUARTE,
op.cit., pág. 282.

(1327)

Manuel LUCENA SALMORAL,
*Los mercados exteriores de Caracas
a comienzos de la Independencia*.
Biblioteca de la Academia Nacional
de la Historia. Fuentes para la
Historia Republicana de Venezuela.
Caracas, 1992, pág. 103.

(1328)

GUMILLA, op.cit., pág. 250. La mención
de Löffling en PELAYO y PUIG-SAMPER,
op.cit., pág. 109.

«El gobernador fue recibido con cumplimiento y respeto; los franceses con una urbanidad y gracia muy marcadas. Aún no habíamos terminado la segunda reverencia de agradecimiento, cuando de pronto nos cegaron con una lluvia de anises en forma de bombones, que las manos bonitas de las señoras nos tiraron con una profusión incomparable. Nuestra sorpresa fue la esperada, es decir extrema, pero después de habernos limpiado graciosamente esta primera descarga, nos atrevimos a preguntar cuál era el objeto de esto. Se nos informó que desde la antigüedad más remota, era propio de una institución cortés, galante y caballeresca, el tirarse anises a la cara durante los últimos días de carnaval y que nunca se había encontrado nada mejor que ello, para forzar a las bellas que eran un poco mojigatas, para tragarse los cumplidos y galanterías que les ofrecían sus humildes adoradores...» (1326). El anís de la tierra se exporta ocasionalmente, estando registrado en 1809 envíos desde La Guaira al extranjero por 4.909 libras de «anís del país» (1327). ─

24 Vainillas venezolanas han servido para satisfacer la sensibilidad interna e incluso se han exportado para ser utilizadas en perfumería y como condimento en bebidas, chocolates y postres. No ha sido escasa su participación en el comercio internacional, siendo favorecidas por tráfico clandestinos, contrabandos y medidas de excepción de pagos aduaneros. En Venezuela existen y han sido procesadas para el mercado interno e internacional varias especies de estas orquídeas. Entre ellas, la más fragante corresponde a la *Vanilla planifolia* Andr., aunque ha sido más difundida en diversos ambientes geográficos la *Vanilla pompona* Schiede, cuyos frutos no tienen la delicadeza de la variedad anterior, por lo que suele conocerse como **vainillón**, abundando en la época de la Venezuela Hispánica en los entornos selváticos caraqueños. Otras especies fueron sólo reconocidas en la Venezuela profunda en Guayana. ─

25 En la geohistoria colonial venezolana la vainilla fue encontrada tempranamente y utilizada con especial agrado en la elaboración del cacao y chocolate. El misionero jesuita Gumilla difundió en Madrid en 1741 con la edición de su *Orinoco ilustrado y defendido* las potencialidades de la extensión del cultivo de la vainilla silvestre, llegando incluso a motivar un mayor poblamiento de las selvas deshabitadas: «No me detengo en apuntar cuánta utilidad diera sólo el renglón de esta cosecha, en la suposición de que se poblara aquel inmenso territorio; lo cual se puede intentar, con el seguro de que no fuera en daño de aquellos indios, por ser tan espacioso y dilatado el terreno que, comparado con las gentes que mantiene, se puede y debe llamar desierto» (1328). Probablemente pertenecería a la **vainilla** [*Vanilla palmarum* LINDL.] que proliferaba en la Orinoquia y en Guayana, en especial en los morichales, aunque no es descartable que correspondiera al ya referido vainillón, que también fue referido en 1755 por Löffling, quien destaca su suave olor muy aromático. ─

26 La positiva sensibilidad en cultivar la vainilla se fundamentaba en la observación misional del crecer de las vainillas silvestres, obstaculizadas en su difusión por la carencia de adecuados entroncamientos para esta planta trepadora: «...no es de menor importancia aquella fruta o especie aromática que vulgarmente se llama vainilla; ésta, de su propia naturaleza y condición, es silvestre (si bien ya se ha hallado modo fácil y método a propósito para cultivarla); nace de suyo en las mayores espesuras de los bosques y vegas; si halla arrimo, sube, y se enreda entre los árboles con multitud de sarmientos...; pero si la semilla que cae, cuando ya madura

se abre la vainilla, tiene la desgracia de nacer donde no halla arrimo, se sigue la misma desgracia de aquellos hombres que, por más que lo merezcan, no hallan quien les dé la mano, y se queda como éstos pegados aquel débil vástago contra la tierra, sin dar ni aun la esperanza del fruto que diera abundante, con algún arrimo que tuviera, aunque no fuera corto» (1329). ─

(1329)

GUMILLA, op. cit., pág. 250.

(1330)

GILIJ, op. cit., tomo I, pág. 168.

