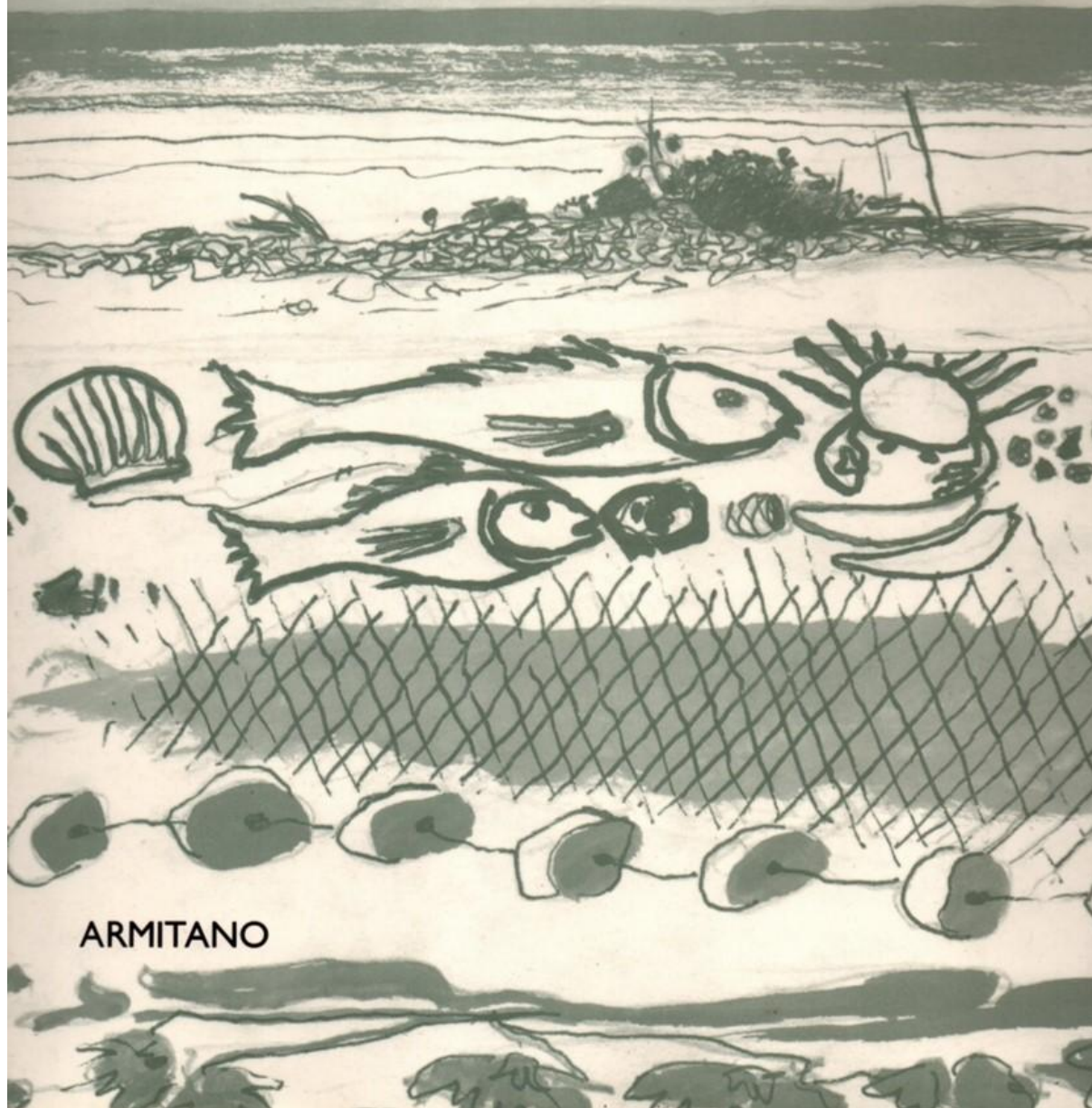


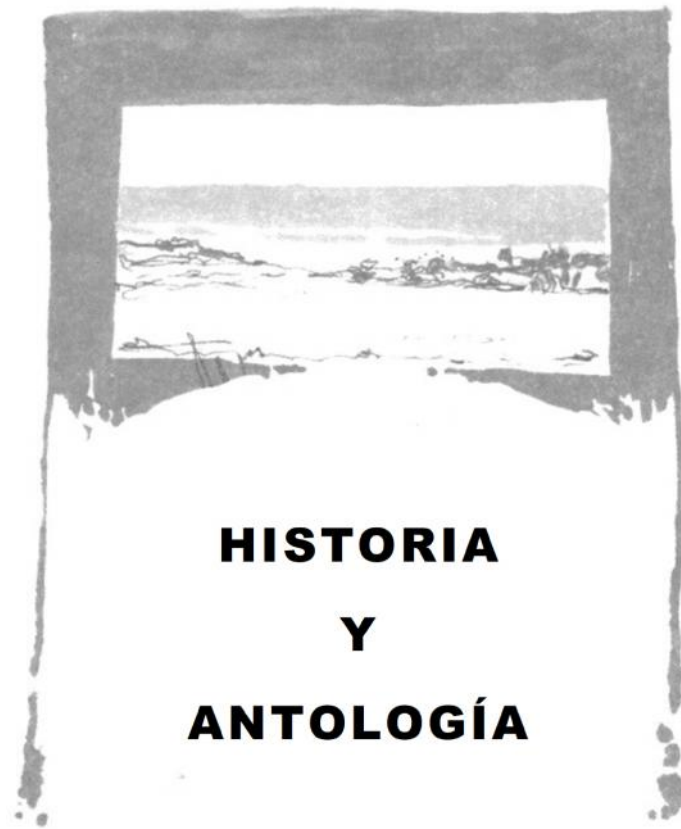
Angel Félix Gómez

HISTORIA Y ANTOLOGIA DE LA COCINA MARGARITEÑA



ARMITANO

Ángel Félix Gómez



**HISTORIA
Y
ANTOLOGÍA**

DE
LA COCINA MARGARITEÑA

ARMITANO EDITORES

CONTENIDO

Prólogo /pág. **4**

Introducción /pág. **7**

Visión de los Cronistas y Viajeros /pág. **10**

Con caña y coco se hizo la Independencia /pág. **31**

De banquete en banquete /pág. **36**

La cocina margariteña y sus utensilios /pág. **62**

La cocina en los barcos margariteños /pág. **72**

Los expendios de alimentos: mercados, bodegas, abastos /pág. **74**

Terminología de las distintas formas de preparar las comidas /pág. **86**

Productos del mar utilizados en la cocina tradicional margariteña /pág. **90**

Animales de caza /pág. **124**

Animales de cría /pág. **132**

Cereales /pág. **142**

Legumbres /pág. **151**

Hortalizas /pág. **153**

Raíces y Tubérculos /pág. **158**

Frutas silvestres /pág. **161**

Frutas cultivadas /pág. **166**

Colorantes /pág. **173**

Dulcería /pág. **174**

De un recetario del siglo XIX /pág. **186**

El agua de Margarita /pág. **190**

Bebidas /pág. **195**

Regímenes alimenticios especiales /pág. **200**

Hoteles, posadas, pensiones /pág. **204**

Restaurantes, fondas /pág. **212**

Los de buen apetito /pág. **214**

Recetario (Antología) /pág. **219**

Anexos /pág. **251**

Bibliografía /pág. **262**

PRÓLOGO

Este trabajo de Ángel Félix Gómez constituye una exhaustiva y laboriosa investigación sobre la cocina margariteña. Es el resultado de las inquietudes y preocupaciones del autor por el desarrollo del conocimiento sobre lo autóctono y regional. Por largo tiempo se ha ejercitado en este quehacer con lo más profundo de su sentimiento poético, de sus análisis históricos y de sus crónicas sobre lo cotidiano.

La presente **Historia y Antología de la cocina margariteña**, es una investigación acuciosa sobre la cuestión alimentaria, que se inscribe en el reciente auge de la temática, como contribución al conocimiento de lo nacional.

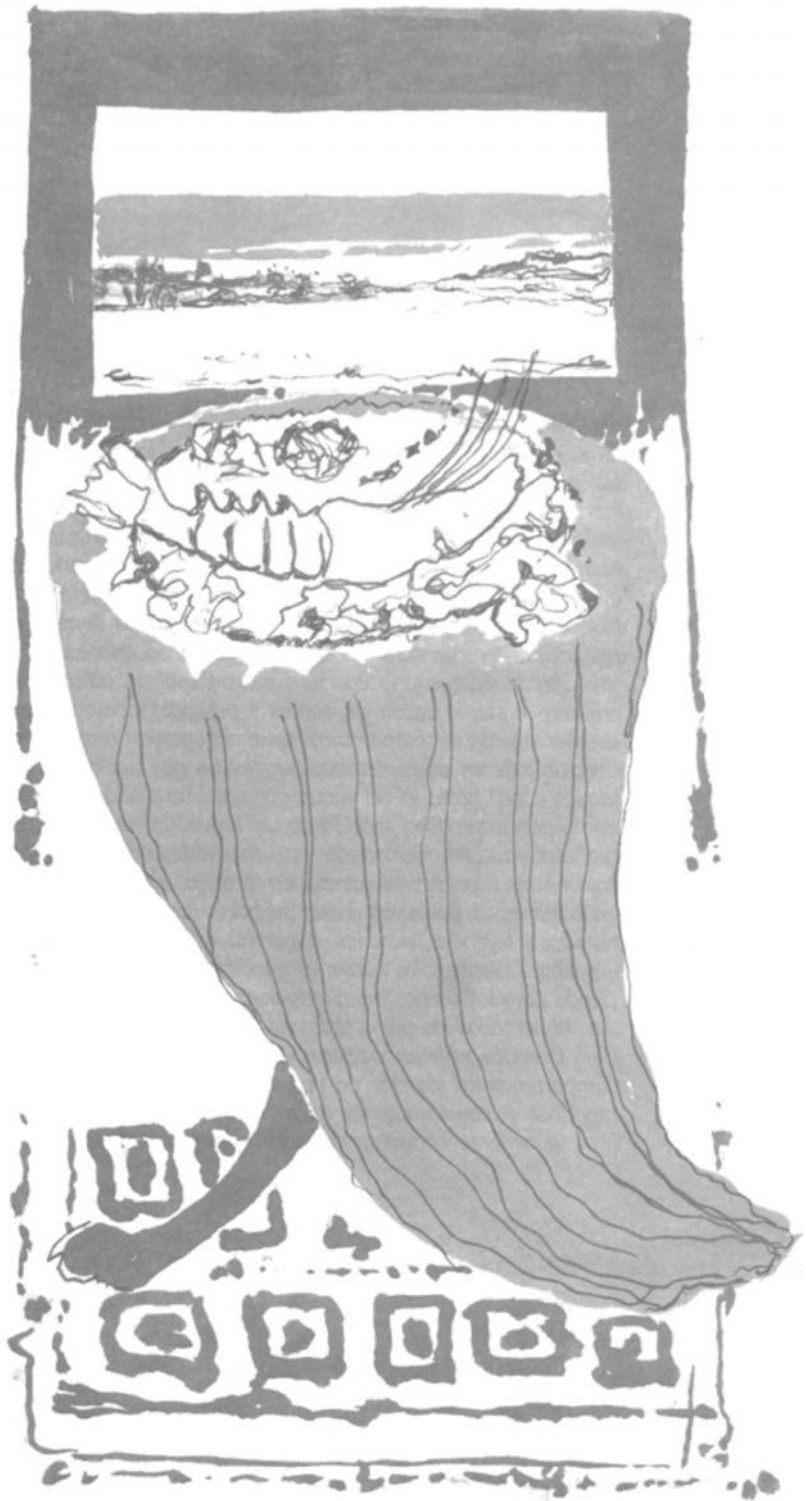
En este estudio que incluye además recetas y minutas que expresan hábitos, costumbres e influencias en la alimentación regional, se reúnen a la actividad histórica, la tradición popular, el folclore, la medicina, la botánica y otros, donde el peso de la cultura popular se percibe como muy importante, para el conocimiento del modo de vida propio y característico de la Isla.

Se recogen en la obra, la influencia de los factores ambientales, contingencias naturales y condiciones socio-económicas de la población, expresados en sequías periódicas, pérdida de cosechas, hambrunas, destrucción del paisaje, depauperación y cambios de hábitos de vida y de las formas de producción. Como consecuencia a lo anotado ocurren cambios en la perspectiva del ser social, que amenaza la fisonomía tradicional, dando lugar a otras formas de vida predominantes.

La **Historia y Antología de la cocina margariteña**, está apoyada en una vasta consulta de fuentes, bibliográficas, hemerográficas y testimoniales, además de las profundas vivencias del autor.

Me siento muy cercana a la elaboración de esta obra, por cuanto desde el inicio de la investigación, tuve la distinción de conversar informalmente con Felito sobre la temática en cuestión.

A handwritten signature in dark ink, appearing to be 'Felito', written across the width of the page.



INTRODUCCIÓN

Al amanecer los olores provenientes de la cocina inundaban la casa. Ya sabíamos que Inés Rivas estaba allí desde las primeras horas de la mañana cuando comenzaba a moler el maíz sancochado en la noche anterior.

Inés Rivas vivió entre el humo de los fogones y los aromas de las sazones. Después de moler el maíz comenzaba su diario rito de preparar las comidas de nuestra casa paterna. Apenas terminaba de preparar el desayuno inmediatamente se dedicaba a hacer los preparativos del almuerzo. Inés Rivas en la cocina iba diligentemente de un lado a otro, siempre hablando con sus animales. José Perico su compañero de diálogos y una camada de acures que se reproducían prodigiosamente bajo una de las oquedades del fogón.

Inés Rivas fue una cocinera total. Desde el amasado para la arepa de concha tenue y crujiente hasta la sazón de carnes y pescados abarcaba su arte; pasando por la sabiduría de obtener diferentes temperaturas en el fogón con un aparentemente simple meter y sacar leños. Conocía Inés los diferentes tipos de llamas que hacían las leñas. Desde la del crepitante y balsámico candil hasta la del yaque que goteaba sus lágrimas curativas entre las cenizas.

Apenas se daba Inés Rivas un breve descanso después del almuerzo para comenzar a preparar la cena. Terminada esta recién bañada, el largo pelo renegrado extendido bastante bajo en las espaldas, la cayena en la oreja, encendía su calilla, que por algo era Inés Rivas de los Millanes, la población donde se hacen los tabacos en Margarita; y comenzaba a relatarnos historias y leyendas. Lloronas, chinamos, duendes y el Tirano Aguirre nos poblaban las noches de ensueños, mientras los carbones encendidos en la cocina señalaban que el maíz se estaba cociendo para las arepas del día siguiente.

Y así todos los días y todas las noches por muchos años.

Después vinieron nuestras experiencias visitando las rancherías y los conucos, en donde compartimos las viandas de pescadores y campesinos. En un largo transcurrir de años fuimos probando y experimentando las recetas aprendidas de ellos.

Igualmente conversamos con los cocineros más tradicionales de Margarita. Obtuvimos valiosas informaciones sobre nuestra cocina regional. Saboreamos sus sazones y oímos sus observaciones.

Fuimos acumulando todos esos aportes y creemos que en este libro recogemos las más tradicionales recetas de la cocina margariteña. Hemos llevado a medidas universales, las medidas empíricas utilizadas en nuestra cocina, tales como: pizca, ñinguita, que señalan muy pequeñas cantidades. Chorrito, que es casi una cucharada. Y todas las expresiones de medidas que solo son del uso de cada cocinero.

Hemos querido hacer un libro fresco, por eso incluimos anécdotas, canciones, poesías, la toponimia margariteña referida a productos alimenticios, etc. Todo ello para que el lector tenga una visión bastante amplia de nuestra cultura gastronómica asociada a otros aspectos de nuestras costumbres y tradiciones.

Podemos dar fe que todas las recetas incluidas son propias de la cocina margariteña, incluyendo la de los macarrones con chipichipe, que sería muestra de nuestro mestizaje culinario.

Igualmente de nuestro cateo bibliográfico incluimos las anotaciones hechas por los Cronistas de Indias y la de los Viajeros venidos a Margarita, sobre productos alimenticios y observaciones sobre nuestra cultura gastronómica. Así mismo la investigación hemerográfica Ø muy difícil de hacer en Margarita, por no haber hemerotecaØ nos aportó algunas informaciones sobre banquetes, hoteles, etc.

Cada una de las recetas incluidas en esta obra fueron preparadas y degustadas por amigos y conocidos, quienes coincidieron en sus bondades.

Hoy, cuando Margarita ha sido invadida en todos los terrenos, es en el de la gastronomía donde han proliferado las innovaciones y las improvisaciones, pretendiendo muchas veces halagar al visitante con una “cocina Margariteña” que no es tal.

A propios y extraños dejamos este libro sobre la Historia y antología de la cocina Margariteña, como un homenaje a quienes han hecho agradable nuestra mesa.



VISIÓN DE LOS CRONISTAS Y VIAJEROS

Desde los días iniciales del descubrimiento, los Cronistas y Viajeros de Indias dejaron consignado la abundancia y la excelencia de los productos naturales utilizados como alimentos en las islas de Cubagua y Margarita. Siglos más tarde, los viajeros venidos a la región insular confirmaron sobre nuevos productos alimenticios y de ciertos rasgos de la cultura gastronómica de Margarita.

En su tercer viaje Cristóbal Colón descubrió a Margarita. Era el 15 de agosto de 1498, sin embargo, el historiador Juan Manzano y Manzano afirma, que este descubrimiento ocurrió en 1494, es decir, en el segundo viaje del Almirante.

El primer europeo en pisar tierra margariteña fue Alonso de Ojeda, quien recorrió a la isla de Margarita en 1499. En ese mismo año, las expediciones de Alonso Niño y de Cristóbal Guerra descubrieron los grandes y ricos placeres perlíferos de Cubagua y Margarita.

La explotación perlera se inició en la pequeña e inhóspita isla de Cubagua a comienzo de los años del 500. Ya para 1521, la Cubagua aborígen, deja de ser *ranchería* y se convierte en *asiento*. El oriente de las perlas de Cubagua siguió encandilando a los europeos. Crece la población y aumenta el poderío de los mercaderes y para 1526, Cubagua pasa a ser *villa*. Continuó la bonanza económica y para 1528, esa Babel insular se transforma en *ciudad*.

Nueva Cádiz de Cubagua es el pomposo nombre de esta primera ciudad venezolana. Casi con el nuevo nombre, comenzó a declinar la producción perlera. Algunos la atribuyeron a la abundancia de chuchos, peces que supuestamente destruían los placeres perlíferos. La única verdad es que la explotación diaria e irracional por tantos años seguidos agotaron los placeres.

Las perlas de Cubagua, algunas tan grandes como huevos de paloma, colgaron de los más regios pechos europeos. Catalina, hermana menor de Carlos V., recibió de éste, una gran cantidad de hermosas perlas provenientes de la lejana Cubagua.

En ese torbellino inicial de la población de Cubagua, preocupó a los habitantes la ausencia de agua en la isla, por lo que se vieron obligados a llevarla desde el río Manzanares en la costa de Cumaná. Fueron muchos los mercaderes que se enriquecieron con este transporte de agua. Sin embargo, fue en la vecina isla de Margarita donde los cubagüenses establecieron sus avanzadas para la obtención de agua y víveres. Al respecto, Enrique Otte, anota: “Al poblar a su isla, en 1522, también tomaron posesión de la isla vecina de Margarita, que consideraron como su *hiterland* natural. Por ser más fértil iniciaron en el valle de San Juan la explotación agraria de la isla”. (1)

Los Cronistas y Viajeros de Indias nos dejaron numerosas informaciones sobre este inicial núcleo poblacional de lo que hoy es el Estado Nueva Esparta.

Francisco López de Gómara (Soria: 1511--?: 1564) asienta:

“A Cubagua la llamó Colón isla de Perlas, mide tres leguas; está a casi diez grados y medio de la Equinoccial acá; tiene una legua hacia el norte a la isla Margarita; y a cuatro hacia el sur la punta de Araya, tierra de mucha sal; es muy estéril y seca, aunque llana; solitaria, sin árboles ni agua. No había más que conejos y aves marinas. Los naturales andaban muy pintados, comían ostras de perlas y cambiaban agua de Tierra Firme por aljófara (...).” (2)

Por su parte *Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés* (Valdés: 1478 - Valladolid: 1557), proporciona una visión de algunos alimentos de Cubagua, entre ellos, algunas frutas naturales, peces, tortugas y de los puercos traídos

a Cubagua desde la Española. Puercos estos a quien la fértil imaginación de Oviedo y Valdés les hizo crecer uñas como garras:

“Y la mayor parte de la isla es un boscaje cerrado de unos cardones altos de estado y medio o dos tan gruesos como la pantorrilla de la pierna. Estos en ciertos tiempos del año llevan la fruta de dos maneras, a manera de higos, los colorados o rojos y los otros blancos: Los colorados tienen la simiente muy menuda, como la mostaza y llaman los indios a esta fruta yaguaraha. Es muy buena fruta al gusto y fresca (...). El otro género de fruta en cardones, de la misma manera es de fuera verde, y quieren parecer dátiles; pero son más gordos, y lo de adentro es blanco, y la simiente como granillos de higos; y cuando se comen, que están bien sazonados, sale o sube a las narices un olor de almizcle o más suave. A esta fruta llaman los indios agoreros (...). Hay conejos en aquella isla, de buen sabor y muchos como los de Castilla, aunque el pelo es más montesino o áspero. Hay muchas yuanas y buenas. (...)”. (3)

“Hay en la isla de Cubagua y en las otras islas sus comarcanas muchas y grandes tortugas, tanto que de algunas de ellas se saca tanta cantidad o más de pescado como tienen carne una ternera o becerro de seis meses. (...)”. (4)

En aquella isla han metido los españoles algunos puercos de los que han llevado de esta Isla Española y otras partes de la raza o casta de Castilla, y también de los que llaman báquiros de la Tierra Firme; y a los unos y a los otros le crecen allí tanto las uñas de los pies y manos que se le vuelven para arriba hasta llegar a ser tan largos en algunos de ellos como un gemo o casi de forma que se mancan que no pueden andar sino con pena y cayéndose a cada paso (...)”. (5)

Juan de Castellanos (Alanís: 1522 - Tunja: 27-XI-1607), nos dejó un cuadro bastante completo de la isla de Cubagua, interesándonos por ahora, la octava donde el Cronista destaca la presencia de gran cantidad de Conejos en esa isla.

“Entre dos aledaños es descrita
Cada cual tres leguas comarcanas,
que son la tierra firme y Margarita,
Y es la distancia della toda llana:
Hay caza de conejos infinita,
Que es por allí comida no mal sana;
Podrá tener, según en apariencia,
Como tres leguas de circunferencia”. (6)

El 10 de diciembre de 1512, los Reyes de España dictaron leyes especiales para “proteger a los indios”. En ellas se señala: “Darles mantenimiento de pescado, caza y maíz, además de medio cuartillo de vino, de calzones doblados, hamacas o lechos de paja”. (7)

Fray Bartolomé de las Casas (Sevilla: 1474 - Madrid: 1566), nos habla de la comida dada a los indios y a los negros esclavos de la explotación perlera. A lo que nos dice Las Casas, tenemos que agregar que estos indios y negros buceadores de las ostras, realizaban su faena desde la madrugada hasta el anochecer, cuando eran amarrados en una especie de cepo, y en esta forma por demás humillante, recibían los alimentos, que en la mayoría de las veces era la carne de las ostras. Dice Las Casas: “La comida es pecado, y del pescado que tienen las perlas y pan cazabí, y algunos maíz (que son los panes de allá) el uno de muy poca sustancia y el otro trabajoso de hacer, de los cuales nunca se hartan”. (8)

Evidentemente que estos primeros pobladores europeos de Cubagua, debieron asombrarse con la gran variedad y colorido de los peces de nuestros mares. El nombre indígena de Margarita es *Paraguachoa*, que para algunos significa *abundancia de peces*, pero para otros significa *casa de gente de mar*.

Ya hemos dicho que Cubagua es árida, donde apenas los cardones que alzan sus brazos al cielo, y uno que otro arbusto cimbrado por la brisa, rompen

la monotonía del paisaje; mientras que Margarita, en cambio, para esa misma época tenía aguas corrientes, era una tierra feraz donde el guaiquerí asentado en ella, desde no se sabe cuánto tiempo, vivía paradisiácamente de los frutos del mar y de la tierra. Los cubagüenses llevaron a su isla el agua y los productos agrícolas y pecuarios de Margarita.

Siguiendo a Enrique Otte, en su interesante libro *Las Perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*, encontramos: “Los cubagüenses se abastecieron, así mismo, de la Margarita con frutos y hortalizas de toda clase (...) Las fuentes de Cubagua lo confirman en 1528 se regalaron al pirata Diego Ingenios algunas verduras frescas, y en 1545 un vecino de Margarita (Francisco Gago) habla de melones, rábanos, coles y otras verduras (...)”. (9)

Los cubagüenses mantenían corrales con aves y con ganado menor, como puercos y cabras. Ya hemos señalado los puercos citados por Oviedo y Valdés. El cubagüense Alvaro Beltrán tenía en Margarita un hato de ovejas, con la que abastecía a la Isla Rica o Cubagua.

Para 1530 Francisco Portillo encargó unas cabras a España y para criarlas en Margarita se proponía traer un cabrero desde la Península Ibérica. Este Francisco Portillo, debió ser un hombre de muy buena y espléndida mesa, pues además de la cría de cabras que iba a establecer o estableció en Margarita, remitió el 22 de septiembre de 1530 a Antón López, en Sevilla, una teleguilla con cuatro marcos y tres ochavos de pedrería y cadenilla, recomendándole que del valor de la venta, apartase seis o siete ducados para que le mandase a hacer un salero de plata “que sea horado por de dentro, y el bevedero e por fuera todo blanco, de la más nueva faición que le pareciera”. (10)

Sin lugar a dudas, en medio de tan apartada isla, este sevillano se daba sus lujos en la mesa; debió ser así, pues Francisco Portillo era uno de los mercaderes más importantes de la explotación perlera existente en Cubagua.

También hubo en Cubagua aves de cría como gallinas y gallos. Estas aves las encontramos mencionadas por primera vez en el testamento de Leonor Gutiérrez (18-IX-1528), quien dejó siete gallinas y un gallo. Por su parte Alonso Alemán dejó en su testamento (15-XII- 1528), seis gallinas y un gallo.

Ya para 1525 se criaban pollos en Margarita.

Además de la dieta obligada de pescados y productos agrícolas provenientes de Margarita, los cubagüenses también consumían productos europeos, que les llegaban directamente desde Sevilla: Pipas de vino de Guadalcanal, pipas de vino blanco de Jerez, pipas de vino tinto de Jerez, tocinos, pernils, espaldas de tocinos, vinagre, arroz, almendras, ajos, nueces, pasas, higos, jarretas de alcaparras, cajas de carne de membrillo, tocinetas, quesos, botijas de miel, tocinos de la Sierra, jengibre, fanegas de garbanzos, conservas de membrillo, de duraznos, de peras, barriles de dátiles, ciruelas pasas, azafrán, canela, pimienta, vino de Chipiona, bizcochos, habas, atún, sardinas en barriles, orégano, etc.

Entre los importadores de Cubagua estaban, Juan de Urrutia, Juan de la Barrera, Hernando Gallegos, los sieneses Juan Antonio Piccolomini, Scipion Pecci, el milanés Luis de Lampiñán.

El inventario de la tienda de Martín Alonso Alemán practicado en Cubagua el 15 de diciembre de 1528, al día siguiente de haber sido asesinado por Pedro de Barrionuevo, entre otros productos, habían los siguientes alimentos: “39 1/2 pipas de harina, 42 pipas y 8 arrobas de vino, 409 arrobas de aceite (en 67 botijas), 1 pipa y 16 botijas de vinagre, 81 jarros de miel”. (11)

Como vemos, una gran variedad de alimentos, bebidas y especies entraron a Cubagua, lo que nos permite decir que fue en Cubagua donde comenzó nuestro mestizaje gastronómico.

Por otra parte, tenemos que señalar la presencia en Cubagua de vasijas europeas para la cocina y para la mesa. Así, en el inventario de Diego Caballero, (Sevilla 30-XI-1560) uno de los factores más importantes de Cubagua, encontramos: “10 escudillas de plata, 6 platos de plata, 3 salseras de Plata, 1 fuente de plata, 1 salero grande de plata, 19 platillos pequeños de plata, 1 tazón de plata, 1 salpimentero de plata, 1 servicio de plata”. (12)

En un principio el pan de Cubagua fueron el maíz y el casabe, pero al llegar desde la península la harina de trigo, comienza a elaborarse el pan conocido por los europeos. Suponemos sí, que lo escaso del producto originó una ola especulativa, por lo que las ordenanzas municipales de Nueva Cádiz (1537) regulan el precio del pan. “Las panaderas solamente tenían autorización para la fabricación de dos tipos de pan, barras grandes de 16 onzas y pequeñas de ocho”. (13)

Entre esas panaderas de Cubagua, la historia recoge el nombre de Juana Díaz.

El día de Navidad de 1541, un huracán fuera de época acompañado de fuertes movimientos sísmicos destruyó a la Nueva Cádiz de Cubagua.

Ya sus pobladores habían comenzado a abandonarla por el empobrecimiento de los placeres perlífero. Tanto es así, que para 1530, dos calles de Nueva Cádiz estaban despobladas. En 1532 se discutió la posibilidad de trasladar la ciudad a las costas de Cumaná. Al Juez de Residencia Francisco del Prado, piden los cubagüenses en 1533 trasladar la ciudad a Margarita. Para 1538 se inicia el éxodo hacia Cabo de la Vela, donde Diego de Almonte había descubierto ricos ostrales. Para julio de 1539 sólo quedaban en Cubagua de 10 a 12 vecinos.

De la Cubagua rica sólo quedaron las piedras de los muros, muchas de las cuales fueron traídas a Margarita y sirvieron para construir las primeras

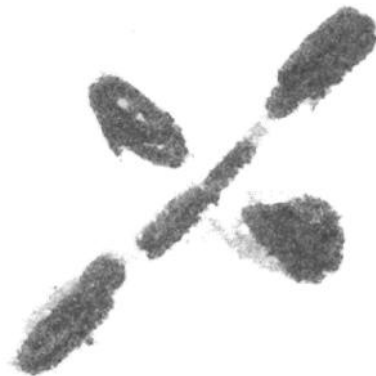
casas de Punta de Piedras. En la memoria colectiva han quedado muchas leyendas y consejas. Hay épocas del año cuando muchos creen oír los tañidos lúgubres de las campanas sumergidas en el mar que rodea a Cubagua. Otros afirman haber visto fantasmales habitantes submarinos en el sitio conocido como “Los Pilares”, y que parecen ser las bases del muelle de Cubagua.

También quedó el epitafio, supuestamente escrito por el poeta Jorge de Herrera y recogido por Juan de Castellanos.

“Hic populus viguit donis ditissimus olim:
Vix tamen erectus concidit ipse miser.
Si varios mundi gliscis perpendere casus,
Praeclaris oculis hic satis unus erit.

(Aquí fue pueblo plantado,
Cuyo próspero partido
Voló por lo más subido,
Más apenas levantado
Cuando del todo caído.

Quien examinar procura
Varios casos de ventura
Puestos en humana casta,
Aquesto solo le basta
Si tiene seso y cordura.)”. (14)



Los sobrevivientes de Nueva Cádiz de Cubagua pasaron a Margarita, donde ya existía un núcleo poblacional europeo. El primer poblador de Margarita fue Pedro de Alegría, quien se estableció en el Valle de San Juan, donde poseyó un hato de vacas, las cuales se multiplicaron prodigiosamente. En ese mismo valle, Pedro de Villardiga Teniente de Gobernador de los herederos de Marcelo de Villalobos fundó otro hato con ganado traído desde Santo Domingo.

Ya para 1569 Margarita era un centro irradiador de ganadería. En ese año, Diego Fernández de Serpa lleva desde Margarita hasta los llanos de Venezuela un rebaño de 800 reses.

En 1658, el clérigo Gerónimo Valera, biznieto de Vicente Díaz, al hacer oposición al Curato de Valencia, dice que su antepasado fue el conductor del primer ganado llevado desde Margarita hasta la Nueva Granada: “(...) viznieto del Capitán Vicente Díaz y de María de las Nieves uno de los primeros descubridores de esta gobernación, y de la isla Margarita, de adonde fue el primero que salió de la dicha isla para el nuevo reino de Granada con cantidad de ganado vacuno con cantidad de soldados a su costa, llevándolo para que los conquistadores del dicho nuevo reino tuviesen principios para criar ganado conque de él procedió tenerlo para poderse sustentar hasta hoy ayudando también a la pacificación de los indios de aquel reino. (...)”. (15)

Es *Juan de Castellanos*, bisoño soldado llegado a Margarita desde Cubagua, en los trágicos días de diciembre de 1541, el que nos ha dejado la mejor visión de la bucólica vida margariteña de aquellos días. Nos detalla el poeta.

“De las frutas que encontró en la isla de Margarita, así como las que fueron introducidas:

“Hay muchos higos, uvas y melones,
Dignísimos de ver mesas de reyes,
Pitahayas, guanábanas, anones,
Guayabas y guaraes y mameyes:
Hay chica, cotuprises y mamones,
Piñas, curibijures, caracueyes,
Con muchas otras mas que se cosechan
E indios naturales aprovechan”. (16)

Con excepción de las uvas y de los higos, las demás frutas citadas por Castellanos aún se encuentran con cierta abundancia en Margarita.

Nos habla asimismo Castellanos de los hatos y haciendas fundados por los españoles en Margarita:

“Hiciéronse muy buenas heredades,
En los lugares más acomodados,
Y tomáronse muchas propiedades
De sitios para hatos de ganados:
Trujéronse de España variedades
De plantas con higueras y granados
Demás de muchos frutos naturales
Que ella de suyo tiene principales”. (17)

De las excelencias de las carnes de mar y de tierra nos regala Castellanos esta estrofa:

“De aves, de conejos, de venados;
Bastantísimamente proveida,
Dan abundante sus pescados
Gustosa y salubérrima comida:
Es la carne de todos sus ganados
En sustancia y sabor muy escogida
Demás desto la mar en su distancia
Cría de claras perlas abundancia”. (18)

Se regodea Castellanos en la descripción de los banquetes celebrados al aire libre. La riqueza de la mesa, el paisaje circundante y pícaramente se refiere a las diligentes mozas que atendían a los felices sibaritas. Juan de Castellanos tuvo una hija llamada Gerónima, que para muchos nació en Margarita.

“En torno de la cual los verdes prados (o)
De naturales y traspuestas flores
Estaban todos tiempos estampados
De pinturas diversas en colores

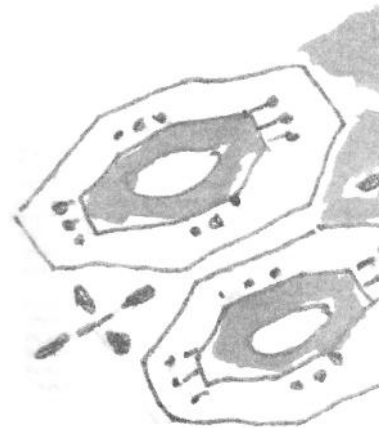
Y a vista grande copias de ganados
Que rodeaban rústicos pastores,
Y debajo de ramas tan amenas
Asientos puestos y las mesas llenas

Donde la flava Ceres los contenta
Con liberalidad de franca mano,
Allí no falta indica placenta,
Ni lo que llaman pan artolagano,
Con otro grano de diversa cuenta
Sustituto del antiguo baquiano
Allí las carnes vencen en sabores
A las mas escelentes y mejores.

No la Calabria ni armentaria Tracia
Mejor carnero ni tan buena vaca,
Cabrito muy mejores que en Ambracia;
Y por Atagen y ave farsiaca
Otra de más sabor y mejor gracia
Que por allí se llama guacharaca
Domésticas y bravas muchas aves,
Ninguna mas gustosa no suave.

El indico pavón allí se halla,
Caponés sobre todos escelentes,
Con otra grande copia que se calla
De cazas en sabor no diferente,
Otro mistillo, y otro taratalla,
Que guisaban con varios adherentes
Con tal primor y tanta pulicía
Cuanto cabal concierto requería.

Sirven mestizas mozas diligentes,
Instruidas de mano castellana,
Lascivos ojos, levantadas frentes,



De condición benévola y humana:
Otro número grande de sirvientes,
Captivos de la tierra comarcana
Ricas toballas, lúcida bajilla,
Y todo lo demás a maravilla”. (19)

Lope de Aguirre arribó a la banda norte de Margarita, hoy Puerto El Tirano o Puerto Fermín, el 21 de julio de 1561. Verdaderos días de sobresaltos y de angustias vivieron los margariteños con la presencia de Aguirre y sus marañones en la isla.

Aguirre no se conformó con destruir documentos, asesinar a diestra y siniestra, sino que también asoló los campos insulares llevándolos a su ruina total. Los habitantes de Margarita se dirigieron a la Audiencia de Santo Domingo en solicitud de ayuda, pues la isla quedó en muy precarias condiciones después de la partida de Aguirre.

En la *Información de la Isla de Margarita*, del 26 de enero de 1562, a la referida Audiencia, encontramos:

“11- Yten si saben & que durante el dicho tiempo de los dichos quarenta días quel dho Lope de Aguirre e su gente estuvieron e Residieron en esta Ysla, comieron e destruyeron mas de tres mill cavezas de ganado bacuno y ovejuno cabruno y muchos puercos y gallinas y caçavi y maíz e vinos e aceyte y especias e miel y acuçar y otras muchas cosas mantemimos e mucha cantidad de pesos de oro (...)”. (20)

Uno de los testigos, Antonio Barbudo, presentado por el Procurador Lope Rodríguez, contestó a dicha pregunta:

“11- A las onze preguntas dixo que sabe e vido este testigo que el dho tpo. q. los dichos tiranos estubieron. En esta ysla, mataron e comieron e

destruyeron mucha cantidad de ganado de todas suertes como la pregunta dize, que le parece serían las cabeças q. la pregunta dize poco mas o menos, e mucha cantidad de mays e caçabi e gallinas e pipas de vino e aceyte e cosas de españa de que la ysla e vecinos estavan muy vien proveydos e todo lo destruyeron Robaron y gastaron, de los Vsº Rescibieron muy gran daño y pérdida, demas de lo que perdieron en sus labranças de hazer e trabajar (...). (21)

Pero no solo diezmó Aguirre el ganado durante su estada en Margarita, sino que estando próximo a partir mandó a preparar gran cantidad de bastimento, tal como lo señala Fray Pedro de Aguado:

“Mandó luego a los vecinos de la isla que le trujesen seiscientos carneros y algunos novillos para salar y hacer carnaje, y le hiciesen gran cantidad de casabe. (...)”. (22)

Estos testimonios nos dan una idea de la abundancia y calidad de los alimentos habidos en Margarita en esos días iniciales de la conquista.

La explotación de los guaiqueríes por los conquistadores fue continua. En 1604 *Fray Martín Vásquez* Obispo de Puerto Rico, al denunciar los desafueros cometidos en Margarita por el Licenciado Manso Contreras Juez de Residencia, y del Gobernador Fadrique de Cáncer, nos da una idea de ello.

“Estos indios Excelentísimo, son de grandísima importancia, para la conservación y defensa de esta ysla, y cada día se van disminuyendo, por las vexaciones que les hazen, porque fuera de obligarlos los gobernadores a que les sustenten sus casas de leña, pescado, sal, conejos y venados y otras cosas sin darles un maravedi que no ley divina ni humana que los obligue a esto. (...)”. (23)

El carmelitano *Fray Antonio Vásquez de Espinoza* (Jerez de la Frontera: 15 ?- Sevilla: 1630), en visita realizada a Margarita en 1629, nos

habla de la abundancia de venados en Macanao, que aparte de ser muy solicitados como presas alimenticias, también lo eran para sacar de ellos la llamada piedra bezar, de mucha reputación en la medicina de la época. La piedra bezar es una excrecencia calcárea que algunas veces se encuentra en el aparato digestivo de esos animales.

Según Vásquez de Espinoza: “Toda la isla está llena de conejos, y en el Macanao demas de auer una ranchería de la pesca de perlas, auiendo en toda la isla gran cantidad de venados, solos los de esta parte tienen piedras bezares, las cuales son de las mejores y más preciadas de las Indias, y muchas de que tienen conocimiento de sus virtudes y eficacia, y de las yeruas que comen que se congelan y crían, les dan mejor lugar que a las orientales por las grandes curas que se han hecho con éllas; y asi con tan estimadas y celebradas las piedras bezares de Margarita ai también en esta isla cantidad de ganado de cerda, mucha caca de volatería, palomas, tortolas y otras aves. (...)”. (24)

Agrega, asimismo, Vásquez de Espinoza, que en Margarita encontró muchos hatos de vacas y crías de cabras en abundancia, de que se comen buenos cabritos.

En 1680, *Nicolás Olot*, capuchino que visitó a Margarita, escribió: “La isla es muy montañosa, pero muy abundante de carnes: carneros, vacas, conejos, todo muy barato, supuesto que la libra de vaca no vale cinco dineros, y el carnero todo por 15 reales”. (25)

En 1773 *Fray Iñigo de Abbad* visitó a Margarita y recorrió todos sus pueblos. Dejó un manuscrito, donde anotó importantes observaciones sobre usos, costumbres, la economía y otros aspectos de la vida margariteña de esos días.

En lo referente a la alimentación del pueblo insular, en su visita a La Asunción anota: “En ella se dan plátanos más delicados que en otras partes

de la América, especialmente de las Bananas y Dominicos que son de un gusto muy especial, también algunos frutales como mameyes, guayabas y Palmas de coco y dátiles”. (26)

Al referirse al Valle del Espíritu Santo, escribe: “En lo alto de los cerros de este Valle, hacia Occidente hay una hermosa fuente de que se forma un arroyuelo que solo corre hasta el sitio de la iglesia pues se consume en el riego de algunas Huertas, y Planteles que cultivan en vertiente, en ellas hay varias Palmas de coco, y de dátiles que son excelentes, como también Nísperos que produce y los mantiene todo el año un Arbol de vastante magnitud, cuia fruta es del tamaño de una manzana, el cutis pardo, y algo áspero, su carne tierna, y dulce, se asemeja a la Pera vergamota bien sazónada, es muy agradable al Paladar, y se le da a los enfermos por los buenos efectos que causa; en los demas de este valle suelen coger algunas porciones de Maíz, que con los Atos de Ganado, y Pesca, mantienen sus habitantes (...)”. (27).

La goleta “Pizarro” que trae al sabio *Alejandro de Humboldt*, tira anclas frente a la isla de Coche en 1799, y el naturalista nos dá cuenta de dos piraguas con indios guaiqueríes, y de los productos del mar y de la tierra que transportaban; entre ellos: “Cocos tiernos, bananas, pescados del género Chaectodon y frutos de la crescentia cujete que servía de copa (...)”. (28)

El 5 de Enero de 1807 llegó a Margarita *J. J. Dauxion Lavaysse*. Entre las muchas anotaciones que dejó sobre nuestra Isla, encontramos: “Los cultivos de la isla alcanzan apenas para alimentar a sus habitantes. El maíz, el casabe y los cambures son sus principales recursos. Los cambures son excelentes pero muy pequeños a causa de la aridez del suelo y de la sequedad del clima. Los habitantes cultivan una pequeña cantidad y sólo para su consumo, todos los productos de las Antillas; la caña de azúcar, el cafeto, el cacao, etc. Crían muchas cabras y ovejas, los cuales, aunque flacas, dan una leche deliciosa debido a las hierbas aromáticas con que se alimentan. Tienen toda clase de aves que venden muy barato y con las cuales hacen un pequeño

comercio. En Margarita se vive más barato que en Cumaná y en Caracas. Compré un capón por sólo 10 centavos, una docena de huevos por 5 centavos, dos botellas de leche por 5 centavos, un pescado de diez o doce libras por 5 centavos, un pavo por 5 centavos, un cordero de 10 meses por 30 centavos etc. Los pescadores venden o cambian sus peces por arepas, cambures i por tortas de casabe (...). (29)

El mismo Dauxion, nos habla de un sacerdote que encontró en Margarita y que vendía bulas, especialmente la *Bula de laticinios y de huevos*, la que sin duda era comprada por todos, para comer en cuaresma lo que por la Iglesia tenían prohibido, pues la “tarifa” favorecía a todos.

“Bula de laticinios y de huevos.

Todo el mundo sabe que el arsénico no hace tanto mal al cuerpo como el que hacen al alma, los huevos y la leche durante la cuaresma, pero como hay estómagos que durante este tiempo de abstinencia no pueden pasarse sin la leche y los huevos, la iglesia romana dispensa de esta observancia a las personas que compran esta bula. Ella en su bondad, ha establecido cuatro tarifas para que todos los fieles pobres o ricos, puedan aprovecharse de esta indulgencia. Los grandes personajes pagan a seis piastras. Las personas de segunda clase a tres, los de tercera a una y media, y los pobres, a tres reales”. (30)

En los tiempos de nuestra Independencia, el patriota cubano *Dr. Francisco Javier Yáñez*, estuvo residenciado en Margarita y escribió una *Historia de Margarita*, donde informa acerca de las riquezas agropecuarias de la Isla para esa época.

“Tiene tierras altas y bajas de labor en que se da la caña, el maíz, yuca, plátano, algodón, café y también cacao, y añil silvestre; y de pastos para cría de ganado vacuno, cabrío, avejuno y caballar. (...). Las frutas como la naranja, piña, melones, níspero, patilla, cambures, etc., son de una calidad y dulzura

superiores a la generalidad de la Costa Firme. Hay muchos animales de caza, como el conejo, venado, etc. Es también muy abundante de marisco y testáceos como langostas, chipichipe, ostras, tortugas, morrocoyes, cachicamos y otros; y puede asegurarse que en ninguna de las Antillas hay mas abundancia de pescado, ni de mejor calidad, que los que se encuentran en los puertos y costas de esta isla. El que sirve para el consumo y alimento del pueblo lo llaman corocoro. (...)”. (31)

Francisco Javier Yáñez también nos habla de la escasez de alimentos durante y después de la guerra de independencia, lo que trataremos en otro capítulo.

Con la Legión Británica llegó a Margarita, en 1819, *Charles Brown*, quien nos dejó sus impresiones de la Margarita de aquellos días. La Legión Británica, a la que pertenecía Brown, fue diezmada por la fiebre amarilla, lo que hizo bastante penosa y angustiosa su estada en Margarita.

“La costa de Margarita es rocosa y montañosa, pero en el interior el suelo es bueno y produce maíz, una pequeña cantidad de caña de azúcar y una diversidad de frutas entre los cuales la más deliciosa es la piña, que aquí se da a la perfección (...)”. (32)

Alexander Alexander, expedicionario británico que visitó a Margarita entre 1819 y 1821, aporta cuadros verdaderamente interesantes del margariteño que conoció: “Son naturalmente abstemios, aunque hay abundancia de alimentos en la isla; los venados son abundantes, lo mismo que los conejos, y son de mi opinión mucho más sabrosos que los de Europa, todo con excepción del estómago, que es amargo y los nativos siempre lo arrojan. Las perdices abundan; hay muchas aves de corral y cerdos; las vacas y corderos son escasos; sin embargo el pescado es el alimento que más les gusta; y como los habitantes del continente usan la sopa de pescado; al paso que arrojan el caldo de res; son tan aficionados al pescado que los habitantes

de las partes montañosas que vienen a la playa a comprarlo; los mares que rodean la isla ofrecen gran abundancia y variedad, tanto de mariscos como de pescado, todos los cuales los nativos comen, con excepción de las anguilas, que odian y las llaman serpientes y demonios, creyendo que son venenosas; sin embargo cuando descubrieron que los británicos las comían, las capturaban y se las vendían (...). El pez llamado roncadador es excelente y ligero para la digestión, de modo que es posible comerlo en grandes cantidades impunemente; se parece mucho al salmón en forma y gusto. Comen mucho cazón; pero es burdo, de manera que lo salan y se lo dan a los trabajadores cuando están empleados en las haciendas (...). Les gusta mucho el arroz, pero es escaso ya que no crece en la isla; pero el maíz es abundante, y lo usan como pan, pues hacen de él pequeñas tortas y lo hornean. También usan gran cantidad de cassada. La manteca de cerdo, después de disuelta al fuego, es el principal ingrediente en su cocina, y se conserva en jarras de barro y en botellas. Después de que toda la grasa es cuidadosamente extraída, las partes fibrosas se comen con pan o cassada. (...). (33)

Creemos que el pescado que Alexander Alexander llama *roncadador*, es en realidad el *corocoro*, del cual hay muchas variedades. El corocoro tiene la particularidad de emitir un “ronquido” al ser capturado. El pez conocido en Margarita como roncadador siempre ha sido una especie tenida como de calidad inferior.

Agustín Codazzi en su *Geografía de Venezuela*, nos señaló los cultivos de Margarita: “Se divide la provincia en dos cantones que son Asunción y Norte; tiene 12 parroquias y otros tantos vecindarios, en los cuales se cultiva café, yuca, plátanos, frijoles, ñames, ocumos, cocos, algún cacao y frutos varios”. (34)

En 1876, *Andrés Aurelio Level*, quien vivió en Juan Griego, en donde fundó un colegio de segunda enseñanza, recogió muchos usos y costumbres de la alimentación del margariteño. En su obra *La Margarita* nos los dejó

consignados. Al referirse al dátil margariteño, dice: “cuyo exquisito fruto tan bueno como el de Berbería, no ha habido quien se dedique a preparar (...)”. (35)

Sobre la cría de ganados, tan ponderada por otros desde los primeros tiempos del poblamiento de la Isla, anoto: “Su cría está reducida a la de chivos, carneros, cerdos, aves y a la de algún ganado vacuno de Blanquilla, Macanao y Aguavacá. (...)”. (36)

A la pesca dedica un largo capítulo, y al referirse a las ranherías de pescadores —verdaderas factorías—, menciona los hábitos alimentarios de esas comunidades: “Er cuanto al mayordomo, ranhero o caporal, el amo si está allí, capitanes de los buques, bien del mismo dueño o de los que se hallan esperando pescado para cargar y algunos visitantes que nunca faltan, éstos comen en la mesa de la casa, en donde además de diversas clases de pescados escogidos, cocidos o asados y fritos, nunca faltan uno o dos platos extraordinarios de huevos fritos, tortillas, gallinas, ostras, etc. acompañado todo esto de la enorme pero nívea arepa de maíz, preparada *ad hoc* diariamente dos veces por la escogida y afanada *molendera de adentro*. Es costumbre, obligatoria ya, que el chinchorro que da lance lo primero que hace es mandar con un muchacho a cada una de las demás ranherías, por distantes que estén, un mamure lleno de pescados frescos, escogidos, entre la mejor clase de lance. (...) A cada trabajador, hombre o mujer, o muchacho, se le dan diariamente a las 10 a.m. tres grandes arepas y el pescado fresco crudo que necesita toda su familia, para la cual, en los días que no cala el chinchorro o el mandinga, los muchachos en la mañana, como a las 9 ó 10, y en un *coyuco* (sic), tiran un lance en el mismo puerto, con un mandinguita o *bolero*, lo cual da con seguridad y abundantemente el pescado que se necesita para todos los trabajadores”. (37).