27 No fue fácil la difusión de la vainilla, como fue referido en Italia en 1782 por el misionero jesuita expulso Gilij, con base en sus observaciones en los paisajes orinoquenses durante más de dieciocho años a partir de 1749: «No se usaba los años pasados sino llevada del río Casanare, esto es, de país lejanísimo del Orinoco, la vainilla tan celebrada en Italia. En mis días también fue descubierta ésta en el Orinoco. Se encuentra, pero rara, en la Encaramada, y me pareció, en lo que entendí, una especie de hiedra gruesa, que se enreda en los árboles para sostenerse. Las bayas de esta hiedra americana, cogidas maduras, secadas al aire en una habitación, y después vueltos de verdes en negruzcas, son la famosísima vainilla. En los países de los parecas la hay en maravillosa abundancia» (1330). ─

28 Los cambios en la moda en el gusto de este saborizante no fueron sencillos. En la Venezuela hispánica del litoral y Andes se empleaba con agrado en el siglo XVIII en aderezar, junto con la canela, el cacao y el chocolate. En cambio, no fue percibida con placer en algunas misiones de la Venezuela profunda, lo que es referido por Gilij, quien prejuiciosamente llega a excluirla casi totalmente: «¿Qué uso se hace de ella en Orinoco? Ninguno por los indios, excepto los parecas que acabamos de citar, los cuales ensartan juntas las bayas y hacen, no se por que capricho suyo, collares para adornar el cuello. Los españoles la juzgan poco sana, bastante cálida, y propensa a llevar a la tisis a quien la usa, y al menos allá no la usan en modo alguno en el chocolate. Los más grandes señores con los que tuve trato en aquellos países hacen también lo mismo». Sólo le concede virtudes en el olorizar exterior: «El olor sin embargo, que allí, como en su propio clima, es muy penetrante, les parece a propósito para poner perfumada la ropa blanca, y a tal efecto ponen entre ellas alguna baya» (1331). Tema inédito del olor y del perfume que debería ser desarrollado en la geohistoria de la percepción de la sensibilidad en la Venezuela Hispánica. A este respecto llama la atención en 1809 la recurrencia de avisos que señalan indirectamente sensibilidades exquisitas en el perfumar: «En la esquina de la Torre se vende un surtido de perfumes exquisitos compuesto de toda clase de Pomadas, Esencias, Opiatas, Vinagres y Polvos de olor; por mayor y por menor» (1332). ─

(1331)

GILIJ, op. cit., tomo I, págs. 169-170.

(1332)

Gaceta de Caracas, núm. 52, viernes 28 julio 1809.

(1333)

José Lorenzo FERRER, *Ynstruzion y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdicción que es como sigue*. Barquisimeto, 8 noviembre 1745. Reproducida en *Relaciones geográficas de Venezuela*, recopilación de Antonio Arellano Moreno. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas, 1964, pág. 381.

(1334)

CAULÍN, op. cit., tomo I, pág. 48.

29 La vainilla más demandada en el comercio caraqueño y en las principales ciudades venezolanas correspondía a la especie *Vainilla fragrans*, que se recolectaba de estas orquídeas en los bosques secos de la tierra caliente. Se prefería también, por sus precios menores, el **vainillón**. Todas ellas se recolectaban en el siglo XVIII. En 1745 se reconocía en los parajes barquisimetanos: «Abundan en los Campos bainillas mui aromáticas, y fragantes» (1333). Posteriormente, en 1779, el religioso franciscano Antonio Caulín la señalaba en Nueva Andalucía: «También es muy abundante en las Serranías de esta Provincia aquella frutica aromática, tan estimada en la Europa, que llaman Bainilla...» (1334). Señalaba que sus granitos, negros como la pólvora, eran muy apreciables para sazonar el chocolate, junto con la canela. ─

30 Asimismo, la vainilla fue indicada por Joseph Luis de Cisneros en 1764, dándosele sus potencialidades de exportación: «Hay vainillas grandes,

XXXII. *El multifacético ají
y los saborizantes del apetito.
El vigor de las especias
importadas y sucedáneos:
jengibre y canela.
Materias primas para
las sensibilidades aromáticas:
anis, vainilla y sarrapia.*

(1335)

CISNEROS, op. cit., pág. 8.

(1336)

Diario del oficial Carl Gustaf
Tornquist, 1783, en C. F. DUARTE,
op. cit., pág. 177.

(1337)

Jean Baptiste Elzear de CORIOLIS,
*Diario de la campaña de la
armada francesa en 1783 en la América
Meridional*, en C. F. DUARTE,
op. cit., pág. 209.

(1338)

Disposición, 27 julio 1810, op. cit.,
pág. 37 y *Resolución de la Junta
Suprema sobre la creación de
condiciones apropiadas al fomento
de la agricultura y el desarrollo
del comercio*, Caracas, 17 septiembre
1810, en *Materiales para el estudio...*,
op. cit., pág. 44.

(1339)

Cálculo nuestro basado en cifras
de Tomás CARRILLO BATALLA,
*Cuentas nacionales de Venezuela,
1831-1873*, op. cit., págs. 464-492.

(1340)

Citado por VÉLEZ BOZA y Valery
de VÉLEZ, op. cit., pág. 199.

(1341)

MINISTERIO DE FOMENTO,
Apuntes estadísticos del estado Guayana,
Imprenta de La Opinión Nacional,
Caracas, 1876, págs. 125-128.