Además de la arepa, habla Level de otros acompañantes de las comidas: “Aunque es el pan de maíz el general de la isla, el bizcocho lo usa todo el mundo para el café, cacao y guarapo, también en Porlamar, donde casi todas

las casas tienen horno de panadería, se hace mucha galleta, así para el consumo interior y la tripulación de los buques como para llevarla a Carúpano, Río Caribe y Guiria, fuera de muchas granjerías cuya base es la harina de trigo, suponiendo por término medio, que todo el consumo de harina se reduzca a tres bizcochos diarios por habitantes —29 ó 30 bizcochos se tienen por un kilogramo, digamos—, cada habitante consumiría un Kg diario, y todos, 3.098, lo que da al año un Consumo de 1.130.770, y la importación de 1875 a 1876 solo registra 12, 139... (...). (38)

- (1) Enrique Otte, *Las perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*, p. 263.
- (2) Francisco López de Gómara. En: *Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*, T. I. p. 294.
- (3) Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. En: *Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*, T. I., pp. 56-57.
- (4) *Ib.*, p. 58.
- (5) *Ib.*, pp. 59-60.
- (6) Juan de Castellanos, *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, p. 106.
- (7) Jesús Manuel Subero, *Cubagua en el Tiempo* (Inédito).
- (8) Bartolomé de las Casas, *Tratado de Indias y el Doctor Sepúlveda*, p. 77.
- (9) Enrique Otte, *Ob. cit.*, p. 291.
- (10) *Ib.*, p. 519.
- (11) Enrique Otte, *Ob. cit.*, p. 507.
- (12) Enrique Otte, *Ob. cit.*, p. 515.
- (13) *Ib.*, p. 304.
- (14) Juan de Castellanos, *Ob. cit.*, p. 119.
- (15) Manuel Pinto, *Visión documental de Margarita*, p. 77.
- (16) (17) Juan de Castellanos, *Ob. cit.*, p. 120.
- (18) *Id.*
- (o) Castellanos se refiere a una gigantesca ceiba que existió en San Juan y bajo cuya sombra se celebraban los banquetes. Además de Castellanos, también se reunían bajo esa ceiba otros poetas y trovadores como Bartolomé Fernández de Virúes, Jorge de Herrera, Fernán Mateos, Diego de Miranda. Luis Beltrán Guerrero afirma que bajo esa ceiba de San Juan se reunió el primer Ateneo, Academia o Peña Literaria de Venezuela.
- (19) *Ib.*, p. 121.
- (20) Emiliano Jos, *Ciencia y osadía sobre Lope de Aguirre: El Peregrino*, p. 118.
- (21) Emiliano Jos, *Ob. cit.*, p. 121.
- (22) Fray Pedro de Aguado, *Recopilación Historial de Venezuela*, T. II, p. 221.
- (23) Manuel Pinto, *Ob. cit.*, pp. 340-341.
- (24) Heraclio Narváez Alfonzo, *El Paraíso del Caribe*, p. 164.
- (25) C. Nicolás de Olot, "Viaje desde el Puerto de Cádiz". En: *por la Venezuela Indígena de Hoy*, p. 86.
- (26) Fray Iñigo de Abbad. Manuscrito. Copia del Archivo de la Academia de la Historia, pp. s/n.
- (27) *Id.*
- (28) Alejandro de Humboldt, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Mundo*. T. I, p. 219.
- (29) J. J. Dauxion Lavayse, *Viaje a las Islas de Trinidad, Tobago, Margarita*, pp. 263-264.
- (30) J. J. Dauxion Lavaysse, *Ob. cit.*, p. 261.
- (31) Francisco Javier Yáñez, *Historia de Margarita*, p. 188.
- (32) Charles Brown, *Narraciones de dos Expedicionarios Británicos de la Independencia*, p. 177.
- (33) Alexander Alexander, *La vida de Alexander Alexander escrita por él mismo*, p. 71.
- (34) Agustín Codazzi, *Obras escogidas*, T. I., p. 599.
- (35) Andrés Aurelio Level, *La Margarita*, pp. 17-18.
- (36) *Id.*
- (37) Andrés Aurelio Level, *Ob. cit.*, pp. 24-25.
- (38) *Ib.*, p. 80.





CON CAÑA Y COCO SE HIZO LA INDEPENDENCIA

Así como desde los primeros tiempos del descubrimiento y la colonia, se habla en Margarita de la calidad y abundancia de los alimentos, también es cierto que han ocurrido grandes hambrunas, entre las cuales podemos mencionar, la ocurrida en 1780, siendo Gobernador de la isla el Teniente Coronel Don Félix Bejarano, cuando una de las más severas sequías sufridas por Margarita ocasionó más de mil muertes por hambre, viéndose obligados los margariteños a emigrar a Costa Firme en un número bastante crecido de varios miles de personas.

Sobre esta hambruna nos dice el historiador Rosauro Rosa Acosta: “El Gobernador Félix Francisco Bejarano, en informe al Rey, fechado en la Asunción, el 26 de mayo de 1782, pinta un triste estado de la isla: a los largos años de verano, los pocos manantiales se secaron y asimismo los pozos donde se recogen las aguas llovedizas. Empezaron a morirse los ganados y las provisiones se escasearon de tal manera que el hambre cundió en todos los contornos.

Agravaba la situación la escasez de recursos en las Cajas Reales y estar las costas infectadas de piratas ingleses. El Gobernador, con dinero de su peculio, despachó lanchas en procura de maíz o harina a Trinidad, Barcelona y Cumaná; pero en dichas provincias también se habían perdido las cosechas.

Pidió auxilio al Gobernador de Caracas, y la harina que envió estaba en gran parte en mal estado.

Alivió la situación el arribo al puerto de Pampatar de una balandra bostonesa que, perseguida por los ingleses buscó refugio en el puerto. El Gobernador hizo que se descargase el cargamento de harinas y víveres que llevaba, reguló los precios de venta y exoneró de derechos aduanales a la mercancía. A los pocos días hizo lo mismo con el cargamento que transportaba

el buque del señor Francisco Maneyro, que en iguales circunstancias al anterior, fondeó en otro de los surgideros de la isla.

Dice el Gobernador que, la calamidad que informa no se ha visto ni oído jamás. Que era grande su tristeza de ver morir en las calles y en los caminos, gran cantidad de gente, clamando por los alimentos”. (1)

Esta hambruna se conoció en Margarita con el nombre de “La Loca”, y quedó la expresión popular: “*ni cuando la loca*”, para significar situaciones de apremio.

En los años en que fue Gobernador de Margarita el Coronel de Infantería e Ingeniero Miguel González Dávila (1786-1792), parece que hubo otra hambruna, pues se habla de la gran desesperación de la gente que se alimentaba de frutillas silvestres.

De la época de la Independencia, tenemos el testimonio del Dr. Francisco Javier Yáñez, sobre las necesidades alimenticias confrontadas por soldados margariteños, y del pueblo insular en general.

“Habíanse consumido todos los alimentos, y frutos cosechados en este (1816) y el año anterior, estando privados del auxilio de la pesca, porque el enemigo lo impedía, poniendo sobre esto la mayor vigilancia, de modo que la ración del soldado en los últimos días era un coco, o dos canutos de caña que se distribuían en lugar de pan o vianda, o un puñado del marisco que llaman chipichipe que solía cogerse a escondidas en las playas”. (2)

La tradición recoge que muchos de los héroes del 31 de julio de 1817 (Batalla de Los Cocos o de Matasiete), tuvieron serios y graves enfrentamientos después de la victoria. El hambre los llevó a disputarse la comida y se menciona que unas cabezas de carachana saladas fueron el motivo de una riña entre algunos de los jefes.

Yáñez, asimismo nos habla de una hambruna en 1821: “Agregóse a esto un fuerte verano que se experimentó en este año que obligó a mucha parte de los habitantes a emigrar al Continente para procurarse el propio sustento y el de sus familias que no podían llevar consigo, siendo muy considerable el número de animales que murieron por falta de agua”. (3)

En 1854, a partir del 16 de septiembre, se desató en Margarita una violenta epidemia de cólera morbus, que produjo una gran mortandad en todo el territorio insular, pereciendo casi dos mil personas. Como consecuencia de la epidemia fueron dictadas fuertes y estrictas medidas sanitarias que impedían la salida y entrada de los barcos de Margarita. Todo el comercio, especialmente el de víveres quedó paralizado, se produjo una grave carestía de alimentos, lo que ocasionó un gran número de muertos por hambre. Se calcula que hubo casi tantos muertos de hambre como por la epidemia de cólera. El Gobierno Nacional y el comercio de Caracas y de La Guaira, que mantenían relaciones con los comerciantes margariteños enviaron provisiones a la Isla para paliar la situación. Cabe destacar la valiosa ayuda que prestó al pueblo margariteño, el Prócer insular Juan José Aguirre, que trajo alimentos desde sus posesiones de Carúpano y Río Caribe. En Margarita cundió el pánico a tal extremo que las autoridades huyendo del cólera y del hambre pasaron a Costa Firme.

Hay el recuerdo de otra hambruna, ocurrida probablemente durante la Guerra Federal (1859-1863), y la cual fue bautizada como “La Vaca”. De esa hambruna quedó una canción popular, una de cuyas estrofas dice:

“Ahí viene la Vaca
por el Callejón
y en los cachos trae
café y papelón”.

En 1938 se conoció en Pampatar una carestía de alimentos y una pequeña hambruna que recibió el nombre de “Fabián” y en 1943 como consecuencia de las grandes inundaciones causadas por el Orinoco en los

campos del Delta Amacuro, hubo una gran crisis de abastecimiento de maíz en la Isla.

El granero de Margarita eran los conucos y haciendas de los Caños del Orinoco. El Gobierno Nacional se vió precisado a traer maíz a Margarita, que fue bautizado por el pueblo como *maíz del gobierno*. El ingenio del margariteño ha dado nombre a distintos alimentos, según algunas circunstancias especiales. Así cuando la carne vacuna comenzó a ser traída a la Isla en aviones, se le llamó “carne de avión”. Al agua transportada desde Tierra Firme en gabarras y distribuida por camiones, como “agua de camión”. Cuando el pan comenzó a ser fabricado por métodos modernos, se le llamó “pan de máquina”. Cuando estuvo en vigencia el plan Cáritas, de los Estados Unidos, el reparto gratuito de leche generalmente se hacía en las casas parroquiales, de allí que el pueblo bautizó a esta leche, como “leche de padre”.

Durante las hambrunas habidas en Margarita, han servido como paliativos diversos productos vegetales, entre ellos, el guamache (*Pereiska guamacho* Weber), fruto de la cactácea de este nombre. El guamache maduro es de muy buen sabor, pudiéndose comer también en dulce preparado con melado de papelón. El hambre obligó a la población a comer los frutos verdes, pese a ser algo desagradables. Esto dio origen a que los habitantes de Costa Firme, hasta hace poco tiempo llamaran a los margariteños: “*come guamache tiernos*”.

También fue un paliativo del hambre la semilla del mamón, que en Margarita se llama maco (*Melicoccus bijugatus* Jacq. Familia Sapindaceae) Esta semilla se tostaba y se molía para obtener una harina con la que se hacía la llamada arepa de maco.

Igualmente fue muy usado el maguey (*Agave cocui* Trelease. Familia Amaryllidaceae). A la planta se le quitaban las hojas y se dejaba la parte suculenta, la que era cortada en trozos (pencas) y asadas en hornos rústicos

excavados en las rocas. Estas pencas, a veces se endulzaban con melado de papelón.

- (1) Rosauro Rosa Acosta, *Pestes y calamidades* (Inédito).
- (2) Francisco Javier Yáñez, *Ob. cit.*, p. 71.
- (3) Francisco Javier Yáñez, *Ob. cit.*, p. 176.



DE BANQUETE EN BANQUETE



Desde los paradisíacos banquetes al aire libre cantados por Juan de Castellanos, la historia en Margarita, en parte, se ha hecho de banquete en banquete.

Banquetes los de Lope de Aguirre, donde los cabritos, reses y gallinas, al igual que las pipas de vino desaparecían en un abrir y cerrar de bocas. Terminaron casi todos los banquetes, dados por Lope de Aguirre en Margarita, con el asesinato de uno o de varios de los comensales.

Los piratas y corsarios que incursionaron por las costas margariteñas, en varias oportunidades incendiaron los pueblos insulares. Muchos de ellos dejaron huellas de su cultura gastronómica. En 1678 el Marqués de Maitenon, oficial del filibustero Gramont, dejó coma recuerdo de su asalto, dos platos de su vajilla personal incrustados en la torre de la iglesia de Paraguachí.

Fueron estudiados por Don Arístides Rojas, quien describe a uno de ellos: “Es un plato de 22 centímetros de diámetro, de mayólica del siglo XVII, camafeo azul con dibujos llamados de baldoquines que pertenecieron a la época de Luis XIV. La edad de estas piezas la fijamos de 1660 a 1678. Bien puede creerse que es un plato sea de Delft, y en ese caso reputarse como bella imitación de la de Rouen, pues la fábrica Delft imitó los más bellos productos cerámicos de otros países. (1)

El 11 de agosto de 1818, llegó a Juan Griego Mr. Irvine Embajador de los Estados Unidos de Norteamérica, en viaje hacia Angostura en el buque “Hornet”. A bordo de esta nave se realizó ese día un suntuoso banquete, contándose entre los asistentes a los altos jefes patriotas de Margarita: Generales Juan Bautista Arismendi y Francisco Esteban Gómez, Almirante Luis Brión.

Sucedieronse los brindis por “las relaciones fraternales de Norte y Sur América!! Por los antiguos espartanos que murieron en las Termópilas y a los nuevos espartanos que han sido vencedores en La Asunción; son iguales en coraje y gloria!”. (2)

El entusiasmo de este banquete continuó con el desembarco de la banda norteamericana que interpretó en Juan Griego varias piezas musicales, entre ellas el “Yankee Doodle”, celebrado todo ello con ruidosos cañonazos de las baterías patriotas emplazadas en el puerto.

En el mismo puerto de Juan Griego, se celebró en las navidades de 1819, un gran baile y un ambigú, así nos lo señala el General Francisco Esteban Gómez: “Por las pascuas de Navidad se celebró en Juan Griego la unión de la Nueva Granada con Venezuela con un gran baile y un ambigú, fue muy lúcido y concurrido el festín, pues además de los oficiales de mar y tierra de la Isla concurrieron todos los de la Legión Irlandesa que se hallaban en la Isla. Ya antes se había celebrado esta noticia con música, iluminación, baile y ambigú en la casa del Gobernador”. (3)

Como vemos nuestros Libertadores insulares eran dados a la buena mesa y celebraban con magníficos banquetes las buenas nuevas.

Don Manuel Plácido Maneiro, quien trajo a Margarita la noticia de los acontecimientos ocurridos en Caracas el 19 de abril de 1810, y firmante del Acta de Independencia por la Provincia de Margarita, era para la época el comerciante más rico de Margarita. Su casa solariega en Pampatar, hoy lamentablemente en ruinas, muchas veces abrió sus puertas para la realización de espléndidos banquetes.

Dejemos que sea Jesús Manuel Subero, Cronista de Margarita, quien nos introduzca en la “Casa Nueva”, residencia de los Maneiro: “En días especiales cuando se hacía necesario extender los cabezales de la mesa para

agrandar su tamaño, se usaba la rica vajilla de plata ornada con el monograma del Coronel Manuel Plácido Maneiro. Detrás, la cocina con horno y alacena. La amplia despensa siempre colmada de las más variadas viandas. De mantenerla surtida se encargaba el trespuños El Nautilio con sus permanentes viajes a la posesión de Chacopata en la Costa Firme: cecinas, chivos en pie, queso de mano, reses, aves de corral, venados y hasta penca de maguey. Las frutas se traían de la estancia de los dominicos en Paraguachí, que había pasado a manos de la familia por compensación de servicios prestados a la patria.

“Al frente de la cocina, el patio sombreado de tamarindos, de grosellas, de vinagrillos, de ponsigués, de guayabos. Nada extraño tenía encontrar atado en él un regordete novillo destinado a la ternera que sería obsequiada al pueblo el día de su fiesta patronal o uno de esos días gloriosos en los anales patrios”. (4)

En la apertura del Colegio Nacional de Margarita, el 24 de junio de 1840, después de los discursos de rigor, en la casa de Manuel Maneiro Gobernador de la Isla y principal propulsor de este Colegio, “se sirvió un abundante y exquisito ambigú”. (5)

Margarita siempre mantuvo un activo comercio tanto legal como de contrabando con las antillas inglesas, holandesas, francesas y con San Thomas, posesión danesa. Desde nuestra Isla eran llevados productos agrícolas, así como gallinas, chivos, boñiga, guano, carne de cerdo salada y productos de nuestra artesanía: lozas, maras, mapires; y de esas antillas se traían comestibles y bebidas europeas.

El 9 de marzo de 1827, Simón Bolívar desde su Cuartel General de Caracas emitió un Decretó donde “Decláranse puertos de entrada para el comercio exterior de los Departamentos de Orinoco, Maturín, Venezuela y Zulia, Angostura, en el río Orinoco, Pampatar en la isla de Margarita,

Cumaná en la provincia de este nombre, Barcelona en la de este, La Guaira en la de Caracas, Puerto Cabello en la de Carabobo, La Vela en la de Coro y Maracaibo en el Lago de este nombre. (...). (6)

Sin embargo, tomando en cuenta el comercio tradicional de Margarita con las Antillas y del contrabando que desde estas podría entrar a Margarita, y desde aquí al resto del país, previó El Libertador un Parágrafo Único de ese Artículo 1º del decreto, para evitar el comercio ilegal.

“Parágrafo Único.- Mas para evitar los fraudes que se cometen con mercancías que indebidamente se supone que hayan sido introducidas y despachadas de Margarita conformes a la Ley, no será permitido exportar desde allí a ningún otro puerto de la República mercancía alguna que no esté en los mismos fardos o cascos en que se llevó allí y como se llevó y a las que sean habrán de pagar en el puerto donde se lleven los derechos de entrada, como si viniesen de País extranjero, hayáanse o no pagado en dicha isla”. (7)

Entre los rubros alimenticios permitidos y sus aranceles correspondientes, encontramos:

“Aguardiente de uva, frutas, anís, u otras materias, siendo potable o de prueba común, tres pesos la arroba o cántaro; el mismo en botellas, tres y medio pesos docena.

Idem en botellas, tres pesos docena.

Aguardiente de la una o de la otra especie, pero el más fuerte pagará en proporción a la mayor fuerza que tenga.

Anís, seis pesos el quintal.

Carne de vaca, salada o ahumada, dos pesos el quintal.

Idem de puerco, salada, ahumada, a excepción de jamones, tres pesos el quintal.

Cerveza en botellas, tres reales docena.

Item en cualquier otro envase, ocho reales la arroba.

Galletas, tres pesos quintal.

Harina en barriles de 8 arrobas, tres pesos barril;

Los demás en proporción.

Jamones, cinco pesos quintal

Licores, como los aguardientes de caña.

Pescado salado seco, doce reales quintal.

Idem en salmuera, como los curtidos y comestibles.

Vinagre en botellas, ocho reales docena.

Idem en cualquier otro envase, seis reales la arroba o cántaro.

Vino tinto embotellado, ya sea de Burdeos u otro, nueve reales la docena de botellas.

Idem en cualquier envase, seis reales arroba.

Vino generoso en botellas, dos pesos la docena de botellas.

Idem en cualquier otro envase, doce reales la arroba

Vino seco o cualquiera otra especie en botella, tres pesos la docena de botellas.

Idem en cualquier otro envase, dos pesos la arroba”. (8)

Dada la pobreza de Margarita después de la guerra de Independencia, Simón Bolívar, decretó desde Guayaquil el 6 de agosto de 1829, un Puerto Libre para Margarita, siendo Pampatar el habilitado para ello. Este Decreto dice en su Artículo 1º: “Todas las mercaderías, frutos y efectos extranjeros, que no estén prohibidos por las leyes o que no sean estancados en Colombia, entrarán libremente por el puerto de Pampatar en la Isla de Margarita, libres para los demás Puertos de la República”. (9)

Sin embargo, ya para 1830 los margariteños se muestran descontentos con dicho decreto, o al menos lo estaban los cañicultores y los fabricantes de aguardiente, pues, el 1º de junio dirigen desde La Asunción una carta al soberano Congreso Constituyente de Venezuela instalado en Valencia, donde, entre otras cosas planteaban: “El principal mal que encierra el tal decreto, es la introducción del ron extranjero con sólo el derecho de nueve reales y medio por bocoy, de que ha resultado la prohibición de exportar el nuestro. Con esto van a perderse nuestras plantaciones de caña que iban tomando un incremento considerable. Con esto se acabó la industria de los destiladores de ron y anisado, y por consiguiente todos los brazos que se ejercitaban en tal

giro quedan muertos, y con sólo el recurso de emigrar a países extraños a buscar el sustento que les niega el suyo, por falta de previsiones de su Gobierno, de ese Gobierno por quien tanto se ha sacrificado, y que ha querido que Venezuela y Colombia todo sea su Patrimonio”. (10)

El 21 de mayo de 1864 se declaran Puertos Francos, en Margarita, a Juan Griego, Pampatar y Porlamar, por los cuales podían introducirse toda clase de mercancías, incluyendo alimentos y bebidas. El Decreto favorecía a las personas de mayores recursos concentradas en estos puertos; pues, el pueblo mantuvo sus hábitos alimenticios, girando siempre en torno a los productos del mar.

Entre los alimentos y bebidas permitidos se citan:

Aceite de Castilla, ajos, alcaparras, almendras, anisete, anís, bacalao, canela fina, cebada, cerveza, ciruelas pasas, clavos de especia, dátiles secos, dulces finos, encurtidos, frutas en almíbar, frutas en aguardiente, frutas secas, galletas de leche, ginebra, higos secos, jamones, maní, manteca, mantequilla, mostaza, pasas, pimienta, quesos, sagú, sardinas, té, vinagre, vino tinto, vino dulce, vino de Frontinar.

Muy poco duró la dicha de la puesta en funcionamiento de estos Puertos Francos, pues fueron derogados el 6 de junio de 1865.

En los puertos anteriormente mencionados funcionaron indistintamente las Aduanas Marítimas de Margarita. Las situaciones políticas determinaban la sede de la Aduana. Todo ello duró hasta el 5 de abril de 1905, en que se estableció la Aduana en Pampatar hasta 1975, cuando pasó a El Guamache, principal Puerto Internacional en la actualidad, siendo Pampatar y Punta de Piedras puertos alternos.

Por otra parte, en las dos últimas décadas del siglo pasado, las líneas de vapores europeas tuvieron a Margarita como puerto de escala, incrementándose

por esta razón el comercio de importación. Se continuaron importando alimentos y bebidas hasta los años finales de la década de 1930, cuando como consecuencia de la Segunda Guerra Mundial los vapores europeos dejaron de tocar en Margarita.

En la prensa regional de fines de siglo XIX se encuentran numerosos avisos comerciales ofreciendo delicatesses importadas y acabadas de recibir, entre ellas: Queso Partagás, jamones frescos, mantequilla danesa, vino tinto Medoc, vermouth Torino, macarelas en aceite, delicadas de mamey, delicadas de guayaba, camarones, salmón, salchichón, salchichas, huevas de bacalao, brandy Hennessy, Martell. XXX; whisky Munrro, Old Mullers, Glen Livet, Ginebra Bols, Anís del Mono, Champagne Veuve Clicquot, Poirsardin, Perrerr; Vino Oporto J, Oporto Valparaíso, Gorra, García; vinos tintos Calvert, Chianti, Saint Emilion, San Julián; vino Sauntornes; cerveza oscura El Toro, Queso de Flandes Peri-boon, jamón Ferris, etc.

A fines del siglo XIX funcionó en Porlamar el Hotel Espartano, para entonces el mejor de la isla, y donde se alojaban los viajeros del comercio nacional que venían a vender a Margarita. En ese hotel además de encontrar hospedaje, alquilaban las bestias para los viajes al interior de la Isla. Asimismo, ofrecía el hotel a toda la comunidad sus productos importados.

“A COMPRAR

Queso Partagás. Jamones frescos.
Champagne. Jarabes surtidos, por botellas. Amargo. Mantequilla danesa. Cerveza de varias clases. Aceite de comer a 10 reales botella. Vermouth legítimo Torino. Vino tinto Medoc. Salchichas, Macarelas en aceite; cigarrillos “Igualdad” y otros artículos, todos de buena clase.

Ocúrrase al

HOTEL ESPARTANO

Porlamar”. (11)



En las primeras décadas del siglo XX, los banquetes fueron frecuentes entre las personas pudientes de las ciudades de Porlamar, Pampatar y Juan Griego, es decir, de las personas con recursos económicos concentradas en los puertos de Margarita.

En muchas ocasiones circularon menús impresos para estos banquetes, otras veces los menús eran caligrafiados, y generalmente la recepción era reseñada por la prensa local tal como el ofrecido por el Sr. Jorge Haiek, abril de 1920. *Senderos* registró:

“Acto de trascendencia fue el almuerzo ofrecido por el señor Jorge Haiek al general Bermúdez y a otros amigos suyos, en su magnífica quinta llamada “El Trocadero” verificado el 10 de los corrientes. En este almuerzo fue recordado el nombre del Benemérito General Juan Vicente Gómez con palabras de patriótico entusiasmo y se brindó por la paz y por el glorioso engrandecimiento de Venezuela, deslizándose los brindis a la más cordial armonía hasta las cinco de la tarde”. (12)

Información sobre dos de estas espléndidas comidas recogió el Heraldo de Margarita de 17 de mayo de 1930:

“Banquete ofrecido por el Dr. Salvador Villalba Gutiérrez y Sra. al General José Garbi (Pampatar, 19 de abril de 1930).

“Menú:

Coctail Manhattan
Entremés
Sopa suprema
Langosta, estilo Normandía
Gallina en salsa a la compota
Quesadilla
Ensalada de frutas - Islas flotantes
Té - Café - Chocolate
Los vinos: Jerez, Sauternes, Rhim
Chateaux - vieux
Champaña Clicquot
Licores dulces: Cacao Chuao
Curaçao Rojo”

“Banquete en el onomástico de la señora Eva de Viso Ruiz (Pampatar, 26 de abril de 1930).

“Menú:

Hors- D’oeuvre
Creme d’Asperges
Gravain au Gratain
Vin Chateaux Iquen
Salade aux legumes
Vin du Rhim Yohannisberget
Timbals aux confitures et jambon
Vin Medoc
Desserts
Fruits, Glaces
Champagne
Café
Pousse Café”. (13)

Invitación impresa circuló para el banquete celebrado en Pampatar, en la residencia de una distinguida familia de la localidad.

Menu

OBSEQUIO
DE LOS ESPOSOS
VILLALBA GUTIERREZ

EN SU HOGAR

PAMPATAR: 26 DE OCTUBRE DE 1932.

Antipasto.

Consommé.

Pudín de pescado
en salsa.

Ensalada de verduras.

Ravioli milaneses.

Hojuelas de papas.

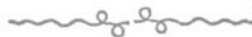
Pastel turco.

Postres variados.

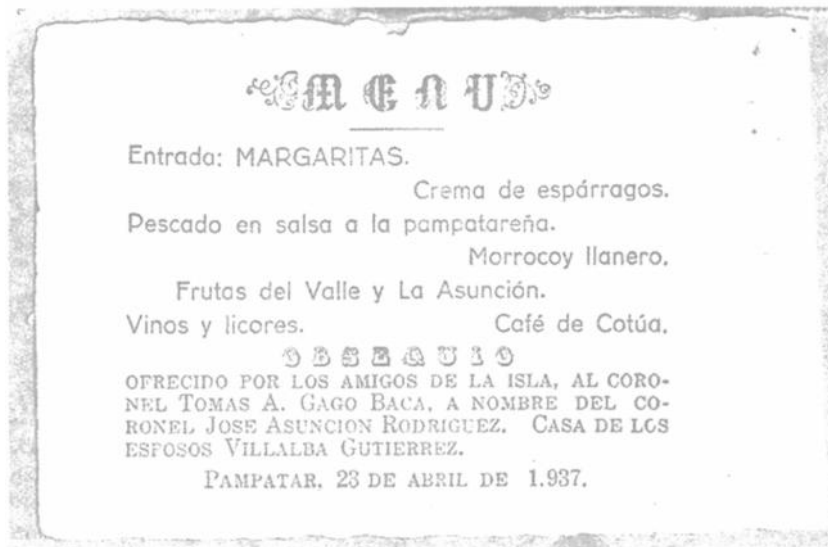
Dulces.

Media-taza.

Licores.

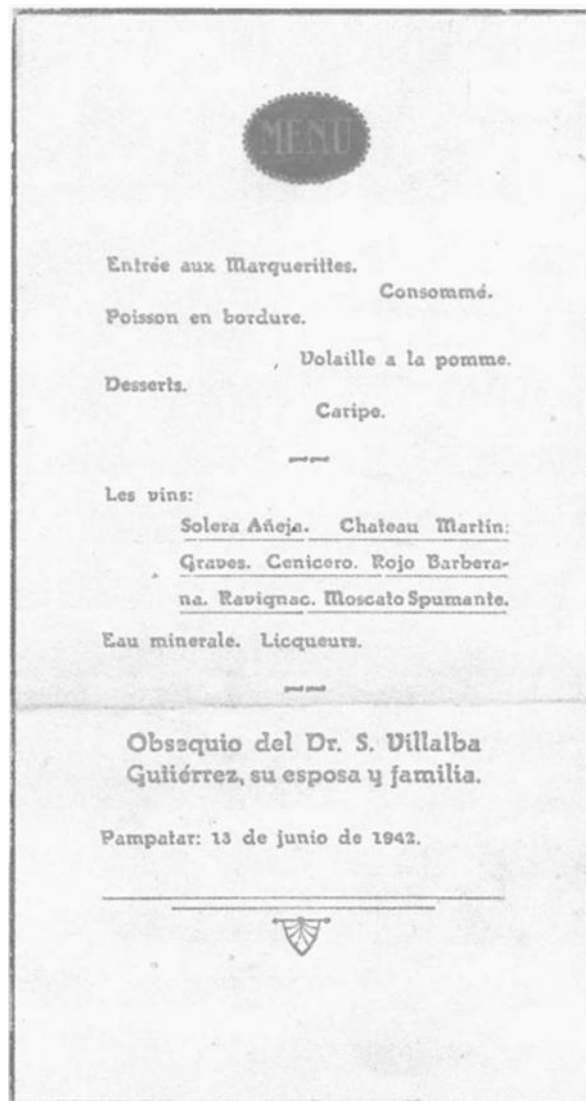


Cinco años más tarde en la casa de la misma familia se agasaja al Coronel Tomás A. Gago Baca, para la fecha Administrador de la Aduana de Pampatar.



En este banquete observamos la utilización de margaritas, marisco muy apreciado; pescado en salsa pampatareña, tal vez, la salsa de la casa, alternando con una crema de espárragos y un morrocoy a la llanera, posiblemente receta del Dr. Villalba, natural de Clarines (Estado Anzoátegui), donde abunda el quelonio. Destacan también las frutas de El Valle del Espíritu Santo y de La Asunción, consideradas como las mejores y más dulces de Margarita. El café de Cotúa es un café cosechado en San Juan de Cotúa, golfo de Paria, y que gozó de mucha fama en Margarita.

Sin lugar a dudas, la familia Villalba Gutiérrez cultivaba sus relaciones sociales. El menú de otro de sus banquetes reza como sigue:



Localizamos también una tarjeta postal primorosamente decorada, con menú manuscrito de un banquete, sin datos sobre la fecha, oferente y agasajado.




Banquete (sin fecha, oferente ni agasajado)

“Menú

Sopa de gallina
Cheval noir
Morrocoy a la lanera
Arroz perla
Medoc vianex
Pavo relleno
Petit pois. Esparrágos
Valdepeñas
Hallacas clarinesas
Guisantes al natural
Rioja tinto
Frutas. Dulces. Postres
Café. Champaña”.





PERIPLO ADMINISTRATIVO - GASTRONÓMICO DEL
GENERAL JUAN ALBERTO RAMÍREZ, PRESIDENTE
CONSTITUCIONAL DEL ESTADO NUEVA ESPARTA,
REALIZADO DEL 7 AL 25 ENERO DE 1916

Sin duda alguna que las palmas de los grandes banquetes en Margarita las tiene el General Juan Alberto Ramírez, quien siendo Presidente del Estado Nueva Esparta, emprendió en el mes de enero de 1916, una gira administrativa por todo el Estado, acompañado de un numeroso séquito.

Este periplo administrativo-gastronómico comenzó en La Asunción, capital del Estado, el 7 de enero y finalizó en la misma ciudad el 25 del citado mes.

Todo lo ocurrido durante la gira fue recogido por el poeta Miguel Ángel Mata Silva, en un libro titulado: *“Impresiones de la visita Oficial del General Juan Alberto Ramírez, Presidente Constitucional de Nueva Esparta a los Distritos del Estado, en el presente año”*.

Muy de mañana, tan pronto el sol se alzó sobre las cumbres de Guayamurí y Matasiete, el día 7 de enero la caravana presidencial se desplazó a Porlamar, en donde en la casa del General José María Bermúdez” le fue servido un magnífico desayuno”. (14) Luego se trasladaron al muelle donde abordaron la balandra “Carmen”, que los condujo a Punta de Piedras.

Arribaron felizmente a esa población del Distrito Tubores, y a las dos de la tarde “El General Salazar Fernández (Juan), persona prominente de

Punta de Piedras, acomodado industrial de allí y muy apreciado por su laboriosidad y caballerosa esplendidez, puso inmediatamente su casa a disposición del General Ramírez y de sus acompañantes: un honorable hogar, después de grato esparcimiento y de finos y copiosos obsequios, se efectuó el almuerzo, que resultó muy concurrido y magnífico”: (15)

En la tarde, la balandra los llevó a la población de Boca del Río. Allí el General Ramírez y su comitiva permanecieron hasta la mañana del 10 de enero.

En Boca del Río: “Alojado el General Ramírez, en casa del señor Miguel Giménez, como ya dijimos, fue obsequiado en ella; durante el tiempo que permaneció en Boca del Río, de la manera más cumplida y profusa a todas horas”. (16)

“En la casa del señor Eduardo Marín y otras personas, fue igualmente el General Ramírez, y su comitiva, obsequiado de la misma manera más cordial y desbordante”. (17)

El cronista de la gira, nos refiere lo ocurrido el 8 de enero, en la misma población de Boca del Río: “Tras un rato de solaz y finas atenciones, se retiró el General Ramírez, junto con sus acompañantes, y la concurrencia, a la casa del señor Giménez, donde se efectuó un suntuoso almuerzo, y desbordaron, como en Punta de Piedras en casa del General Salazar Fernández, el entusiasmo y los obsequios”. (18)

El día 10, muy de mañana, regresaron por vía marítima a Punta de Piedras para de allí emprender viaje por las polvorientas carreteras hacia San Juan Bautista, pero una comitiva de la población de La Guardia, los esperó a las orillas del camino y los invitó a visitar la población. El General Ramírez, accedió de muy buenas ganas y se dirigió a la antigua posesión de Bufadero, ahora La Guardia: “Allí lo esperaba todo el pueblo en masa,

encabezado por los más notables del lugar. El General Lázaro Giménez, prohombre de la localidad, y su estimable familia llenaron de múltiples atenciones y obsequios al General Ramírez y a sus acompañantes”. (19)

Al atardecer emprendieron, al fin, el camino hacia San Juan Bautista. Cambiaron de paisaje, ya abandonaron los cardonales y los yacales y se adentraron en el verdor de los frutales, bordeados por los datileros y los maizales estallados en espigas. Al anochecer llegaron a la antigua y apacible población, y allí: “En la noche fueron cortésmente invitados el General Ramírez, el Secretario General, el Procurador General del Estado y demás caballeros acompañantes, a la morada de los esposos Marcano y Hernández, por éstos y algunas señoras, invitación en la cual fueron finamente cumplimentados y galantemente obsequiados por más de tres horas”. (20)

El 11 de enero, la caravana tomó de nuevo la carretera para dirigirse a Juan Griego, pero antes quiso el General Ramírez detenerse en Pedregales, cuna del General Bartolomé Ferrer, Prócer de la Federación.

“Hacemos especial mención del espléndido *Lunch* que le fue ofrecido por el General Bartolomé Ferrer (hijo) en su casa de familia situada en Pedregales: ahí creció el punto de desbordante entusiasmo, y en medio de éste los más galantes obsequios, y la mayor cordialidad”. (21)

A Juan Griego entró el General Ramírez, y su comitiva, en la tarde del 11 de enero. Entre los disparos de cañón, la profusión de fuegos artificiales, las banderas desplegadas, las pancartas laudatorias y los arcos de palmas, los ilustres visitantes disfrutaron del grandioso espectáculo del crepúsculo de esa tarde.

Ya descansados, esa noche asistieron a un regio baile realizado en la casa del General Maximiliano Vásquez.

En los salones de la casa, el vals *Juan Alberto*, obra del maestro Lino Gutiérrez arrancó nutridos aplausos; lo mismo que la polka *Carmen Petra*, del maestro Humberto Aular; el *Hijas de María*, de A. Villanueva, el vals *Adonis* y la Polka *Teresita Carreño*, del eximio Vicente Cedeño, hicieron delirar a los felices asistentes.

Al mediodía del día 12, asistieron a un banquete celebrado en la misma casa del General Vásquez: “Banquete que le ofreció la Municipalidad, el 12 de dicho mes, en casa del General Maximiliano Vásquez, y especialmente del Baile que este ofreció en su honorable hogar en la noche de su llegada a Juangriego”. (22)

Después del banquete del día 12, salieron de Juan Griego para el Distrito Gómez. Visitaron Los Hatos (Altagracia), y siguieron para la Villa de Santa Ana del Norte, y pese a haber comido abundantemente en Juan Griego, repitieron con renovadas ganas y excelente apetito.

“Vuelto a su alojamiento el General Ramírez, acompañado de las personas de más significación del Distrito, gozose allí durante largo rato de las dulzuras de la música, del placer, y de la animada y cordial conversación, yéndose después a la mesa, donde servido estaba el almuerzo”. (23)

Felices y satisfechos durmieron el General Ramírez y sus acompañantes, arrullados por la brisa de El Tamoco que se colaba por entre la copa de los altos güires y los añosos robles de la Villa colonial.

Muy de mañana, el 13 de enero salen de Santa Ana y pasan por Tacarigua, y después de trasmontar con mucho cuidado y precaución el Portachuelo llegan a La Asunción. Allí permanecieron hasta el 18 de enero en la mañana, cuando reemprenden la gira.

El 18 en la mañana llegan a Porlamar: “Pasados los primeros desbordes de alegría y entusiasmo, la concurrencia concedió galantemente una tregua al General Ramírez, y a su séquito, a fin de que le fuera servido el rico desayuno preparado, al efecto de que su confort vigorizara para lo que podemos llamar una larga y continuada lid de sociabilidad, cultura y derroche de fuerzas”. (24)

Ese mediodía, los comerciantes, los políticos y alguno que otro asomado asistieron al gran banquete que se sirvió en la residencia del General José María Bermúdez:

“Menú:

Mortadella y aceitunas

Sopa

Menudillo de aves

Pescado a la mahonesa

VINO BERTO

Salchichas en petit pois

VINO MEDOC

Ensalada de gallina

Beefsteak

Papas Julien

FRUTAS

DULCES

CAFÉ”. (25)

Todavía tuvieron apetito y disposición para seguir disfrutando de la buena mesa, pues esa misma noche: “La cena se efectuó igualmente en casa del General Bermúdez, y estuvo muy animada, resultando también por demás espléndida y lúcida”. (26)

Terminada la cena, de inmediato salieron entre vapores de lavanda y de violetas hacia la casa de la señora Braulia de Coello, donde se realizó un suntuoso baile, regido por el siguiente programa:

INTRODUCCIÓN

Vals	JUAN ALBERTO RAMIREZ	L. Gutiérrez
Vals	POEMA	P. E. Gutiérrez
Vals	TRES BEMOLES	V. Cedeño
Polka	LA CARAQUEÑA	Walteaudfud

2° TURNO

Vals	VIOLETA DI PALMA	E. Beuci
Vals	FRENESÍ DE AMOR	J. Ricci
Polka	MARGARITA	L. Gutiérrez

3° TURNO

Vals	PERLA	V. Cedeño
Vals	6 de DICIEMBRE	R. Espinal Font
Paso Doble	COLLAR DE FLORES	N.N.". (27)

Muy de mañana, el 19 de enero fueron de gira al Valle del Espíritu Santo, no sin antes y por un porsiacaso “después de un ligero desayuno en casa del General Bermúdez”. (28)

Ya en el Valle tienen prisa por regresar a Porlamar para emprender un viaje hacia la isla de Coche, pero los amigos del General Ramírez y los notables de El Valle no dejan pasar la ocasión para complimentarlo. Así, que el General acepta la invitación y se dirigen todos, llenos de contento a la casa del señor Crispulo López: “La mesa estaba servida de licores y bebidas y aquello que decía el invitante era un humilde desayuno; parecía más bien un verdadero almuerzo, donde había, en materia de licores, desde la inofensiva cerveza blanca, hasta el escandilante brandy-canela, y, en materia de comidas, desde los tradicionales pavo y gallina rellenos, que nos hicieron traer a la memoria los versos de Rubén Darío.

deja sus secretos el festín dorado hasta el enorme y delicioso níspero que, como reina de las frutas.

melifica su pulpa canela

en las Huertas de El Valle y Tacarigua”. (29)

Regresaron a Porlamar y de inmediato se embarcaron en la balandra “Carlota” con rumbo a la isla de Coche, donde llegaron al caer de la tarde: “Huésped y pueblo en triunfal paseo siguieron hasta la casa del correcto ciudadano Don Fausto Pérez, preparada ya para recibir en ella a los visitantes, y luego de haber sido finamente obsequiados, fueron a la mesa donde a los acentos de la armonía, e iluminados por los fulgidos rayos de la luna, saborearon todos el pan que con tanta sinceridad les fue ofrecido”. (30)

El 20 de enero visitaron las salinas de Coche y regresaron a San Pedro, para de allí regresar a Margarita; antes, sin embargo: “Al regreso de Las Salinas, tornose a la casa de Don Fausto, donde tuvo lugar el almuerzo, dominando en todo y por todo, la armonía y cordialidad de todos los elementos sociales y políticos del Estado”. (31)

Con los primeros luceros llegaron a Porlamar. Los viajeros o vinieron muy cansados o al cronista de la gira se le olvidó reseñar la cena de esa noche.

El 21 de enero, después “de un desayuno en la casa del General Bermúdez” (32), marcharon hacia El Pilar (Los Robles), de aquí pasaron a Pampatar, donde al mediodía se realizó un solemne banquete en la casa de la familia Maneiro:

“Menú:

Jamón y aceitunas

Sopa bolona

Salmón en salsa blanca

Pudín de carne

Pasteles de polvorosa

Pavo en adobo
Huevos escarados [sic]
Ensalada inglesa
Arroz a la valenciana
Macarrones a la italiana
Sesos de ternera a lo marinero
Hallacas
Costillas a la llanera
Torta de leche
LICORES
DULCES
FRUTAS
CAFE
CHOCOLATE”. (33)

En Margarita todavía existe la rivalidad entre sectores o barrios de un mismo pueblo, para la época en que el General Ramírez realizó su gira, la rivalidad era aún mayor. En Pampatar, los habitantes de Pueblo Abajo y los de Pueblo Arriba mantienen una muy vieja diferencia. El banquete anteriormente reseñado se realizó en el sector Pueblo Abajo, donde estaba la casa de la familia Maneiro. Los Villalba, rivales de éstos y moradores de Pampatar Arriba, invitaron al General Ramírez y a su comitiva a una cena ese mismo día. Suponemos que si el almuerzo constó de 13 platos, la cena debió tener el doble.

“Recibió el General Ramírez y a su comitiva la amable invitación del doctor Villalba a una cena en su casa de familia, la cual fué aceptada y se efectuó en aquel honorable hogar, como era de esperarse; en medio de la armonía de todos los principales elementos sociales y políticos del Estado, y con la misma y espléndida, exquisita fineza y gratísima complacencia con que se efectuó el almuerzo con la familia Maneiro”. (34)

El desquite les llegó a los Maneiro, al día siguiente cuando en horas de la mañana el General Ramírez y su séquito ya de salida de Pampatar hacia La Asunción tomaron “espléndido desayuno en casa de los Maneiro”. (35)

Una vez en La Asunción los viajeros se dirigieron a la casa del señor Francisco Aguilera, donde a la una de la tarde les fue servido un magnífico banquete:

“Menú:

Potage Printannier

Bouches a la Reine

Pargo Sauce Mousseline

GRAVES

Macarron a l'italienne au peti-pois

HAUTE- SAUTERNES

Diudon truffé

Mouton- Rotschild

SAINT JULIEN

CLICQUOT

Desserts

Café

Pusse-café”. (36)

En la noche de ese mismo día 22 de enero, tuvo lugar “una opulenta cena, también obsequió del Concejo Municipal, en la misma casa de los esposos Aguilera”. (37)

El 23 de enero el General Ramírez permaneció en La Asunción, así como también parte del día 24, cuando emprendieron viaje hacia La Plaza: “Desayuno en la casa de los esposos Aguilera, donde mismo, y también como obsequió de la Municipalidad, se efectuó la cena esa tarde, el desayuno y el almuerzo del día siguiente y la cena final del 25 de enero, fecha de la clausura”. (38)

El almuerzo del día 23, lo realizó el General Ramírez a la manera campestre, en una huerta cercana a la ciudad capital.

“En el resto del día, el General Antonio Casanova, Jefe de las fuerzas acantonadas en esta capital, obsequió al General Ramírez y a sus acompañantes, con un *picnic* en la hermosa quinta “La Noria”, propiedad del señor don Pedro Aguirre Guerra. Contribuyó a amenizar las horas una buena orquesta.

Tanto el obsequiante, General Casanova, como el dueño de la quinta, Don Pedro Aguirre Guerra, se multiplicaron en atenciones y obsequios.

—Fué un delicioso día de campo!!!”. (39)

El 24 de enero, en la mañana salieron de La Asunción para la Plaza, donde “Terminada la visita, fue ofrecido al Presidente del Estado y su comitiva un suntuoso obsequio en casa del Coronel Nicasio Caraballo Roblis”. (40)

De la Plaza siguieron el mismo día hacia Puerto Fermín (El Tirano), allí “en la casa en que estaba de temperamento la honorable familia del General Ramírez obsequió éste con un almuerzo a sus acompañantes en ese día, y con otro al día siguiente”. (41)

El 25 regresaron todos a La Asunción y clausuraron la gira, con una cena en la casa del señor Francisco Aguilera.

Hasta hoy, nadie en Margarita ha intentado disputarle al General Ramírez las palmas gastronómicas. El Cronista de la gira, no registró decaimientos, indisposiciones, ni enfermedades de ninguna índole de algunos de los participantes en este periplo administrativo-gastronómico.

En Margarita la práctica de celebrar concurridos banquetes en las casas de familia ha perdido vigencia. Los pocos que se realizan son en la intimidad familiar y no trascienden. Es en los restaurantes y en los hoteles,

donde en la actualidad se llevan a cabo estos actos sociales, estando en manos de profesionales del ramo, la confección de los mismos.

En 1970 se estableció la zona Franca en Margarita, lo que permitió traer a la Isla una gran variedad de mercancías. Entraron así una gran diversidad de alimentos y bebidas de todo el mundo. No por ello cambiaron los hábitos alimentarios del pueblo margariteño.

Igual criterio puede sustentarse con la puesta en marcha del Puerto Libre, en 1975. Si bien, el pueblo insular no tiene ninguna restricción en la compra de alimentos y bebidas introducidos por este sistema aduanal, sólo se ha notado un incremento en el consumo de queso amarillo en sus variedades *edam* y *gouda*. Consumo si se quiere casi tradicional, pues desde siempre fue introducido como contrabando, llamándose simplemente *queso de bola*, sin expresar calidad o categoría.

Con la crisis económica que vive el país y el aumento cada vez más exorbitante de los precios de estos productos alimenticios y bebidas, el pueblo margariteño puede decirse que no goza de los beneficios de estos renglones. Los bodegones establecidos en Margarita funcionan casi exclusivamente para la burguesía nacional, que todavía acude a nuestra isla en busca de estas “delicatesses”.

- (1) Arístides Rojas, *Crónicas y Leyendas*, pp. 255-56.
- (2) Jesús Marcano Rosas, *La Independencia de Venezuela en los periódicos de París (1808-1825)* pp. 230 y ss.
- (3) Francisco Javier Yáñez, Ob. cit. "*Observaciones de Francisco Esteban Gómez*". p. 268.
- (4) Jesús Manuel Subero, *Crónicas Margariteñas*, T. I. pp. 241-242.
- (5) Jesús Manuel Subero, *El Colegio Nocial de Margarita*, p. 56.
- (6) Felipe Natera, *Zona Franca*, p. 12.
- (7) *Id.*
- (8) Felipe Natera, *Ob. cit.*, pp. 22 y ss.
- (9) *Ib.*, pp.12-13.
- (10) En: *Boletín del Archivo Histórico del Congreso Nacional* N° 2, p. 52.
- (11) *El Sol*, N° 79. Porlamar, 25 de noviembre de 1898.
- (12) *Senderos*, N° 21, La Asunción, 30 de abril de 1920.
- (13) *Heraldo de Margarita*, N° 121. La Asunción, 17 de mayo de 1930.
- (14) En: *Impresiones de la Visita Oficial del General Juan Alberto Ramírez, Presidente Constitucional de Nueva Esparta a los Distritos del Estado, en el presente año*: p. 12.
- (15) *Ib.*, p. 14.
- (16) *Ib.*, p. 15.
- (17) *Ib.*, p. 16.
- (18) *Ib.*, p. 17.
- (19) *Ib.*, p. 19.
- (20) *Ib.*, p. 23.
- (21) *Ib.*, p. 28.
- (22) *Ib.*, p. 30.
- (23) *Ib.*, p. 40.
- (24) *Ib.*, p. 51.
- (25) *Ib.*, p. 57.
- (26) *Ib.*, p. 62.
- (27) *Ib.*, p. 65.
- (28) *Ib.*, p. 66.
- (29) *Ib.*, p. 71.
- (30) *Ib.*, p. 81.
- (31) *Ib.*, p. 82.
- (32) *Id.*
- (33) *Id.*
- (34) *Ib.*, p. 85.
- (35) *Ib.*, p. 87.
- (36) *Ib.*, p. 89.
- (37) *Ib.*, pp. 106-107.
- (38) *Ib.*, p. 106.
- (39) *Ib.*, p. 107.
- (40) *Ib.*, p. 108.
- (41) *Ib.*, p. 109.