(1342)

Ver Pedro CUNILL, *Geografía del
poblamiento...*, op. cit., tomo III,
págs. 2161, 2186 y Oramaica FUENTES
GUERRERO, *Evolución geohistórica
de los paisajes de la sarrapia en la
región del Caura*, tesis licenciatura,
Escuela de Historia, UCV, Caracas,
1983, pág. 70.

jugosas y más olorosas que las de Nueva España» (1335). Estas virtualidades fueron aprovechadas rápidamente, puesto que el oficial sueco Carl Gustaf Tornquist lo indicaba en su *Diario* en 1783 en referencia a Puerto Cabello: «Este lleva a cabo un amplio comercio con vainilla y granos de cacao» (1336). Precisa la situación el caballero francés Jean Baptiste Elzear de Coriolis en su *Diario de Campaña*: «La cantidad de vainilla silvestre que se halla sobre las márgenes del río de Agua Caliente y en los alrededores de las ciudades de Barquisimeto y de Trujillo hace presumir también que si el gobierno defendiera su cultivo, esta planta podría volverse muy común» (1337). Su exportación se mantenía en 1810, descargándosele de toda contribución por su salida (1338). Entre 1837 y 1855 se exportaron más de cuatrocientas libras de vainilla por un valor de 978 pesos (1339). ─

31 Las dos especies de sarrapia [*Dipteryx odorata* AUBL] y [*Dipteryx punctata* BLAKE] son señaladas por las virtudes de su fragancia desde finales del siglo XVIII, puesto que sus semillas aromáticas contienen un principio denominado cumarina que se utiliza en la fabricación de perfumes y principalmente para dar aroma a ciertos tipos de tabacos. Alejandro de Humboldt lo señalaba en 1800 en los parajes del Casiquiare: «la sarrapia o yape de los indígenas, que es el cumaruma de Aublet, tan célebre en toda la tierra firme en razón de su fruto aromático» (1340). ─

32 Los árboles de sarrapio son de gran tamaño encontrándose en estado silvestre en la selva meridional del Orinoco, constituyendo agrupaciones denominadas sarrapiales, los mayores de la especie *Dipteryx punctata* Blake, también conocida como sarrapia real y yare, se emplazan en los paisajes del Caura y del Cuchivero. Aunque tradicionalmente los habitantes del bajo Caura la explotaban desde la década de 1830 en forma extensiva, esta actividad extractiva va tomando un creciente interés a partir de 1856, enviándose esta semilla a Ciudad Bolívar, donde se procesa parcialmente para su exportación. Así, entre 1856 y 1869 se exporta por los muelles de Ciudad Bolívar un total de 414.283 libras de este producto, ascendiendo en sólo cinco años, entre 1870 y 1874 a otras 363.878 libras (1341), proveniente casi la totalidad de los parajes del Caura y del Cuchivero. ─

33 Ello va a incentivar un mayor poblamiento en las riberas del bajo Caura debido a que a partir de estos parajes se abren zonas ricas en este valioso recurso de la flora silvestre. En 1876 la cosecha de esta microrregión alcanza a 240.000 libras que son recolectadas por libre aprovechamiento por los mismos lugareños, siendo también foco de atracción de recolectores ocasionales que vienen desde el Guárico y otros sitios de Guayana para trasladarse temporalmente durante los meses de recolección entre febrero y junio (1342). Más aún, junto con la revitalización de los pueblos de Maripa y Aripao, se funda por un comerciante de Ciudad Bolívar un pequeño lugar de recalada para facilitar el saque de las almendras de sarrapia en el bajo Caura denominado Puerto Antonio Liccioni. También se establecen en los dos últimos decenios del siglo XIX otros pequeños caseríos, como Suapure, Caño Guayapo, Temblador, La Unión y La Prisión que se constituyen como centros de acopio y embarque de la sarrapia. ─

34 De esta manera, la exportación de este producto al universo euroamericano posibilitó la existencia de varias estaciones de recolección y procesamiento primario de la fragante sarrapia, junto a campamentos temporales que sólo se habilitaban cada dos o tres años, donde se extraía y secaban

(1343)

ANDRÉ, op.cit., pág.135.

las almendras de frutos de sarrapia. Ello implicó el avance del poblamiento decimonónico con extensas penetraciones en la selva del Caura: «La más importante de estas trochas llega a un sitio llamado La Esperanza, y queda a unas quince millas de distancia (desde la estación de La Prisión). Aquí terminan las trochas de los sarrapieros, y éste era el sitio más distante jamás alcanzado por ninguno de los habitantes de La Prisión hasta marzo de 1898, cuando yo abrí un camino hasta la montaña de Turagua» (1343). ─

- ³⁵ Las almendras de sarrapia seca se venden en las mencionadas estaciones o se transportan por el sistema fluvial del Orinoco a Ciudad Bolívar, donde se procesan para cristalizarlas tratándolas con ron. Allí se empacan y se envían a la isla de Trinidad y a otros sitios del extranjero. En Alemania y otros países que importaban la sarrapia le extraían la cumarina muy utilizada en perfumería, tabaquería y medicina. ─