LA COCINA MARGARITEÑA Y SUS UTENSILIOS

El espacio dedicado a la cocina, en las casas margariteñas, ha sufrido a través del tiempo numerosas transformaciones, similares a las habidas en el resto del país.

De las primitivas tres piedras colocadas en forma triangular, que sirven de soporte a los recipientes, se ha evolucionado a los sofisticados espacios utilizados en nuestros días, en esta dependencia hogareña.

Estas tres piedras reciben el nombre de *topias* y pueden ser piedras de un tamaño similar, o especialmente hechas de barro cocido. Una simple enramada hace las veces de paraviento. Todavía este sistema primitivo se utiliza en algunas rancherías de pescadores o en conucos.

Aún, en viejas casas del interior de Margarita se consiguen cocinas con fogones primitivos. Estos fogones rudimentarios están emplazados sobre maderos de una altura aproximada al metro. Sobre estos maderos descansa una placa de varas y barro preparado, que sirve de sostén a las topias.

Este tipo de fogón también se fabricaba con ladrillos de tierra, que tienen gran resistencia al calor. Una variante es la incorporación de *hornallas* en sustitución de las tres topias.

La *hornalla* tiene forma de un cono trunco, con una abertura inferior donde se coloca la leña, y una superior donde van los recipientes donde se elabora la comida.

En las casas de personas “acomodadas”, como se dice en Margarita para señalar a quienes poseen algunos medios económicos, las cocinas contaban

con hornos de tierra o de ladrillos, especialmente las casas de Porlamar, tal como lo señala Level. También tenían estas cocinas, despensas para almacenar los alimentos y guardar los utensilios.

No es nuestra intención describir cada uno de los diferentes tipos de cocinas habidos en Margarita, sino solamente dar una visión general de este recinto familiar.

La mayor parte de los utensilios de la cocina margariteña eran fabricados de barro, hecho explicable, pues la industria alfarera de Margarita tiene una larga historia. Se han encontrado restos de vasijas que señalan la presencia de una cultura indígena, de alrededor de 3.000 años.

Los indios guaiqueríes de Margarita tenían un activo comercio con los indios de Tierra Firme. Entre los objetos llevados por nuestros aborígenes para el trueque estaban los de cerámica. Los conquistadores no sólo redujeron a la esclavitud a nuestros indígenas, sino que también los despojaron de sus tierras, de sus labranzas y de sus lozas. Esto último, lo evidenciamos en el proceso que por deudas se siguió a Francisco Fajardo (padre del mestizo del mismo nombre y fundador del ható de San Francisco, en el Valle de Caracas), juicio iniciado en 1529, y en donde el testigo Rodrigo de Fuenti-Dueña responde: “e asimismo sabe porque lo a visto e oydo muy publicamente a todos los vezinos d’esta ysla quel dicho Juan Xuares va e embia muchas veses al pueblo que se dyze los Olleros e les toma toda cuanta loça tiene syn les pagar ninguna cosa por ello e los embia a vender e rrescatar a la tierra firme teniendolo los mismos yndios e faziendo la dicha loça para su sustentamiento e para contrabtar con ello con los yndios de la tierra firme lo cual faze e les toma contra su voluntad que los dichos yndios quedaron muy descontentos e desabridos del e que lo demás contenido en la pregunta no lo sabe. (...)”. (1)

Fray Iñigo de Abbad, en su viaje a Margarita en 1773, al referirse a “nuestra Señora del Valle del Espíritu Santo”, nos relata: “Una legua avajo

hacia la Mar hay una grande ranchería de Indios Guayqueríes, cuyo ejercicio es el de la pesca; sus mujeres se dedican a la fabrica del vidriado de barro que hacen grandes porciones sin tener ornos ni Alfarerías, ni otro instrumento que el de sus manos de mucha habilidad para esta maniobra, pues hacen mucuras, jarros y toda clase de cazuelas, ollas, tinajas, de un barro encarnado muy fino de diferentes echuras muy hermosas. Después que han secado al sol estas vasijas, forman una pila de leña colocada sobre ella; le dan fuego, y sin mas aparato concluyen su obra perfecta, y util pues surten de este utensilio las Provincias e Islas Comarcanas”. (2)

Con la posterior incorporación a Porlamar de El Poblado y Palguarime —a los que se refiere Abbad—, la cerámica de estos lugares ha desaparecido. Solo en El Cercado (Caserío López) del Distrito Gómez, persiste esta industria, que es la principal fuente de ingresos de esa Comunidad.

Sobre la cerámica de El Cercado, nos escribe Rafael Pineda: “Como sus antepasados, las loceras de El Cercado se aprovisionan de arcilla en Santa Ana del Norte (Cerro de la Batería) y la mezclan con mica, con la que obtienen buena parte de ese brillo característico de la tierra roja ya quemada. Otros sitios recomendables por la arcilla en la isla son, según Jesús Salvador Rodríguez: Paraguachí, Macanao, Los Bagres, Conejeros y los alrededores del aeropuerto, “abundante en óxido de hierro que se come los colores”; por lo que es imprescindible la preparación antes de usarla.

El torno no ha llegado todavía a la tradición alfarera de El Cercado, hecho que asombró a Humboldt (1799), no menos que la pureza formal de la loza margariteña. También el muy quisquilloso diplomático portugués Consejero Lisboa (1852) ponderó la alfarería de Porlamar”. (3)

La loza margariteña, nombre genérico dado a las piezas de barro, gozó hasta hace poco tiempo de gran fama y demanda en el oriente del país, adonde era llevada para su comercialización.

Esta loza margariteña fue utilizada ampliamente en todas las cocinas margariteñas, sin excepción.

ANAFE: Es un hornillo portátil. Se utiliza para colocar recipientes para frituras, para asar pescados. En la parte inferior se colocan los carbones o las brasas.

ARIPO: Disco de barro de diferentes diámetros. Sobre él se asan las arepas. Los aripos se curan, untándoles hígados de cazón o grasa de gallina, de esta forma se evita que las arepas se queden pegadas a él. Hay sitios de Margarita donde las arepas se hacen muy grande, del tamaño del aripo, de ahí la copla:

“Tiéndeme la arepa grande
aunque se quiebre el aripo,
el aguacero está cerca
y tengo el conuco limpio”. (4)

CAZUELA: es el recipiente básico de la cocina margariteña. Las hay de diversos tamaños. Las pequeñas para hacer café, hervir leche. Medianas para guisar o hacer hervidos caseros. Las grandes, generalmente se utilizan para hacer sancochos colectivos en conucos y rancherías de pescadores.

Al dedo índice se le llama “lambe cazuela”. Existe la expresión: *Los tiestos nunca salen a la cazuela*, para significar que los hijos no tienen las mismas cualidades que los padres. Asimismo, cuando llueve el día en que se realiza un matrimonio, se dice: *La novia comió en cazuela*. El mismo dicho se aplica también a la sartén.

CANARÍN: Cazuela un poco más alta que la normal. De uso muy limitado, sobre todo para preparar bebedizos.

JARRO: Los hay pequeños y grandes. Los primeros para echar café, los grandes para agua.

MÚCURA: Envase semiredondo, de cuello corto. Era el envase apropiado para “cargar” agua desde los pozos hasta las viviendas. Las mujeres solían llevarla sobre la cabeza en un increíble equilibrio.

PLATO: Pieza circular de cierta concavidad. Los hay de diferentes tamaños. Los muy grandes son utilizados en la comida comunitaria de los trabajadores del mar y del campo.

PLATO DE PIE: Es un plato profundo terminado en una especie de agarradera. Se utiliza para tapar las arepas en el aripo. “Hay la superstición, que el platoepié, a falta de escoba, puesto boca arriba y con un poco de sal adentro, ahuyenta a los intrusos y fastidiosos que llegan a las casas”. (5) Miguel Acosta Saignes al referirse a este utensilio de la cocina margariteña, dice: “El llamado Plato de pie parece otra innovación regional, a semejanza de ciertas *compoteras* de cristal de origen europeas. (6)

POCILLO: Similar a la taza. Pueden tener una o dos asas. Se utilizan para bebidas calientes: café, cacao, etc.

PIMPINA: Tinajas grandes de cuello largo. Se utilizan para conservar el agua de beber.

TINAJA: Las hay de diferentes formas y tamaños. Es el recipiente apropiado para poner el agua en las mesas. Fueron muy utilizadas en la confección de piñatas.

TINAJÓN: Recipiente grande para conservar el agua de beber o cocinar. Solían ponerlos bajo los destiladores o tinajeros para recoger el agua filtrada.

En líneas generales, estos son los principales recipientes de barro o loza, utilizados en la cocina margariteña.

También existen utensilios de diferentes materiales, entre ellos los fabricados con los frutos del taparo (*Crecentia cujete* L. Familia Bignonaceae), que también fueron muy utilizados.

CUCHARA: La hay de diferentes tamaños y usos. Las pequeñas para tomar sopas y las grandes para menear los hervidos.

ESPUMADERA: Fabricada con un taparo pequeño, que se corta por la mitad o un poco más arriba. Se le hacen agujeros, puede tener mango o no. Su función es la de “descachazar” los hervidos.

PECO: Pequeño recipiente utilizado como vaso.

PLATO: También de diferentes tamaños. Muy utilizados en la zona campesina de Margarita.

REMILLÓN: Semejante a la espumadera, en cuanto a forma y tamaño, pero sin perforaciones. Se utiliza para trasvasar líquidos calientes.

TAPARITA: Similar al taparo, pero más pequeña. Se utiliza en la cocina margariteña para guardar la manteca sobrante de las frituras. Conservada en taparitas esta manteca tarda en enranciarse. También se utilizan las taparitas para guardar licores. Todavía se recuerda la estrofa de un aguinaldo:

“Los tres Reyes Magos
bajan del Oriente
con sus taparitas
llenas de aguardiente”.

TAPARO: Es el fruto del totumo, destripado y con un agujero como boca. Es un envase para transportar agua y otros líquidos. Como tapón suele utilizarse

un trozo de tusa y cachipo de plátano para ajustarlo. Puede o no tener agarraderas de cabuyas.

TOTUMA: De diferentes tamaños y usos. Muy útiles en las casas margariteñas.

También pueden citarse como utensilios de la cocina margariteña:

ESCUSA: Es un artificio sencillo e ingenioso, fabricado generalmente con el círculo del adorote (círculo de bejuco que sirven de sostén a la cuenta de casabe). Este adorote se cubre con un pedazo de red y se cuelga del techo de la cocina. En la escusa se colocan aliños, pescado seco y otros alimentos. Las ratas no pueden comerse los alimentos guardados en la escusa, pues se enredan en la red, y tampoco pueden mantener el equilibrio por el vaivén que su propio peso crea en el artificio.

GUARIGUARI: Especie de abanico hecho con palma de coco entretejida. Se utiliza para avivar el fuego, abanicándolo sobre las brasas. A veces un pedazo de cartón cumple la misma función.

PIEDRA DE MOLER: Eran fabricadas con piedras lo suficientemente duras para resistir los golpes del amasado. Tiene la piedra de moler, una concavidad donde se coloca el maíz a molerse con una piedra menor. Uno de los bordes de esta concavidad es más alto, lo que permite que la masa vaya saliendo a medida que se muele. Por lo general, la piedra se coloca sobre una horqueta cortada de un árbol, a la altura apropiada de quien muele.

PILÓN: Elemento fundamental de la cocina margariteña era el pilón, fabricado con maderas duras como el guayacán (*Guajocum Officinale L.*) o el durote (*Caesalpinia mollis*) (H.B.K. Spray). Consiste el pilón, en una rola de madera de más o menos un metro de alto, de forma acopada, cuyo extremo

superior se ahueca. Allí en esa cavidad se coloca el maíz a pilarse, se solía colocársele un reborde de lona o de otro material. Este reborde se conoce como “falca”. La operación del pilado se realiza con mazos llamados “manos”. Estos mazos son más delgados por su parte media, por donde se agarran. La operación del pilado es individual o por parejas, cuando se realiza en esta última forma, es necesario un movimiento sincrónico de las pilanderas, es decir, cuando un mazo sube el otro baja, y todo rítmicamente y acompañado de los llamados cantos de pilón.

Del poeta Francisco Lárez Granada, nos quedó su poema *Piladoras*:

“En el corral del rancho
resuenan los golpes del pilón
Pon-pon-pon-pon-pon-pon.
Son de guapas mozas
morenas que allí
pilan el maíz
para las hallacas
de la Nochebuena...

Hay que verlas como con rítmico acierto
manejan las manos y mueven los cuerpos
en el criollo oficio de majar los granos.
A su alrededor las gallinas pican
los granos que brincan del pilón al suelo,
(a un gallo en el grupo le esponja el deseo)
Y a los raudos golpes
del pilón que suena,
las dos guapas mozas
de carnes morenas
se baten a copla... (7)

PINGACHO: Tenedor largo de dos *puyas* (dientes de madera fuerte o de hierros). Se utiliza para voltear el pescado cuando se fríe o a las empanadas.

RASPADOR: Pala de cuchillo para raspar las arepas. Se llama “raspar” las arepas, a la operación de quitar los quemados y las irregularidades de la concha, para darle a la arepa una mejor presentación. Muchas veces este raspador es una concha de mejillón u otra concha marina apropiada.

La añoranza por las viejas costumbres y usos, ha llevado al margariteño a componer numerosas canciones evocativas, entre ellas:

“El tinajón de mi abuela”

L y M: José Ramón Villarroel

El tinajón de mi abuela se rompió
del Cercado se lo trajo la vecina,
lo tenía en un rincón de la cocina
en una horqueta que su viejo le cortó

También tenía una piedra de moler,
donde oscurito tequenaba la masa,
una totuma y una calabaza,
de pronto todo se le echó a perder

Pobre abuelita ya no pega candela
porque el viejo fogón se le cayó,
el aripo también se le rompió
el platopíe, la escusa y la cazuela.
(Bis)



- (1) Manuel Pinto, *Ob. cit.*, pp. 50-51.
- (2) Fray Iñigo de Abbad, *Ob. cit.*
- (3) Rafael Pineda, *La Tierra Doctorada*, p. 547.
- (4) José Joaquín Salazar Franco, *El Cercado, su gente y su cerámica*. p. 21.
- (5) *Ib.*, p. 34.
- (6) Miguel Acosta Saignes, *Estudios en antropología, sociología, historia y folclor*, p. 325.
- (7) Francisco Lárez Granado, *Poesías completas*, p. 38.



LA COCINA EN LOS BARCOS MARGARITEÑOS

El espacio físico destinado a la cocina en los barcos margariteños era muy reducido, concretándose la mayoría de las veces a una especie de caja de madera donde iba el anafe alimentada con leña. Esta cocina era la de los barcos pequeños, como las piraguas, los zancos, las orejetas y los pequeños trespuños. En las goletas, balandras y trespuños grandes, el espacio ocupado por la cocina ya tenía el aspecto de un cuarto pequeño, donde iba también el anafe o la cocina de hierro, alimentaba igualmente con la leña. Los enseres de la cocina también eran de hierro por su durabilidad. Los platos y las tazas eran de peltre, debido a la fragilidad de la cerámica o loza margariteña con los repetidos vaivenes de la embarcación.

Actualmente las cocinas de los barcos insulares tienen todas las comodidades, son a gas y con utensilios plásticos y de otros materiales.

Por no existir refrigeración y ser la navegación a vela, donde la duración de la travesía era muy variable; la mayoría de las veces, la carne utilizada era salpresa o salada: cochino salpreso, cecina de chivo y carnes de res salada, llamada carne piriteña, por proceder de Píritu, Estado Anzoátegui.

No era raro que en los barcos margariteños se embarcaran animales vivos, los que serían sacrificados durante la travesía. El pescado era el principal *bastimento*, de estos barcos. El pescado fresco sólo lo conseguían en los puertos de arribada, o en ocasiones al atravesar parajes conocidos de abundante pesca, cuando se tendían entonces varios guarales para pescar.

El pan utilizado en estos barcos era el funche, con el cual se acompañaban todas las comidas. En menor proporción se utilizaban el casabe

y una galleta de harina de trigo, grande, cuadrada y tostada, conocida como *galleta marinera*, que se fabricó mucho en Margarita, después se adquirió en Cumaná, de aquí el nombre de *galleta cumanesa*.

El chaco (batata) la auyama y la yuca fueron las vituallas de mayor consumo, a bordo de los barcos margariteños, por ser estas verduras las de mayor producción en Margarita. Otras vituallas, como plátanos y ocumos, eran comprados o cambiados en los puertos de recalada.

El café fue la bebida indispensable en la cocina de estos barcos. Se le utilizaba en la madrugada para “calentar el estómago”; como estimulante en las largas vigías, y como paliativo del hambre en las jornadas de pesca, cuando las circunstancias obligaban a un trabajo constante e impedían comer.

Esta es una visión bastante general, de la cocina de los barcos margariteños, donde uno de los platos especiales era el hervido o el guisado de carne de cochino salpresa o salada con frijoles y chaco. En muchos barcos, sobre todo en los de pesquería artesanal, y los de cabotaje a las cercanas costas del Estado Sucre, el bastimento principal y casi único era el pescado salado con funche.

LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS: MERCADOS, BODEGAS, ABASTOS



Documentalmente sabemos que las primeras construcciones hechas en Margarita para el expendio de alimentos, fueron las realizadas por el Gobernador Don Bernardo de Vargas Machuca, quien tomó posesión de su Gobernación el 21 de enero de 1609 y cesó en sus funciones el 14 de agosto de 1614. En La Asunción hizo su obra Vargas Machuca, allí dejó: “un matadero, muy curioso todo de mampostería (...) carnicería en la Plaza Mayor (...) silo de treinta fanegas de maíz para pobres (...) pescadería con una ramada donde hay mercado todos los días”. (1)

Después de estas obras, no vamos a encontrar otras en Margarita con los mismos fines, sino ya entrado el presente siglo, cuando en los principales pueblos se construyeron mercados.

Durante muchos siglos el expendio de alimentos en Margarita se hizo bajo la sombra de algún árbol grande, en cada uno de los pueblos de la geografía insular. La mayoría de las veces los alimentos eran vendidos por mujeres llamadas “mareras”, que conducían los productos del mar desde los puertos hacia el interior de Margarita, y desde los campos llevaban frutas; hortalizas, leche, carnes de ganados, aves, huevos y otros productos alimenticios.

Solamente en Porlamar, La Asunción y Juan Griego existen mercados para el expendio de alimentos. En muchos pueblos todavía, los domingos u otros días especiales se venden carnes de vaca, chivo o cochino, bajo la sombra de algún árbol.

Hasta no hace mucho tiempo, las reses a ser sacrificadas eran paseadas un día antes por todas las calles del pueblo, para que la gente supiera que al

día siguiente iba a hacer matanza y la calidad de la res. Los niños que seguían curiosos tras la res y su matarife, tenían ese día una diversión más.

MERCADOS:

La Asunción: Como ya dijimos fue el primer pueblo en tener lugares *ad hoc* para la venta de alimentos.

Casi trescientos años después, es cuando de nuevo vuelve La Asunción a tener un mercado. Efectivamente es en 1925, cuando “El doctor Manuel Díaz Rodríguez, a la sazón Presidente del Estado Nueva Esparta, supo que allí nunca se habían celebrado los divinos oficios (en la iglesia de Santa Lucía), y como la gente se había acostumbrado a ir de compra por esos parajes, en su rededor se mataban reses en casillas y se vendía pescado en las calles empedradas que la rodeaban, la destinó para mercado”. (2)

Esta iglesia colonial, destinada por el ilustre escritor para mercado para La Asunción, todavía cumple sus funciones.

Juan Griego. En Juan Griego se inaugura el primer mercado el 24 de Junio de 1925. Estaba ubicado en la calle Marina y fue construido por Anacleto González. Este mercado no sólo era para el expendio de alimentos, sino que también tenía salones para otros comercios, como botiquines, sastrerías, tiendas de telas, etc. Funcionó hasta 1955, cuando el Gobernador de Nueva Esparta Don Heraclio Narváez Alfonzo, puso en funcionamiento un nuevo mercado, el 5 de diciembre. Este mercado estuvo ubicado en la misma calle Marina, esta vez en los cruces con las calles Guevara y Mariño.

El 27 de noviembre de 1972, se inauguró la sede actual del mercado en la Urbanización Nuevo Juan Griego.

El febrero de 1989, fue entregada la Lonja Pesquera de Juan Griego, donde funcionará el mercado al mayor y al detal de pescados.

Para el 15 de junio de 1935, los precios que regían en el Mercado de Juan Griego, eran:

“Azúcar	los	10 kgs	Bs. 8,50
Arroz “Siam	”	46 ”	” 25,00
Café trillado	”	46 ”	” 24,00
Café molido	”	1 ”	” 1,25
Cebolla	”	44 ”	” 18,00
Sal	”	50 ”	” 16,50
Papas	”	46 ”	” 14,00
Caraotas	”	100 ”	” 45,00
Maíz amarillo	”	120 ”	” 23,00
Maíz piriteño	”	120 ”	” 25,00
Harina de maíz	”	100 ”	” 45,00
Papelón del golfo	La Cuenta		” 9,50
Jabón “Las Llaves”	Cja de 20 barras		” 18,00
Kerosene	La caja		” 21,75
Ajos	el Kg.		” 1,00” (3)

El pescado, que es el producto básico de la dieta alimenticia del margariteño, en el mes de marzo de 1957, tenía en el Mercado de Juan Griego, los siguientes precios:

“Carite y pargo grande	Kg	Bs. 2,25
Carite y pargo pequeño	”	” 1,75
Mero, cuna gde y peq., Cachicato, guerito, guanapo, palometa, bacallao, caballa, pámpano, corocoro, burro, lebranche, cunaro, congo, gallo, cagalona, jurel, anchoa, lisa, cazón, carite, cabaña, picúa, lamparosa, tonquicha, chicharra, boca colorada, jurelete, atún, palagar, bagre, achote, viuda. Negrete, cachama, tajali, roncadore, vieja, lambe, canario, bagre pequeño, Cachúa y otras especies.	”	” 1,00
Tortuga	”	” 0,75
Carey, parape	”	” 2,00
	”	” 1,25” (4)

Porlamar: En Porlamar fueron famosos dos mercados que funcionaron bajo la sombra de frondosos árboles. Uno de ellos fue llamado “El Toco”, bajo un árbol de este nombre ubicado en la actual calle Igualdad cruce con Fajardo. Después se conoció otro mercado, esta vez bajo la sombra de un yaque, situado cerca de la orilla del mar, donde después se construyó el primer mercado. Este yaque fue conocido como “El Yaque de Chepelito”.

A fines del siglo pasado se hicieron los primeros intentos por construir un mercado en Porlamar.

“Pronto, muy pronto empezarán los trabajos de esta obra [el mercado] en esta ciudad bajo la dirección del inteligente Doctor Carlos Monagas, quien se ha hecho simpático de veras en esta localidad.

Opinan algunos, y como en eso de opiniones también nos contamos nosotros como representantes que somos de la prensa, para dar nuestro voto de aprobación donde debe ser el sitio más a propósito para levantar el referido Mercado.

Por lo regular éstos se ubican en el centro de las ciudades y en los lugares más concurridos y no en las afueras de la población como algunos señalan”. (5)

Este artículo apareció en el periódico porlamarenses “La Pluma” en su N° 1 del 16 de agosto de 1896.

Vuelve a hablarse de un mercado en Porlamar en 1901:

“Dentro de pocos días se formará una compañía anónima para la fabricación de un edificio propio para este objeto.

Las acciones serán ochenta de cuatrocientos bolívares, divididos en cupones de a ochenta.

No dudamos que todos los comerciantes del pueblo y los acaudalados pondrán su dinero en esta obra que, además de conducir al ornato de nuestra población dará buenos rendimientos al capital que se emplee.

El dinero criollo debe emplearse en obras de utilidad particular y público para que no vengan luego manos extranjeras a apoderarse de nuestras escasas riquezas e intentar más tarde reclamaciones onerosas que amenguen nuestro patriotismo y ultrajen nuestra dignidad ciudadana”. (6)

Este mercado anunciado en 1901 al igual que el de 1896, no se construyó.

El 10 de septiembre de 1905, el Presidente de Nueva Esparta Dr. Francisco Jiménez Arráiz, destino un mil quinientos bolívares mensuales para la construcción de un mercado en Porlamar. Tampoco se hizo.

El 14 de junio de 1920, el Concejo Municipal del Distrito Mariño, suscribió un contrato con el señor Santos Cova para edificar un mercado. El Ingeniero Rafael Segundo Sordo levantó los planos del mercado que se inauguró el 7 de agosto de 1924. El señor Cova traspasó el Contrato a Manuel Rodulfo Brito.

“En 1979 se inauguró un nuevo mercado en el sitio donde estuvo construido el anterior.

En 1984 se inaugura el mercado actual, situado en el Sector Conejeros.

También funcionó en Porlamar un mercado de pescado, inaugurado en 1950.

En 1905, los precios en el Mercado de Porlamar, eran:

“Arroz, quintal	\$ 5 50
Aguardiente a 25 grados, carga de 8 botellas	20 00
Casabe, cuenta	2 00
Carne de res, la libra	16
Frijoles, fanega de 280 kilos (escaso)	14 00
Harina de maíz, arroba	1 63
Harina de trigo (escasa)	16 00
Maíz, fanega de 260 libras	9 50
Manteca criolla, botella	37
Papelón del Golfo, cuenta de 20	2 75
Papelón Guaireño, carga de 64	14 00” (7)

Para la década de 1940, el día en el mercado de Porlamar comenzaba a las tres o cuatro de la mañana, cuando los madrugadores y los hombres de la caleta y estiba llegaban a tomar café, o la mayoría de las veces a “echarse la mañana”, en las bodegas y botiquines aledaños al mercado. Desde muy de mañana comenzaban a llegar los botes con sus cargas de pescados, conchas y caracoles: carites, sierras, meros, guasas, pargos, corocoros, anchobas, patas de cabras, guacucos, chipichipes, botutos, vaquitas. Más tarde llegarían en vehículos los pescados de El Tirano; bocacoloradas, margariteños, toritos.

Ya desde el mismo amanecer, las mareras que habían madrugado llegaban del Valle del Espíritu Santo con sus maras repletas de frutas: mangos tinos y briteños, nísperos, catuches, caimitos, pomalacas, charas, dátiles frescos y pasados, cocos tiernos y hechos, caña, ciruelas rojas y amarillas, jobitos, jobs, paujies.

Desde Los Robles llegaban también las mareras con leche, carne de chivo, carne de cochino, pájaros salpresos, conejos frescos y salados, chimbomboés, pepino, auyamas, chacos, morcillas, chorizos y manteca de cochino.

Al mercado de Porlamar concurrían todos los comerciantes del interior de Margarita, en busca de alimentos frescos y para surtirse también de las casas comerciales, cercanas casi todas al mercado.

Además de las ventas de diversos alimentos, también habían puestos en el mercado para la venta de bebidas refrescantes a base de frutas: naranjadas, frescos de tamarindo, catuche, jobito; y la infaltable kolita champaña.

Los chicheros expendían su producto y cerca de ellos, los popsicleros y los vendedores de raspados.

Ya alrededor de la una de la tarde, el movimiento comercial prácticamente cesaba en el mercado de Porlamar. Cerca de las tres, las vendedoras de pescado remataban sus productos, o bien los regalaban o los vendían para el engorde de cochinos.

Pampatar: En este puerto fue construido por Guillermo Salazar Meneses, en 1945, una edificación para mercado, que estuvo en funcionamiento por muy pocos años. Se le conoció como “La Pajarera”.

En las ordenanzas del Cabildo de La Asunción fechadas el 27 de marzo de 1594 y aprobadas en Madrid el 17 de enero de 1596, encontramos varias regulaciones en cuanto al expendio de alimentos en casas de particulares.

Así, en el Capítulo Primero se habla de: los matarifes que “no lo quieren llevar [el ganado] a pesar a la carnicería y los venden en sus casas a excesivos precios y la republica padece la necesidad”. (8)

También reguló dicho Cabildo el precio de la carne de ganado: “los criadores por su tanda sean obligados a traer del dicho ganado la cantidad que el Fiel Ejecutor le fuere repartido, para que se pese en la dicha carnicería

por arrelles y libras al precio o precios que el Fiel Ejecutor y diputados le pareciere”. (9)

Para esos tiempos comenzaba a escasear el ganado en Margarita, por ello el Cabildo, estableció en el Capítulo Segundo de sus Ordenanzas: “ordenamos y mandamos que ninguna persona mate hembra de ningún género de ganado, so pena de diez pesos, aplicados para la Cámara de su majestad y propios de esta ciudad”. (10)

Viendo los abusos cometidos por los mercaderes en cuanto al precio de las mercancías y los continuos desórdenes, el Cabildo en el Capítulo Décimo Sexto de sus Ordenanzas, considerando que “en esta isla hay mucho desorden de los mercaderes y regatones que compran mercaderías y bastimentos para tornar a vender y que cuando los vecinos acuden a comprar lo que han menester para sus casas no hallan que comprar por estar ya en poder de los regatones”, “resolvió que ninguna persona compre ningunas mercaderías ni cosas de comer de las que a esta isla vinieran para tornarlas a vender hasta que hayan pasado nueve días después que tales mercaderías y comidas hayan entrado a la isla, para que dentro de los dichos nueve días puedan comprar los vecinos lo que hubieren menester”. (11)

BODEGAS: En el Censo de Margarita realizado bajo el gobierno de Alonso del Río y Castro y comenzado el 31 de agosto de 1757, hemos encontrado la presencia en La Asunción de varios pulperos, ellos fueron: José Antonio Sandobal, mulato con casa; Pedro Joaquín de Goitía, mulato con casa y tres criados libres; Leonor Marcano, viuda, mulata con casa, un criado libre y tres esclavos; Bárbara de Lugo, soltera, mulata con casa y dos criados libres.

En todos los pueblos de Margarita, eran las bodegas, de las cuales todavía existen muchas, las que expendían alimentos, incluyendo carnes y pescados salados. Tanto en los pueblos grandes como en los pequeños, las

bodegas tuvieron la misma estructura, por lo que podemos generalizarlas, conforme a la descripción del costumbrista margariteño José Joaquín Salazar Franco, (Cheguaco):

“Todas (las bodegas), sin excepción, ocupaban un cuarto de la casa, al que le abrían puerta hacia la calle, enchapapotaban con agua de cal y le colocaban un armario, las más de las veces hecho de cajones vacíos montados uno sobre otro, y un mostrador, que en muchas ocasiones, no eran sino cuatro palos clavados en el piso de tierra y una tabla rústica puesta encima.

Lo demás eran ristras de ajos y charlotas costafirmeza, racimos de bananas y plátanos maduritos, colgados de las varas del techo y roscas de pan dulce “ciudadano” insertadas en una gruesa cuerda columpiando sobre un palito colgado por debajo, y un montón de cachivaches rondando de aquí y de allá.

Infinidad de frascos bocones con caramelos, botones, palos de hilo, canela en conchas, anís estrellado y demás hierbas aromáticas; ron con ponsigué, berro, fruta de burro, pepas de zamuro y cuanto merjurjes se necesitaban para darle sabor y olor a las bebidas embriagantes.

Kerosone, vinagre, aceite de Castilla, valeriana, sal, papelón, café, frijoles y los 7 jarabes de la panacea milagrosa para desencupitar el pecho a grandes y chiquitos. Papel de estraza marcado en puntitos, rallitas [sic], ceros, medialunas, triángulos y estrellitas para hacer menos difícil la contabilidad de lo que estaba regado para la calle. Trampas de coger ratas y ratones, madejas de hilo sevillano. Cebo [sic] de Flandes, galletas de soda, tabaco hecho y en hijas y hasta cecina de chivo y conejo”. (12)

ABASTOS: Los abastos existentes en Margarita para las décadas de los años 30 al 50, funcionaron principalmente en Porlamar, y muy pocos en Juan

Griego. Estos abastos eran en sí grandes tiendas comerciales, donde prevalecían los productos alimenticios, generalmente industrializados.

No vendían carnes ni otros productos frescos, como hortalizas y legumbres, estos fueron expedidos posteriormente cuando se crean los supermercados.

Como ejemplos de estos abastos, podemos tomar a “La Americana”, de Ángel Félix Gómez Tovar, ubicado en la calle Guevara N° 59, de Porlamar, sabemos por nuestra experiencia personal y por la revisión de los libros de inventario de dicha firma comercial, que junto a las leches en polvo “Denia”, “Klim”, “Nido”, “June Diary”, podía conseguirse guarales y guayas para pescar, Pildoras del Dr. Ross, cuadernos, artículos de escritorio. A un lado del arroz canilla y las caraotas negras, las pacas de canela de Ceylan embalsamaban el aire. Los caramelos nacionales competían con los chocolates y bombones “Perugira”. El salmón rosado, el bacalao de Noruega, las huevas de bacalao, los filetes de anchoas, las sardinas españolas y portuguesas, disputaban los favores del público a las sardinas “Caip”, y a las pepitonas-picantes. Los camarones empacados al vacío eran la última novedad para servir de “*secantes*” (pasapalos) a los bebedores de brandy “Henessy” 3 estrellas, o “Martel”, de “Ginebra Gordon”, de vinos Medoc, Beajolais, Cinzano, que satisfacían los paladares junto con los rones “Cruz Grande”, “Carmen Pastora”, “Santa Teresa” y el inmejorable “Altagracia” (Ron Chelías). Los encurtidos “Morton”, las jamonadas argentinas, de carne de caballo, que muchos no comían por ello, rivalizaban con los jamones “Ferris” y las salchichas de Viena, el queso patargás y la mantequilla danesa “Brum”. Los bocadillos de guayaba y plátano nacionales, poco se vendían en diciembre, porque entonces era el mes de los pistachos, nueces, avellanas, dulce de membrillo, almendras confitadas y los orejones. La cerveza Perrito (tout), era comprada casi a escondidas, pues gozaba fama de tener propiedades afrodisíacas.

“La Americana”, tuvo abiertas sus puertas por más de 50 años y allí se expendieron los más selectos productos alimenticios llegados a Margarita.

“LA AMERICANA

Es la mejor casa surtida de esta plaza, vende lo bueno porque es la única forma de que los clientes salgan satisfechos. Su dueño siempre atento a las exigencias del público consumidor mantiene en constante renovación la mayor parte de sus existencias.

Haciendo una visita a “La Americana” se economizará dinero y renovados constantemente”. (13)

Otro abasto de gran trascendencia en Porlamar fue el de Andrés Hernández Murguey,

LA ESTRELLA DE ESPARTA

Casa de Abasto

Esta es la casa del pueblo, la casa que vende más barato, la casa que garantiza todos sus artículos; visítela hoy mismo frente al Mercado público, en Porlamar. Pida precios en otros y comprará en ésta.

La Estrella de Esparta, ofrece a su numerosa clientela y al público en general el extenso surtido que acaba de recibir:

Aceite Ramella, Aceite Bau, Aceite Betys, Leche Condensada, Toddy, Avena, Quaquer, Mantequilla Brum, Maracay y Maracaibo, Garbanzos, Lentejas, Caraotas Blancas, negras y rosadas, Comino, Arvejas verdes y amarillas, Azúcar Central y de otras marcas, pastas alimenticias en todos los tipos; Salsa de tomate, salsa inglesa. Antipastos, Diablitos, Jamonsillos, Vino Barbera, Vino Gardel, Brandy Hennessy, etc., etc.

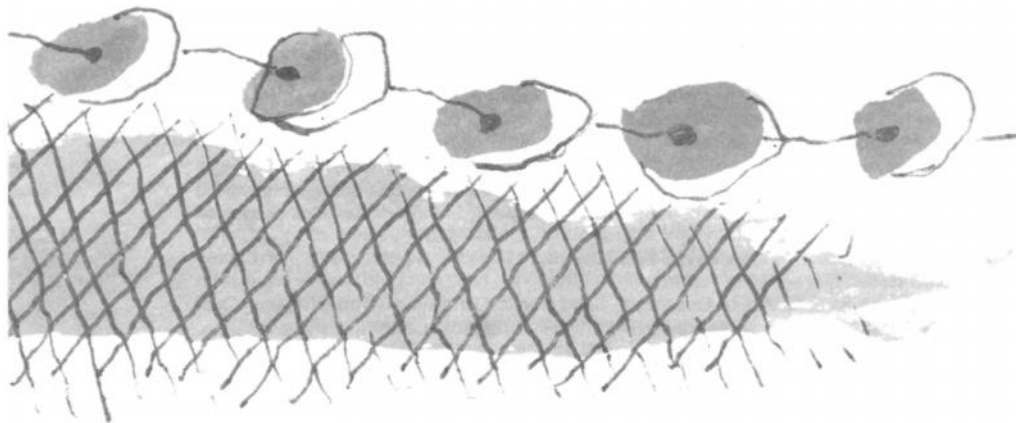
Además, tengo un gran surtido de licores de todas clases, Materiales eléctricos... y no se olvide que KOLA ESPARTANA sigue imponiéndose por su sabor exquisito.

Pida siempre KOLA ESPARTANA

ANDRES HERNANDEZ, Porlamar” (14)

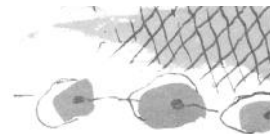
A finales del siglo pasado y en los primeros años del presente, algunos hoteles de Margarita, como el “Hotel Espartano”, en Porlamar, también expendían alimentos y bebidas, haciendo las veces de abastos.

Mediados los años de 1950 comenzaron a establecerse en Margarita los supermercados, coexistiendo hoy en día con las bodegas, y los abastos.



- (1) Guillermo Morón, *Historia de Venezuela*, T. II., p. 105.
- (2) Justo Simón Velásquez, *Los Templos de La Asunción.*, p. 61.
- (3) Ángel Félix Gómez Rodríguez, *Fuentes para la memoria histórica de Juangriego.* p. 327.
- (4) *Ib.*, pp., 358-359.
- (5) Jesús Manuel Subero, *Porlamar. Glosa para una ciudad marina*, 1967, p. 243.
- (6) *El Sol*, N° 161. Porlamar, 25 de julio de 1901.
- (7) *El Sol*, N° 235. Porlamar, 20 de agosto de 1905.
- (8) Jesús Manuel Subero, *Libro de la Asunción*, p. 191.
- (9) *Id.*
- (10) *Id.*
- (11) *Ib.*, p. 192.
- (12) José Joaquín Salazar Franco, *Usos y costumbres tradicionales de Margarita*, pp. 21-22.
- (13) *Zona Libre*, N° 242. Porlamar, 5 de marzo de 1942.
- (14) *Heraldo de Margarita*, N° 315. La Asunción, 20 de diciembre de 1935.

TERMINOLOGÍA DE LAS DISTINTAS FORMAS DE PREPARAR LOS ALIMENTOS



Tenemos que definir las distintas maneras de preparar los alimentos en Margarita, pues muchas veces no corresponde a la utilizada en el resto del País. Toda nuestra referencia es sobre la cocina tradicional, puesto que en la actualidad la terminología nacional se ha asimilado en la Isla.

CALDO: Es el líquido resultante de la cocción de carnes o pescados, desprovisto de presas y vituallas. Generalmente así se designan a las preparaciones dadas a los enfermos y convalecientes. Ejemplo: caldos de pescados blancos y de gallinas dadas a las recién paridas.

CONSOMÉ: Usualmente se llama así al líquido de la cocción de chipichipes y guacucos, igualmente al de pollo; sin verduras ni presas.

GUISO: Producto de la cocción de carnes y pescados cuando se utiliza aceite. Las salsas en Margarita generalmente contienen poco aceite, de aquí que sean un poco acuosas.

HERVIDO: Es la voz utilizada para designar a las preparaciones con agua. El término se usa indistintamente junto con sancocho. Aunque este último término se utilizaba más en las preparaciones campesinas y de pescadores cuando había abundancia a vituallas.

REBULLICIO: Término traído desde los campos petroleros por los margariteños. Se refiere a una preparación comunitaria sin característica definida, a la que se le agregaba lo que cada miembro de la casa llevaba. El término se arraigó en Margarita.

SANCOCHO: Se utiliza al igual que hervido. Generalmente en el sancocho abundan las verduras.

“En las primeras horas de la mañana del jueves que precede a la primera Viacrucis (así se dice en Margarita), numerosas comparsas de hombres y mujeres, sin distinciones de condición social, abandonaban la Vieja Villa para dirigirse a las huertas y conucos cercanos, ya previstos para el juego de las Comadres.

(...) Llegados al fundo escogido se procedía a *encetar* la cosecha, es decir, a iniciar la recolección de la primera cosecha del año; las mazorcas tiernas (*Zea mays*), las auyamas (*Curcubita maxima*), los chacos (*Ipomea batata*), Frijoles verdes (*Phaseolus vulgaris*), los pepinos (*Cucumis sativus*), la yuca dulce (*Manihot asipi*), los chimbombós (*Hibiscus esculentus*), etc. La vinculación de esta fiesta con la *primera cosecha del año* parece evocar ciertos ritos de sociedades primitivas, nos trae a la memoria la tradicional fiesta de la Vendimia.

La cosecha que ahora comenzaba a recolectarse, había sido sembrada el 8 de diciembre, día de la Virgen y se denominaba *Sementera de las Comadres*.

Mientras este grupo se encargaba de los menesteres de la recolección, otros molían la dulce caña para el obsequio del guarapo fresco; hacían el aprovisionamiento de leña; cortaban las hojas verdes y enteras de plátano (*Musa sapientum*), que luego, soasadas en fogatas, servían para improvisar platos colectivos, colocándolas en hoyos abiertos, a propósito en el suelo.

Grupos de mujeres preparaban el *sancocho*, molían el maíz tierno y rallaban los cocos para preparar con su punto de canela la *mazamorra* y asimismo, condicionaban para montar las tres piedras del fogón, en ascuas, la enorme cazuela (vasija de barro cocido) bien provista de mazorcas tiernas

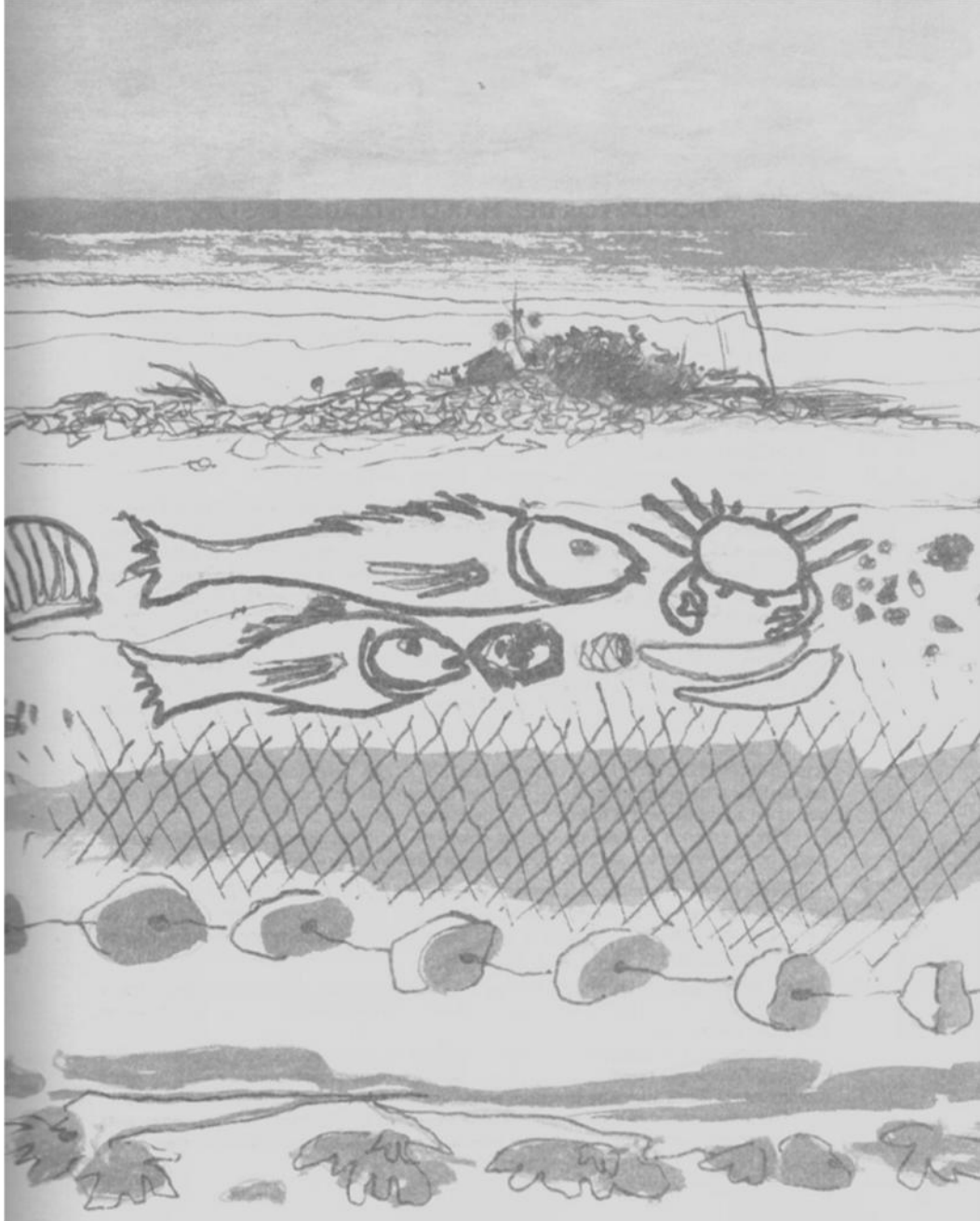
en sus hojas, auyamas, chaco, frijoles tiernos en maracas (vainas), chimbombós, pepinos, etc. (...)”. (1)

SOPA: Al igual que el caldo se utilizaban para la alimentación de enfermos y convalecientes. Tampoco contenían presas ni verduras. Como ejemplo puede citarse la sopa de fideos.

SUDADO: Cocción de las carnes y pescados en sus jugos naturales. La salsa resultante es un líquido acuoso. Apenas lleva un punto de aceite achotado. Cuando se le agrega pimienta se la llama *Pebre*.

No hemos citado el *asado* ni la *fritura*, por ser similares al resto del País.

(1) José Marcano Rosas, *Testimonios Margariteños*, pp. 36-37.





PRODUCTOS DEL MAR UTILIZADOS EN LA COCINA TRADICIONAL MARGARITEÑA

1- PESCADOS

Generalmente los nombres vernáculos de los peces en Margarita son iguales en toda la geografía insular, pero a veces el nombre de una misma especie cambia en las diferentes localidades. Hemos procurado identificar científicamente a los peces, para dar así una versión universal de las especies, y evitar los localismos que impidan identificarlas. Del mismo modo señalaremos las formas en que cada especie es preparada, así como noticias de importancia sobre ellos.

ANCHOA: (*Pomatomus saltatrix*). Comúnmente llamada *anchoba*. Se prepara: frita, en hervido, asada, rellena y asada, guisada. Cuando están gordas son muy apetecibles.

ARENQUE: SARDINA: (*Sardinella aurita*) (*anchovia*). Es uno de los peces de mayor importancia económica en el Estado Nueva Esparta. Entra a las costas en grandes cardúmenes, los cuales son cercados por los *mandingas sardineros*, especialmente en Pampatar, Punta Arenas, Bellavista, El Yaque, Moreno y en la isla de Coche. Nuestros pescadores son tan prácticos en esta pesca, que al “ojo” calculan con gran precisión la cantidad en toneladas de sardinas atrapadas.

La sardina grande se asa directamente sobre brasas, se hornea o se fríe, bien, entera o en filetes. La sardina mediana se prepara en: hervido, frita entera o en filetes. La sardina pequeña sólo se prepara frita y entera.

A veces se suele agregar una o dos sardinas gordas a los hervidos de otros pescados para resaltar el sabor, lo mismo se hace con los consomés de mariscos.

En las islas de Margarita y Coche existen plantas enlatadoras de sardinas, aunque en la actualidad (1989) su producción está reducida, por lo que los pescadores insulares venden sus sardinas a las enlatadoras de tierra firme. Las sardinas enlatadas se preparan en: escabeche, en aceite de oliva o maní, en salsa de tomate y en salsa picante.

Hay la creencia popular de que los enfermos de, conjuntivitis purulenta, llamada *ceguera*, no pueden comer sardinas, pues se les producirán dolores muy intensos.

ARREVES: (*Paralichtys tropicus*). También se le conoce con los nombres de *tapacoño* y *taparumbo*. Este pez es nuestro equivalente al lenguado. Se prepara en filetes rebosados. Su uso no es muy popular, y hasta hace poco tiempo se le tenía como pescado de inferior calidad. No abunda, por lo que no se comercia.

ATÚN: En Margarita se da este nombre a dos clases de peces, una, de peces pequeños, y la segunda, que comprende a los atunes oceánicos, utilizados más en forma de conservas enlatadas, que frescos.

Pertenecen a la primera clase: Atún camburito (*Caranx crysos*), Atún meregal (*Seiola rivoliana*), Guaimeque (*Seiola zonata*), Cojinúa amarilla (*Caranx bartholomaei*), Cojinúa negra (*Caranx ruber*). Estos atunes se preparan en hervidos, fritos, guisados, raras veces asados.

Entre los atunes oceánicos, se encuentran: Albacora (*Thunnus alalunga*), Atún aleta amarilla (*Thunnus albacarus*). Se utilizan generalmente en la preparación de conservas alimenticias, sin embargo, la albacora, la especie más abundante en los mares cercanos a Margarita, se prepara en salazón, o guisado cuando está fresco.

BAGRE: En Margarita se comen muchas especies de bagre, siendo las más importantes: Bagre cacumo (*Bagre marinus*), Cuiñche o guinche (*Arius*

spixii). Este Cuinche es la especie de bagre más importante en Margarita. Durante los meses de junio a agosto, entra a desovar en la amplia ensenada comprendida entre Juan Griego y La Guardia, concentrándose los cardúmenes en Tacuantar, punto intermedio de la ensenada. El cuinche se prepara en salazón, en esta forma se come en hervidos o asado. Cuando fresco se prepara frito, en hervido y sudado. Como una exquisitez se consideran las huevas del cuinche, redondas como granos pequeños de uva. Las huevas se consumen crudas, gozando fama de tener muy altas propiedades afrodisíacas. El cuinche es uno de los pescados preferidos para las comidas colectivas en los conucos en épocas de labranza, también en los barcos.

En la literatura margariteña hay muchas referencias al cuinche:

“Antes de partir mamá metió en una bolsita de huesito-donde antes empacaban el azúcar, dos arepas, unos guinches salados, unos ponsigués, cuatro mangos y unas guayabas (...)”. (1)

Mamá metió en el mapire arepa y guinche asado. (...)”. (2)

“—Miren, cuñaos, dijo Chiniano. A estas horas, yo debía estar arrellenao en un ture, allá en mi ranchería, con un piazo e guinche y arepa en la barriga, y jumiando mi calilla”. (3)

En verdad que con tanto cuinche salado, quedamos con la boca reseca y con inmensas ganas de tomar agua, tal como quedaban los que abusaban del alcohol, por ello en Margarita se acostumbraba poner como “secante” (pasapalo) pescado salado, para que a día siguiente produjera sed, y el agua ingerida aplacara el “ratón”

El cuinche es un pescado muy popular que ha inspirado algunas canciones.

“El Cuinche (Motivo-guaiquerí)

L: José Elías Villarroel
M: Francisco Antonio Mata

El pescador de Juan Griego,
La Salina y Pedregal,
al llegar la temporada
se dan cita especial.-

-Coro-
Y cuando el cuinche se mete
en playas de Tacuantar
se alistan los bolicheros
para poderlo pescar,
y llevan sus guataneros
con sus guatanes para cargar (Bis)

II
Los que quedan en la playa,
se quedan para escalar,
unos pá buscar la leña
y otros para cocinar
-Coro- (Bis)

III
Algunos de La Galera,
Los Millanes y San Juan
en junio, julio y agosto,
también su cita se dan.
-Coro- (Bis)

El cuinche por su abundancia es barato, por esa razón muchas veces se regalaba. La siguiente décima popular margariteña, habla muy claro sobre quien se negaba a regalar un cuinche:

“Quien sería ese señor
que a su madre le negó,
un cuinche que le pidió
teniendo una pulpería,
le dijo que no tenía
cuinche para regalar
que él compraba en Porlamar
con su dinero en la mano.
Así dijo este tirano,
tenemos que comentar”.

Bagre guatero (Arius haezbeigi). Abunda en la laguna de los manglares, cerca de los fondeaderos y de los muelles, donde cumple una función de conservador del ambiente marino, pues se alimenta de los desperdicios botados de las embarcaciones, incluyendo las materias fecales. De allí la cuarteta escatológica de un polo margariteño. El polo margariteño es una melodía cantada acompañada por cuatro a veces maracas y guitarra, con un compás de 6 x 8.

“Cayó un mojón en agua cristalina
y vino un bagre y se lo comió,
y en la orilla lloraba una cochina
viendo la vaina que el bagre le echó”.

Los Bagres: pueblo del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

BOLO: (*Diplectrum radiale*). Recibe también el nombre de *yuca*. Es un pez abundante en las costas margariteñas. De fácil captura. Es pequeño, de carne muy blanca. Se prepara frito y rebosado, en ambos casos muy tostado.

CACHICATO: (*Calamus penna*). Por lo general se le captura en nasas. Es de carne blanca y delicada. Se le tuvo como comida sana y nutritiva para recién paridas y enfermos de úlceras y conjuntivitis.

El cachicato posee un hueso, semejante a una plumilla de escribir, situado próximo a la región anal. En Margarita se da el apodo de Cachicato a quienes escriben contra un régimen político y callan cuando sus copartidarios son gobierno. Se dice entonces, que se han metido la pluma donde la tiene el cachicato.

CACHUA: (*Balistes vetula* y otras especies). La mayoría de las veces se come asada sobre brasas, con piel y escamas. Se abre por la parte ventral, se destripa y se le introduce de nuevo el hígado que es muy apetecido. Se le hacen cortes en la capa muscular interna para introducirle aliños. Se ata con guaral o alambre y se asa. La Cachúa, es el nombre de una diversión pascual margariteña:

“La Cachúa

Muy buenas noches señoras y señoritas,
es la Cachúa que las viene a saludar
aquí les traigo música de Margarita
para que la bailen en este lugar.

(Coro)

Si no me dan de beber
voy a botar la comida
porque yo sin la bebida
no siento ningún placer.

Aquí venimos alumbrados por la estrella
con muchas ganas de cantar y de bailar
no sé qué pasa que no sacan la botella,
la necesitamos para comenzar.

(Coro)

En esta casa que se vé tan concurrida,
necesitamos un poquito de atención,
qué es lo que pasa que no ponen la bebida,
que es el combustible de este parrandón”.

(Coro)”.

CANARIO: (*Conodon nobilis*). Es de los llamados pescados de charco, por el fondo marino donde se encuentra. Tiene el mismo sabor que el corocoro, aunque su carne es de inferior calidad. Se prepara en hervido y frito.

CARACHANA: En algunos lugares, Carrachana. Es uno de los pescados más abundantes en los mercados insulares. Se pesca *a la viva*, o se calan con mandingas. Se le come fresco y en salazón. Fresca en hervido, frita, asada, guisada. En salazón, en hervido, asada, en revoltillo.

Se conocen varias especies: Carachaca pintada (*Euthynus alletteratus*), Carachana negra o Cabaña negra (*Auxis Thaard*), esta especie es uno de los llamados “pescados de sangre”, su carne tiene un color oscuro. Se le tiene como pescado productor de alergias. Bonito o Carachana cariba o blanca (*Sarda sardo*). Esta variedad suele ser vendida en algunos restaurantes como carite.

Gozan de mucha preferencia las huevas de carachana. Se comen fritas. Las de la carachana negra son de inferior calidad.

CARITE: Es uno de los peces fundamentales en la economía y la gastronomía margariteña. Muy solicitado, pero de precio muy elevado. Al carite grande y grueso se le da el nombre de sierra. Existen variedades: Carite lucio (*Scomberomorus cavalla*), Carite pintado (*Scomberomorus brasiliensis*), Carite chinigua (*Scomberomorus regalis*).

Tanto el carite como la sierra se preparan en hervido, fritos, guisados. Salpresos en hervidos y fritos. Salados en hervido, asado y frito.

Es de mucha importancia gastronómica el hervido de carite frito de un día para otro.

La popularidad de este pez es nacional, resaltada por la diversión pascual del mismo nombre, original del músico cochero (de la isla de Coche) Rafael González. Hoy esta diversión pertenece al folklore nacional.

“El Carite

L y M: Rafael González.

Ayer salió la lancha Nueva Esparta
salió confiada a recorrer los mares
encontró un pez de fuerza muy ligera
que agarra los anzuelos y revienta los guarales.

(Estribillo)

Como la costa es bonita
yo me vengo divirtiendo
pero me viene siguiendo
de cerca una piraguita.

2

Ayer salimos muy temprano a pescar,
salimos juntos todos los pescadores;
y entre las olas lo vimos saltando
que iban persiguiendo a los voladores.

(Estribillo)

3

Un marinero se alegra cuando mira
a este sabroso pescado
y enseguida le dice a los muchachos
preparen los arpones y tiren los guarales.

(Estribillo)

4

En los ramales del Coco lo pescamos
en lo profundo del mar donde vivía
y lo pescamos en la lancha Nueva Esparta
para presentarlo hoy con alegría.

(Estribillo)

5

Señores todos les damos las gracias
los pescadores se van a marchar
nos despedimos con este Carite
que le presentamos en este lugar”.

CATACO: (*Selar crumenophthalmus*). Pescado bastante popular. Se prepara frito, asado y guisado.

CATALANA: CATALUCIA: ACHOTE: OJÓN: (*Priacanthus arenatus*). Este pez recibe varios nombres, siendo el de achote, el más popular en Margarita, por la semejanza de su color rojo con el colorante llamado achote u onoto (*Bixa Orellana L.*)

Es un pescado de carne blanca y fina. Se come asado sobre brasas, horneado. Su carne se separa fácilmente en trozos, por lo que se utiliza para preparar ensaladas sencillas.

CAZÓN: Tiene gran importancia comercial y gastronómica. Cazón, es el nombre utilizado en Margarita para varias especies. Con su carne se preparan las afamadas empanadas de cazón, platillo típico de la cocina insular. Cuando está fresco el cazón se prepara en hervido (muy especialmente en Juan Griego), sudado y guisado. En salazón se prepara frito, asado y en revoltillo.

Hay la creencia de que comer cazón produce sueño. Asimismo se dice, que el olor genital femenino es similar al del cazón.

Entre las especies más importantes de los llamados cazones, encontramos: Gata (*Ginglymostoma cirratum*), es de baja calidad se come salado; Cazón chino (*Rizoprionodon porosus*), es la especie que más se consume en Margarita, se usa salado. Tiene un sabor ligeramente amoniacal. Macuira (*Carcharinus limbatus*), abunda. Es el de mejor calidad. Se utiliza salado; Viuda virma (*Mustelus norrisi*), Cornúa (*Sphyrna lewi*), Pez sierra (*Pristis sp.*).

Con los hígados de los cazones se curan los aripos para que las arepas no se peguen. La piel de los cazones se utiliza como lija y para fabricar rústicos

sombreros. Hasta no hace mucho tiempo, las aletas de estos peces se botaban, hoy tienen un alto precio, pues son utilizadas para preparar la famosa sopa de aleta de tiburón. Hay pescaderos inescrupulosos que venden filetes de cazón por filetes de pargo.

Cazón pelao: es el sin piel. Con este nombre se apodan a personas de tez muy colorada y de labios pelados. Era muy solicitado en Semana Santa, pues durante la cuaresma por los fuertes vientos reinantes, los pescadores iban poco a la mar. Se vendía en las bodegas. Se prepara guisado y se asemeja al bacalao.

Cazonero: Punta entre las Islas del Cabo y Cabo Negro, al noroeste de Margarita.

Como hemos dicho, las empanadas de cazón constituyen uno de los platillos típicos de la cocina margariteña. En todos los pueblos de Margarita en las mañanas y tardes se encuentran pequeños ventorrillos donde se preparan y venden empanadas de cazón recién hechas. Resaltamos la estampa del escritor nativo Francisco Quijada:

“Quien no conoce en Juangriego las sabrosas empanadas de cazón de las hermanas Malaver? Tanto los pobres como las personas de ciertos recursos económicos las prefieren por su exquisito sabor y su higiénica preparación. Comerciantes, viajeros, marinos y pescadores las buscan en las primeras horas de la mañana. Es verdad que hay otras personas que también se ocupan de elaborar este producto, pero las empanadas de las hermanas Malaver acaparan la preferencia de la comunidad y son buscadas con predilección por todos los consumidores. El producto no tiene nada especial, son hechas como las demás. No contienen ningún ingrediente extraordinario. El guiso es igual, la manteca que usan la misma, la masa es preparada como todas. Pero indudablemente para decir que se degustó una buena empanada de cazón había que comer una que salga de las manos de estas virtuosas mujeres.

—Es que tienen un sabor especial— se comenta. Y la demanda aumentaba; más aún en épocas de fiestas y afluencia de visitantes cuando se hace necesario moler dos “almudes” demás para atender los numerosos encargos recibidos. Una empanada con eriso cocido constituía un manjar que no todo el mundo podía procurarse. Y al lado de una rueda de carite asado o frito y una arepa amarilla, era indispensable una empanada calientica del caldero de las hermanas Malaver”. (4)

También las expresiones de la cultura popular, hacen referencia al cazón:

“Amigo Gabriel González
el buscador de la vida
cuando sale no se olvida
del saco que en todo cabe
allí le mete el casabe
el café, y el papelón
su buen pedazo cazón
y sus cabezas de chivo
siempre lo verán activo
caminando a la Asunción”. (5)

GONGRIO: (*Gynnothorax funebris*). Este pez parecido a una culebra y con dientes bastantes afilados, no es muy apreciado. En la península de Macanao se prepara en salazón. Es posiblemente el mencionado por Alexander Alexander como anguila.

COROCORO: son los peces margariteños por excelencia, ya lo dijo en tiempos de la Independencia Francisco Javier Yáñez.

Entre las numerosas especies de corocoros, se encuentran: Corocoro congo (*Orthopristis ruber*), Cují o Cacharo (*Haemulon aurelianeatum*), Arara (*Haemulon chrysargyreum*), Cherechere (*Haemulon steindachneri*), también

se le conoce como Negrete; Corocoro plateado (*Haemulon parrae*), Corocoro rayado (*Haemulon bonariense*), Corocoro margariteño (*Haemulon plumieri*), que es uno de los más solicitados.

Las diferentes clases de corocoro se preparan fritos, asados y en hervidos, con la particularidad de que se les deja las agallas, pues se dice que ello resalta el sabor. La parte más apetecida es la cabeza, la cual se chupa para sorberle los sesos. También se prepara el hervido de corocoro frito de un día para otro. Gozan de justa fama los corocoros pescados en El Tirano.

CHUCHO: Hay dos variedades, Chucho blanco (*Myliobatis freminvillei*), y Chucho pintado (*Aetobatus narnari*).

Se preparan en salazón, bien sean guisados, fritos, en revoltillos, tortillas y pasteles.

El rabo de chucho fue utilizado como látigo. Hay un juego infantil, que consiste en decirle a los niños que pronuncien la palabra chucho sin arrugar la boca.

CUNA: (Ver también meros). Las cunas son meros y constituyen una de las especies marinas más apreciadas y de mayor costo. Su carne es bastante blanca y delicada. Se prepara en hervidos, frito en ruedas, —los filetes de pescado son de nueva data en Margarita— asados, guisados. Las cabezas de cuna son muy solicitadas para hervidos.

Se conocen varias especies de cunas: Cuna (*Mycteroperca banaci*), Cuna garopa (*Mycteroperca phenax*), Cuna blanca (*Mycteroperca cidi*), Cuna negra (*Mycteroperca rubra*), Cuna guarai (*Mycteroperca bonaci*).

DORADO: (*Coryphaena hippurus*). Se prepara en guiso. Son muy cotizadas sus huevas, las cuales se comen frescas y fritas, en tortillas. Hay la creencia,

que cuando el dorado “se viste”, es decir, presenta una coloración azul turquesa con tonos amarillos, no pica la carnada. Después de muerto toma tonalidad plateada.

JUREL: (*Caranx latus*, *Caranx hippos*). Es uno de los peces de mayor importancia económica de Margarita. Sus grandes cardúmenes son calados muy especialmente en Pampatar y sus alrededores, en Punta Arenas, entre los meses de abril y junio; siendo tradicional la calada llamada “calada del Cristo”, en la cual los pescadores separan una parte de sus ganancias para donárselas al Santísimo Cristo el Buen Viaje, cuyas festividades se realizan en Pampatar el 3 de mayo. Dicen que un gusano se aloja en la cabeza del jurel, y que en ciertas épocas del año “lo vuelve loco”, siendo entonces cuando se dirige a tierra.

Se prepara fresco en hervido, frito, asado y guisado. En salazón, preferentemente en hervido y frito; de las mismas formas cuando es salpreso.

Las huevas del jurel tienen gran demanda y constituyen un plato de excelente sabor y calidad. Se preparan fritas y en tortillas.

“El jurel

L: Amado Guerra

Fue en la Punta é la Ballena
que lo pudimos pescar
como fue una pesca buena
se lo vamos a bailar.

(Coro)

Pescador de Pampatar
tienes la pesca como arte
acuérdate al calar
al Cristo darle su parte.



Alegre el Vigía anunciaba
que se acerca la calá
y desde el cerro gritaba
hacia sotavento vá.

(Coro)

Chorrero se zumbó al agua
Gollo “Cotúa” lo seguía
Jacinto con su piragua
iba sirviendo de guía.

Zumbándole al jurel vienen
grupos de guamachinales
pero las redes lo tienen
atrapados en sus ramales.

(Coro)

Ya el Vigía calló su voz
el trabajo ya está listo
gracias al poder de Dios
y al Santísimo Cristo.

(Coro)

LAMPAROSA: (*Vomer septapinis*). También se encuentra en grandes cardúmenes. Las pequeñas se preparan fritas. Las grandes se fríen en ruedas, se preparan en hervido y se guisan.

LEBRANCHE: (*Mugil brasiliensis*). Tiene cierta importancia comercial. Se come fresco, salpreso y en salazón. Fresco se prepara en hervido, frito en ruedas, relleno y asado. Salpreso y en salazón se come en hervido y asado.

En ocasiones estos peces presentan gran cantidad de grasa que los pescadores extraen y utilizan como manteca para la confección de sus comidas”. (6)

LISA: (*Mugil curemo*). Es de gran importancia económica para la isla de Coche. La lisa se come frita, asada u horneada. Es uno de los pescados más exquisitos en salazón; en esta forma se prepara frita, guisada, asada y en hervido.

Las huevas de la lisa constituyen una de las exquisiteces de la cocina margariteña. El proceso de su salazón es bastante laborioso y requiere de mucha práctica y destreza, para que las huevas queden bien secas y con el punto exacto de sal. El proceso consiste en salar la nueva fresca, se atraviesa con palillos de la hoja del cocotero y se pone a secar al sol, volteándose repetidas veces para que el secado sea uniforme.

Estas huevas se comen “crudas”, fritas, asadas, o en tortillas.

El Dr. Fernando Cervigón, nos da una importante versión sobre la preparación de la lisa por los pescadores:

“Si la lisa va a venderse salada, la operación de escalar se inicia inmediatamente. Uno o varios pescadores van descabezando la lisa, de un solo tajo y lo pasan al escalador que primero hace un corte longitudinal por la línea media dorsal, después quita las vísceras, a continuación, con otro corte longitudinal, separa la columna vertebral que queda como la hoja de un libro entre las dos mitades de la lisa y remata la operación con varios cortes en la masa muscular y en los bordes anteriores para que la sal pueda penetrar bien. Si las huevas están desarrolladas se separan aparte para su ulterior preparación en salmuera. Los escaladores son de una habilidad y rapidez prodigiosas y la operación se realiza con gran conocimiento técnico práctico.

Además de las huevas, también se aprovecha de la lisa el estómago, que es muy musculoso y recibe el nombre de *zorongo*, probablemente porque su nombre recuerda la de un tipo de moño apretado que se hacen las mujeres, de acuerdo con unas de las acepciones originales del vocablo según el diccionario de la Real Academia de la Lengua.

Los zorongos, separados del resto del tubo digestivo y bien lavados, se preparan sancochados, en guiso o se asan. Para asarlos, se ensartan en una varilla de palma de coco. El ensarte recibe el nombre de *espereto*, un vocablo también de origen castellano relacionado con los utensilios o acción de asar.

Las huevas se ponen en salmuera y después al sol, sobre una tabla hasta que estén bien secas. Si las huevas están en el momento justo de la madurez, cuando ya parte de los óvulos son transparentes y están a punto de ser expulsados, no sirven para prepararse y los pescadores denominan a este estado de la hueva “hueva tara”.

Las continuas observaciones de los pescadores, les llevaron al conocimiento, de que en un mismo cardumen las huevas podían estar en condiciones de utilización por la mañana y sin embargo por la tarde presentar el estado de “tara”. Esto se corresponde muy bien con el fenómeno biológico de la madurez gonodal que puede producirse en unas pocas horas y los gametos se expulsan en un determinado momento del día.

Todo lo expuesto es un ejemplo espléndido de como el conocimiento empírico basado en la observación y experiencia acumulada, representa un valioso caudal de información que el científico tardaría muchos años en adquirir con su esfuerzo aislado, e indica también lo muy necia que es la postura de quien desprecia el sabor que no se ha aprendido en el aula o en libros. Los pescadores margariteños, muchos de ellos analfabetos, son una fuente de información insustituible, pero solo lo aprovechará el que sepa acercarse con sencillez. El intelectual orgulloso siempre será el más necio de los ignorantes. (7)

LORO: (*Sparisoma rubripinne*). Es un pez de llamativos colores, de ahí el nombre, por semejanza con el ave de este nombre. El color verde corresponde al macho y el colorado a la hembra. También existe otra especie de loro de colores menos espectaculares (*Sparisoma chrysopterum*).

La mejor manera de preparar el loro es en guiso, algunas veces relleno. Es uno de los pescados utilizados para preparar el guiso de las empanadas, para ello hay que quitarle la cabeza que es amarga.

MACHUELO: (*Opisthonema oglinum*). Pez de baja calidad, sin embargo, muy utilizado en las rancherías de pescadores, bien, fritos cuando frescos, o asados en salazón. Tiene importancia comercial para la elaboración de harina de pescado. Es un pez de muchas y pequeñas espinas, por lo que se debe tener cuidado al comerlo. Cuando alguna persona tarda mucho en comer, se dice: “parece que estuviera comiendo machuelo”.

MERO: Es una de las especies más apreciadas por su excelente carne. De alto precio. Dentro de los meros se encuentran los peces conocidos como *cunas* (ver). Entre los meros de mayor importancia en Margarita se encuentran: Mero pacaramo (*Epinephelus morio*), Mero tofia (*Epinephelus guttatus*), Cherna pintada (*Epinephelus niveatus*), Vieja (*Palabrax dewegeri*), Mero cabrilla (*Epinephelus adscensionis*), Guasa (*Epinephelus itajara*).

Los meros se preparan en hervidos, especialmente la cabeza que da un caldo gelatinoso; fritos en ruedas, guisados, asados y sudados.

Un plato exótico y especial lo constituye el guiso de buches de mero.

Existen otras variedades de mero con los nombres locales de Mero chulingo, Mero cholo. Mero fraile, Mero batata (*Epinephelus striatus*).

En Boca del Río, península de Macanao, está la mayor flota pesquera de pargos y meros de Venezuela.

El mero también aparece en la literatura popular margariteña:

“Chucho, ahora no me acuerdo
te dejo una buenamoza
un buen guisado de mero
y otro de lamparosa”. (8)

Asimismo existe la sentencia: “En el mar el mero, de la tierra el carnero”.

MOJARRA: (*Eugerres plumieni*). Es un pez de las lagunas de los manglares (Restinga, Marites). De carne delicada, se prepara asada o frita.

PALOMETA: (*Trachinotus falcatus*). Pescado de carne excelente. Se prepara en hervido, frito, guisado. También existe el Pámpano amarillo (*Trachinotus carolinus*) y otro conocido como Pámpano lechero (?). Estos pescados tienen mejor sabor cuando están gordos, pues cuando están flacos se dice que están “correosos”.

PALAGAR: Con este nombre genérico se designan en Margarita a las agujas y al propio palagar (*Xiphius gladius*). Hay la aguja blanca (*Tetrapturus albidus*), Aguja azul (*Makaira nigricus*), y el pez vela (*Isotrophorus americanus*).

Generalmente estos pescados se preparan en salazón. En la región de Macanao se prepara el guisado de palagar fresco.

PARGO: Junto con el mero son los pescados más solicitados y de más alto precio. Se prepara en hervido, frito en ruedas, guisado, asado, relleno y horneado.

Entre los muchos pargos conocidos en Margarita, están: Pargo cebadal (*Lutjanus analis*), también se le llama cebal; pargo colorado (*Lutjanus purpureus*), Pargo dientón (*Lutjanus griseus*), Rabirubia (*Ocyris chrysurus*),

Cunaro (*Rhomboplites aurorubens*), Pargo cotorro (*Lutjanus apodus*), Pargo guasinuco (*Lutjanus cyanopterus*). Hay otros nombres locales, como pargo coño (*Lutjanus bucanella*), Pargo cipre, Bembe é cosa, Pargo caballo.

Es condición indispensable que el pargo esté gordo, pues si está flaco su carne no es buena y al prepararlo se “engrincha”, es decir se abre y se pone duro.

En Pampatar cuando el tiempo está calinoso, tiempo de humazón, dicen los pescadores; se asegura que es tiempo de ribazón de pargos.

En la Margarita ribereña y en algunas zonas de la interiorana, se acostumbraba guardar los espinazos salados de los grandes pescados, como pargos, meros, cheznas, guasas; para preparar sopa. Para ello, ponían a sancochar las verduras y cuando estaban blandas se sumergía el hueso salado amarrado con un guaral. Se sacaba el hueso y se guardaba. Era sopa de emergencia en tiempos de carestía.

PEZ BURRO: (*Anisotremus surinamensis*). Es muy solicitado cuando está gordo para hervido. También puede comerse frito, siempre cuando esté gordo, lo que se conoce cuando tiene los “lomos” engrosados.

Lance de Burro: Sitio de Pampatar conocido desde la colonia con este nombre. Allí se emplazaron cañones para defender ese puerto. Se llama así por abundar este pez.

PICUA: *Picúa corsaria*: (*Sphyraena barracuda*). Pez muy voraz. Abundante en los mares de la Isla. Se come con recelo, pues “es una de las especies que puede causar la peligrosa enfermedad del ciguatero”. (9)

En Margarita cuando se quería saber si un pescado estaba ciguatero, se procedía a introducir una moneda de plata en la carne del pez, o en el aceite

de freírlo: si la moneda se ponía negra, se desechaba el pescado por estar ciguateado.

La picúa se prepara frita y en guiso para empanadas.

RAYA: La mayoría de las veces se prepara en salazón. Se hacen revoltillos, pasteles y guisos.

Existen varias especies: Raya (*Dasyatis sp.*), Chupare (*Himantura scnardae*), Guayanesa (*Gymnura micrura*), Manta (*Manta birostris*).

“Los pescadores las preparan abriéndolas dorsalmente, quitándoles toda la parte de la cabeza y braquias y aprovechando el resto”. (10)

Laguna de Raya: pueblo del Distrito Tubores.

ROBALO: (*Centropomus undecimalis*). Tiene alguna importancia económica. Se prepara frito, en hervido y guisado.

“El robalo” es una diversión pascual margariteña. Pertenece al folclore nacional, sin embargo, muchas personas aseguran que su letra y música son de José María Camejo, natural de Juan Griego, donde la presentó en las dos últimas décadas del siglo XIX. Tiene la letra mucha connotación política, pues alude a Guzmán Blanco y a una facción del guzmancismo conocida como “los Colorados”.

“El Robalo

Ya te conozco robalo
por el camino que vas (bis)
con tus zapaticos *blancos*
y tus medias *colorás*. (bis)

Robalito, robalito
por que vás tan asustado (bis)
es porque ves la atarraya
todavía no te he pescao. (bis)

Empréstame tu curiara
con un par de canaletes (bis)
para pescar el robalo
que me ha roto mi filete. (bis)

Si el robalo se me abolla
por Dios que lo guaraleo
y si se vá pá abajo
por Dios que lo toleteo. (bis)”

RONCADOR: (*Micropogon furnieri*). Citado por Alexander Alexander, sin embargo, creemos sea otra la especie, pues en Margarita al roncador se le tiene como pescado de baja calidad. Existe la creencia de que la llamada *piedra de roncador*, que se encuentra en la cabeza del pez, tiene propiedades medicinales, tales como la de disolver los cálculos renales cuando se le toma en infusión.

SAPO BOCÓN: (*Ampchictys cryptocentrum*). Este pez de fea apariencia se encuentra en los bajíos de las costas margariteñas y constituye uno de los platos más típicos y deliciosos de la cocina tradicional margariteña. De carne muy blanca y suave. Se prepara guisado o sudado.

TAJALÍ: (*Trichurus lepturus*). Su nombre nos viene del árabe *tahalí*, que es una especie de vaina que se tercia al pecho para colocar la espada. En otras regiones del país se llama *machete*. Es muy abundante, sobre todo en la zona norte de la Isla, específicamente en Juan Griego y Pedro González, en donde es uno de los pescados de mayor consumo. Es de carne blanca y exquisita. Se

prepara en hervido, frito y guisado. En salazón es muy utilizado para los sancochos campesinos en tiempos de siembra.

Tajalí: es el apodo que se le da a las personas muy altas y delgadas.

Con las huevas del tajalí se hacen ruedas de diferentes diámetros. Se comen fritas o en salazón.

TONQUICHA: (*Cynosciom jamaicensis*). Es una especie de buena calidad y bajo costo. Se come fresco o en salazón, siendo en este caso comparado con el bacalao. Se prepara en hervido, frito, guisado, bien sea fresco o en salazón.

En Guayacán y Manzanillo, puertos pesqueros del norte de Margarita, los pescadores utilizan un estanque al que llaman *noque o ñoque*, en donde ponen agua de mar con sal, allí van colocando el pescado pequeño ya escalado para salarlo.

TORITO: (*Lactophrys tricornis*). Es uno de los pescados más exquisitos y que identifica a la cocina margariteña. Se captura en nasas. Está revestido de una coraza córnea. Es de carne blanca y suave, que se desprende fácilmente en trozos.

En otras partes del país se llama *pez cofre*.

La forma tradicional de comerlo es asado o relleno de aliños y asado. El hígado es muy apetecido.





2- MOLUSCOS

En la cocina margariteña se utilizan con bastante frecuencia los moluscos de los mares que circundan la Isla. Todos ellos gozan de reputadas propiedades afrodisíacas. Algunos, como los chipichipes y guacucos son muy abundantes y se expenden diariamente en los mercados insulares, o bien vendedores ambulantes, generalmente mujeres, los pregonan por las calles. Otros moluscos son escasos, obteniéndose en zonas limitadas, y algunos otros son difíciles de obtener, consiguiéndose sólo por “encargo”, o muy eventualmente en los mercados.

ALMEJA: (*Chana macerophylla*). Se encuentra en las rocas de la orilla del mar. En algunas localidades recibe los nombres de sombrerito y embudito. Se prepara sancochado para comerse con limón, a veces se guisa con arroz.

BOTUTO: (*Strombus gigas*). Es uno de los moluscos más importantes de la cocina insular. Es un caracol bastante grande.

En realidad, el uso masivo de este caracol comenzó a partir de los años de 1950, pues anteriormente sólo era comido en épocas de necesidades o de “antojos”.

Abunda en la costa sur de Margarita. Se prepara sancochado para comer con limón, en ensaladas, guisos y en consomé. Muy buscado y apetecido como afrodisíaco.

La concha de este caracol es llamada guarura y los guaiqueríes la utilizaban como clarín. Durante mucho tiempo se emplearon para acuñar las puertas de las casas hasta que a alguien se le ocurrió decir que eran “mabitosas”, al igual que todas las conchas y caracoles, y desde entonces desaparecieron.

CALAMAR: (*Loligo sp.*). Recibe los nombres locales de *luria* y *chipirón*. Se prepara frito, guisado y relleno con arroz y guisado.

CHIPICHIPE: (*Donax denticulatus*). Es el molusco por excelencia de la cocina margariteña. Se encuentra en casi todas las playas de la Isla, en la orilla de ellas y casi superficialmente. Sin embargo, la zona de su mayor abundancia y de mejor calidad es la comprendida entre Punta Galera y Punta Arenas. Gozan de mucha fama los chipichipes de La Galera, La Guardia, La Arestinga y Punta Arenas.

Se prepara en consomé, que es la forma tradicional de comerlo. También se prepara guisado con arroz, en tortillas y revoltillos.

A las recién paridas se les daba consomé de chipichipes para aumentarles la secreción de leche.

GUACUCO: (*Tivella mactroides*). Tiene casi tanta importancia como el chipichipe. La mayoría de las veces se encuentran juntos. Se vende, bien, en conchas o “esjullado”, que no es otra cosa que el molusco sancochado y desprovisto de la concha. La palabra castellana correcta es desbullado.

En la zona del istmo de la Restinga existe en cantidades increíbles, estudios recientes fijan en 3.000 toneladas su población, renovable cada seis meses.

Se prepara en consomé, guisado con arroz, en empanadas, tortillas y revoltillos.

Se recomienda no dar consomés de chipichipes o guacucos muy concentrados, porque la gente “se va en sudor”, es decir, les da una sudoración copiosa y pueden hasta sufrir desmayos y bahídos. Los chipichipes y guacucos son los afrodisiacos que más a mano tienen los margariteños.

Guacuco: Caserío del Distrito Arismendi. Su nombre indígena era Guacucopatar (lugar de los guacucos).

Es un dicho margariteño que “para sacar guacuco hay que mover el fondillo”.

LAPA: (*Acanthopleura sp.*). Molusco que vive pegado a las rocas. Se come sancochado y con limón.

LONGO: (*Melongena melongena*). Caracol muy estimado. Es de los que gozan de mayor fama como afrodisiaco. Se prepara sancochado para comer directamente con limón, guisado, en ensaladas.

Hay un decir marinero: “llevando más frío que un longo”.

MARGARITA: (*Pecten ziczac*). Es una concha más bien escasa. Se prepara casi siempre sancochada para ser comida con limón.

MEJILLÓN: (*Perna perna*) (*Modiolus americanus*). Moluscos muy abundantes en Manzanillo y en las islas Los Frailes. Se preparan sancochados, en ensalada, guisados con arroz, asados en sus conchas. La preparación de mejillones a la vinagreta es propia del Estado Sucre.

Existe la creencia de que los mejillones y moluscos en general deben comerse tan sólo en los meses que tienen “r” en su nombre, pues entonces están más gordos y sanos.

Debe tenerse mucho cuidado en no ingerir moluscos, sobre todo los bivalvos cuando hay *marea rojas*, la cual es la proliferación de un plancton dinoflagelado que se acumula en el manto del molusco y al ser ingerido por el hombre, la toxina absorbida produce daños en el sistema nervioso, la mayoría de las veces fatales. Se dá el nombre de mejillón al órgano sexual femenino.

OSTRA: OSTIÓN: (*Crassostrea rizophorea*). Se encuentra en las lagunas de los manglares de Margarita: La Restinga y Las Marites. Se le atribuyen propiedades afrodisíacas. Se comen frescas con limón o rociadas con vino.

OSTRA: CONCHA DE PERLA: TRIPA DE PERLA: (*Pinctada margaritifera*) (*Pinctada rodiata*). Durante los meses de enero a mayo, es uno de los platos preferidos de los margariteños. En los demás meses del año hay veda, aunque casi nunca es respetada.

Hasta no hace muchos años era un alimento barato, llegándose hasta a regalar. Hoy ha alcanzado precios astronómicos. Las familias del barrio Los Cocos, en Porlamar, son las encargadas de su pesca, y las mujeres de esa localidad las comercian por todos los pueblos de Margarita, voceándolas por calles y caminos.

Hasta hace unos quince años, nada más se comían los “callos” (músculo aductor) de la tripa de perla; después comenzó a comerse también la “barriga” (región interdital); hoy día se come toda incluyendo el “faralao” (braquias), aunque éste, se sigue insistiendo, produce diarreas.

La tripa de perla se prepara sancochada para ser comida con limón, guisada, guisada con arroz, frita.

PAPO DE LA REINA: CUCHARÓN: (*Atrina seminuda*, *Atrina rigida*). Es una concha de forma espatular, bastante larga. De ella hay ricos placeres en las inmediaciones de Coche. Es de muy buen sabor, algo dulzaino. Se prepara guisada.

PEPITONA: PATA DE CABRA: (*Arca zebra*). Muy abundante en los bajíos cercanos a las costas de nuestras islas. Necesita bastante cocción para ablandarse. Se prepara sancochada, guisada, guisada con arroz. Tiene

bastante reputación la sopa de pepitonas guisadas, con ají chirel y arroz, como tónico y quitadora de “ratones”.

Existen industrias de conservas alimenticias en Margarita y Coche que envasan las pepitonas (moules), bien al natural, o guisadas con o sin picante.

PULPO: (*Octopus sp.*). Molusco que generalmente se prepara guisado.

QUIGUA: (*Livona picea*). Pequeño caracol que se sancocha y se come con limón.

TUNCUYO: (*Astrea sp.*). Caracolito pequeño muy comido en la zona norte de Margarita. Abunda (ba) en las playas de Puerto Cruz y Puerto Viejo, cercanas a Pedro González.

VAQUITA: (*Strombus pugilis*). Semejante al botuto, pero más pequeño. Muy abundante en la zona sur de Margarita. Se prepara de las mismas formas que el botuto.

VIERIA: (*Pencten sp.*). Parecida a la margarita, se prepara en la misma forma.

Hay una décima popular cantada al ritmo de gaita margariteña, referente a algunos moluscos:

“La Pata é cabra se queja
y le dice al caracol:
pá nosotros no hay valor,
eso gritaba la almeja
también la papo é la reina
cuenta su historia pasada,
qué bicha tan desgraciada
ha echado Dios en el mundo
estamos en los mares profundos
pero no valemos nada”.

Como ya hemos dicho con anterioridad, las mujeres margariteñas iban por los diferentes pueblos de la Isla, vendiendo chipichipes y guacucos. Era una forma de ganarse la vida muy dignamente. El poeta Jesús Rosas Marcano en un hermoso poema magistralmente pinta esta figura de la Margarita que ya se está olvidando:

“LLEVO CHIPICHIPE EN CONCHA

El sol dijo adiós al mar,
son las seis de la mañana,
las dulces chipichiperas
fortalecieron sus maras
y van regando el camino
en el amor de sus playas.
El aire amplio y absoluto
Lleva música y plegarias
y en festiva romería
va voceando la muchacha:
—Llevo chipichipe en concha!
—Llevo guacuco esjuyao!...
La sonora entonación,
el rumbo indica Agua é Vaca
muy atrás se quedó Atamo
para buscar La Portada.
pasa a El Mamey, a El Copey
y se interna en La Otrabanda,
El Otro Lado del Río
pone límite a su marcha.
Casi está lista al regreso
la muchacha de la playa
y muestra a una compradora
que lo sobrado remata:
—Fíjate, mujer de Dios,
como se me hichan las patas!
Con un nuevo peso encima



emprende el regreso a casa:
cuatro cocos, treinta mangos,
un torno rojo de caña,
un casabe fresco y blanco
con una cruz apagada
y un ancho sufrir ignoto
en el exterior del alma.
Empieza a sacar la cuenta
pero la cuenta se escapa
Recurre a la tradición
de sus cortas manos anchas,
mientras su mente feliz
lleva gentes de confianza
que fiado tomaron hoy
pero que pagan mañana.
Hizo magias la playera
con las míseras ganancias.
Reservará en la alcancía,
el “posu-acaso” que llama,
que será de dos centavos,
cuatro o seis, según le vaya.
De allí saldrá la promesa
del Valle, virgen de gracia,
de allí saldrá la peineta
y la falda colorada
y los zapatos de goma
y la franela mareada
que el barco contrabandista
descargó a mitad de playa.
Así transcurre la vida
mientras los años arrastran,
con su eternidad a cuestas
que es el voceado y la mara:
—Llevo chipichipe en concha!...
—Llevo guacuco esjuyao.” (11)

3- CRUSTÁCEOS



Los crustáceos de Margarita, al igual que todos los productos de su mar son famosos por su extraordinario sabor.

CAJETA: (*Calappa angusta*). Es una cangreja (en Margarita se emplea éste término, por cangrejo) robusta, de gruesas muelas (quelas). Se prepara sancochada para ser comida con limón, en sopa, asada y para preparar ensaladas y rellenos.

CARAÑA: (*Grapsus grapsus*). Cangreja pequeña muy abundante entre las rocas de las costas margariteñas. Generalmente se buscan de noche con la ayuda de una luz y de una varilla de hierro que hace las veces de arpón. Por su tamaño sólo puede ser preparada sancochada para comer con limón y en sopa.

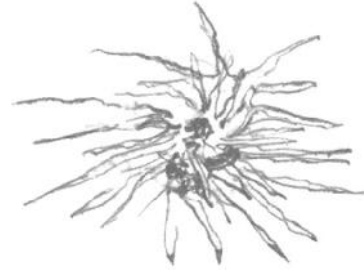
CAMARÓN: (*Penaeus brasiliensis*). Es el camarón rosado. Su pesca en Margarita es muy reducida y se limita a pocos meses del año en La Guardia, Juan Griego y La Galera. Es un camarón pequeño que se vende ya sancochado. Se prepara guisado, en ensalada, frito, guisado con arroz, en tortillas y revoltillos.

JAIBA: (*Callinectes ornatus*). Se prepara de iguales formas que la cajeta. Tiene las muelas más delgadas que ésta.

LANGOSTA: (*Palinurus sp.*). Este crustáceo que hoy día ha llegado alcanzar un precio tan alto, es preparado en la cocina tradicional margariteña de maneras muy sencillas: sancochadas para ser comida con limón, asadas, guisadas y sudadas. No llevan ninguna salsa especial en su preparación.

LANGOSTINO: (*Scyllarides aequinoctialis*). Su uso en la cocina tradicional margariteña no es frecuente. Se prepara en iguales formas que la langosta.

MORO: (*Carpillus coralinus*). Cangrejo grande y de muy hermosos colores. Se prepara en las mismas formas que la cajeta y la jaiba.



4- EQUINODERMOS

ERIZO: (*Lytechinus variegatus*). El erizo de mar para ser consumido necesita de una preparación bastante laboriosa. El erizo generalmente es preparado por mujeres de Laguna de Raya, La Guardia y Juan Griego. Hay dos temporadas durante las cuales se preparan erizos: cercana la Semana Santa y hasta finales de junio; y entre los meses de septiembre y noviembre, por ser estas las épocas cuando los erizos están “más gordos”.

El Dr. Fernando Cervigón, no sólo estudioso de nuestra fauna marina, sino también un hombre íntimamente compenetrado con el pescador margariteño y sus circunstancias, nos habla sobre la elaboración de los erizos:

“Los erizos del género *Lytechinus* se explotan comercialmente para utilizar sus gónadas como alimento. Normalmente la operación la realizan las mujeres metiéndose en el agua con los sacos donde acumulan los erizos. Una vez en tierra, en la misma orilla de la playa, los erizos son abiertos por su plano horizontal para extraerles las gónadas, las cuales se ponen en agua para limpiarlas y posteriormente, después de escurridas, se disponen sobre una de las dos mitades del capazón (cazuela) donde se acumula en forma de cono y luego se asan directamente al fuego de leña en la misma playa. La

calidad del producto es buena pero la operación es muy lenta y trabajosa. En 1960 la pieza se vendía a un medio o un real, en 1978 a cinco bolívares, habiendo aumentado la demanda considerablemente.

Una mujer puede extraer y procesar un máximo de tres sacos de erizos por día, normalmente menos. De este volumen de materia prima se pueden preparar un mínimo de seis piezas elaboradas y un máximo de catorce, dependiendo de la consistencia de las gónadas. La temporada de extracción comienza a finales de febrero o marzo y termina en octubre aproximadamente. Esta actividad es más importante en los pueblos del sur de la isla: Laguna de Raya, Chacachacare y Boca del Río”. (12)

Para 1989, el precio de los erizos fluctúa entre los quince y los veinte bolívares la unidad.

El erizo es considerado como un gran afrodisiaco. Sea ya en la forma como se elabora o preparado en tortillas, empanadas y revoltillos. Su sabor es único. Algunos lo comen crudos.



5- QUELONIOS

Con el correr del tiempo los grandes quelonios abundantes en los mares de Margarita han desaparecido. Hoy día muy ocasionalmente es atrapado uno de ellos, siempre de pequeño tamaño. Existe veda para la protección de ellos pues están en vía de extinción, sin embargo, esta veda es violada continuamente.

CAREI: (*Caretta caretta*). Este quelonio generalmente se prepara en guiso, aunque este contiene bastante caldo que más bien parece una sopa. También se asa el carei en su carapacho, directamente sobre las brasas. Esta preparación es propia de los habitantes de El Tirano y Manzanillo.

No hay una receta específica para preparar al carei en esta forma. Para comerlo, lo único es coincidir en esas poblaciones cuando se prepara uno de estos “carapachos” y llevar su propio cuchillo, pues su expresión popular: “quien no tiene su cuchillo no come carapacho”, ya que la comida es colectiva y cada quien se sirve a voluntad.

El órgano sexual del carei macho, conocido como *pipe de carei*, es uno de los más reputados y buscados afrodisíacos de Margarita, tal vez porque el carei macho, dicen los pescadores, pasa semanas apareado con la hembra. Se pone el pipe de carei en maceración con ron o brandi, canela y clavo especia. Después de cierto tiempo se toma por copitas. Salud!!!

CARDÓN: (*Dremochelys coriacea*).

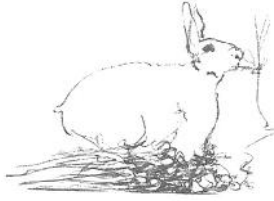
MANÍ: (*Lepidochelys olivacea*). Las dos son variedades difíciles de conseguir. Se preparan guisados. Tienen un sabor muy acentuado de aceite de pescado, lo que los hace repugnantes a muchos.

PARAPE: (*Eretmochelys imbricato*). Tiene una concha muy hermosa y que se desprende en láminas. Son utilizadas para la fabricación de peines, peinetas, zarcillos y otros adornos. Se prepara guisado.

TORTUGA: (*Chelonia mydas*). Es un quelonio grande, de excelente sabor. La mejor forma de prepararla es en guiso con suficiente caldo como para sopa. En filetes, en pastel. Son de bastante importancia gastronómica los huevos de tortugas, bien en concha o en “parapara” (sin concha). La tortuga y sus huevos gozan de tener propiedades afrodisíacas.

Tortuguita: sitio cercano a Punta Mosquitos.

- (1) A.R. Deffit Martínez, *Cuando la mar se puso más brava*, p. 53.
- (2) *Ib.*, p. 71.
- (3) *Ib.*, p. 118.
- (4) Francisco Quijada, *Siempre el destino*, pp. 38-39.
- (5) Efraín Subero, *Origen y expansión de la Quema de Judas*. p. 250.
- (6) Fernando Cervigón, *Los peces marinos de Venezuela*, T. I., p. 273
- (7) Fernando Cervigón, "Cercos de la lisa". En: *Sol Cultural*, N° 55. Porlamar, 8 de diciembre de 1977.
- (8) Efraín Subero, *Ob. cit.*, p. 176.
- (9) Fernando Cervigón, *Los peces marinos de Venezuela*, T. I., p. 265.
- (10) *Ib.*, p. 267.



ANIMALES DE CAZA

1- AVES

En Margarita era frecuente comer pequeñas aves de cacería, las cuales lamentablemente por el abuso de su caza están en francas vías de extinción.

Estas aves se preparan bien sea frescas, salpresas o en salazón. Su preparación no ofrece muchas variantes: fritas, asadas o guisadas con arroz.

COTORRA: (*Amazona barbadensis*). Todavía se caza en Macanao donde abundaba y se desplazaba en grandes bandadas. Se preparan en salazón frita y guisada con y sin arroz. Su número ha disminuido considerablemente, se dice que hoy día tan sólo existen unos mil ejemplares. Necesita de protección para evitar su desaparición.

COTUA: (*Phalacrocorax olivaceus*). Esta es un ave marina muy apreciada por su sabor semejante al pato, siempre y cuando se “desolle” y se le boten ciertos órganos como los pulmones, que le dan un fuerte sabor a pescado. Se prepara guisada y en “pebre”.

GUACHARACA: (*Ortalis ruficauda*). Prácticamente extinguida. Solo se encuentra en algunas montañas y en número muy escaso.

GUARAME: (*Zenaida auriculata*). Un poco más pequeña que la paloma.

Guarame: población del Distrito Arismendi.

MACAGUA: (*Crypturellus erythropus margaritae*). Esta es la soisola de Margarita, es una especie endémica de nuestra Isla. Fue muy abundante, hoy día está casi desaparecida. Debiera hacerse una campaña para su conservación.

PATO GUIRE: (*Dendrocygna autumnalis discolor*). En grandes bandadas llegaban a algunas lagunas de Margarita, especialmente a la de Gasparico. Hoy no se consigue.

PALOMA DE MONTE: (*Columba corensis*). Fue muy abundante en la región de Macanao donde fue cazada despiadadamente con redes. Su número ha disminuido considerablemente.

PERDIZ: (*Colinus cristatus*) (*mocquerysi*). Hoy es muy escasa.

POTOCO: (*Scardafella squammata*). Muy abundante todavía. Es conocido como *maraquita* en otras regiones del país.

Potoco: nombre dado al órgano sexual masculino, especialmente al del niño.

Potoca: órgano sexual femenino. Medida para vender aguardiente.

TORTOLA: En Margarita se le dice tortola y no tórtola. El nombre corresponde a varias especies, entre ellas: *Columbina passerina*, *Columbina talpacoti*, *Columbina minuta*.

Es el ave de caza más abundante en Margarita.

TUTUEL: PIPE: (*Leptotila rufaxilla* y *Leptotila veneauxi*). Tiene un tamaño intermedio entre la paloma y el guarame.

Pipe: nombre dado al órgano sexual masculino.

En este capítulo tenemos que incluir a los llamados “*Huevos de Tierra*”, que son los huevos de aves marinas conocidos con el nombre genérico de *tirras* (*Sterna sp.*).

Estos huevos son recolectados por los pescadores margariteños en las islas Blanquilla, Orchila, Testigos y otras cercanas. Los huevos de tierra tienen el tamaño de un huevo grande de gallina, de coloración pardo o azul desvaído con pintas pardas más oscuras. La yema es de color rosado. Tienen los huevos imperceptible sabor a pescado. Generalmente se venden ya sancochados.

(1) Efraín Subero, *Poesía Margariteña*, pp. 121-122

(2) Fernando Cervigón, *Nombres vernáculos de organismos marinos del Estado Nueva Esparta*, p. 22.



2- MAMÍFEROS

CACHICAMO: (*Desypus nourmectus*). Ya casi extinguido en Margarita. Fue plato muy especial de la región agrícola de la Isla, donde se preparaba guisado. Hay personas que le tienen “ascos” al cachicamo “porque come muertos”.

CONEJO: (*Sylvilagus floridanus*). Es el animal más nombrado por los Cronistas y Viajeros venidos a Margarita, tanto por su abundancia como por la calidad de su carne. Sabor debido a dos plantas silvestres de Margarita que comen los conejos, como son el orégano de monte (*Lippia micromera* Schauer) y el tomillo (*Lippia origanoidea* H.B.K.), familia Verbenáceas. Estas plantas aromáticas también son comidas por el ganado caprino, de allí su delicado sabor. Cuando los conejos o los chivos comen la planta conocida como retama (*Castela erecta* Turpin), sus carnes adquieren sabor amargo.

Los conejos, pese a la caza indiscriminada a que han sido sometidos, todavía abundan en Margarita, siendo en la región de Macanao donde esta especie se multiplica prodigiosamente.

El Capitán Wirt Robinson visitó a Margarita en 1895, recolectando aves y también hizo observaciones sobre mamíferos:

Robinson indicó en 1901, que los conejos eran tan numerosos en Margarita, que eran preparados salados al estilo bacalao y embarcados a La Guaira para su venta”. (1)

En la toponimia neoespartana encontramos varios nombres referentes al conejo:

Los Conejeros: Pueblo del Municipio García integrado a Porlamar.

Los Conejos: Sitio del Distrito Tubores.

Conejo: Punta al sur de la isla de Coche.

Conejo: Punta de la isla de Cubagua.

Un espectáculo lleno de colorido lo constituye la caza del conejo en Los Robles (Distrito Maneiro). Consiste en una partida de hombres armados de “toletes”, palos de unos 60 centímetros de largo, de madera pesada como el guatacare y el guatapanare (dividive); con una curvatura central, la que los asemeja a los bumerangs australianos. Una parte de los hombres de la partida de caza, se convierten en “echadores”, es decir, que a fuerza de voces y ruidos van espantando a los conejos hasta llevarlos al sitio donde se encuentran los “toleteros”. El tolete dirigido con habilidad y destreza fulmina al conejo, el cual es recogido por los “guataneros”.

Tan pronto se mata al conejo se le sacan las vísceras, para evitar su descomposición. Igualmente se *experiquela*, operación que consiste en practicar un corte en las patas traseras que permite entrecruzarlas, luego se tuercen los dedos de ambas, entre sí, hasta formar un nudo de piña, de manera que pueda ensartarse la pieza en un palo, a manera de percha, facilitando su transporte”. (2)

Toda vez que la caza de conejos a tolete se realiza en conucos, generalmente sembrados de patillas, los cazadores cansados, para mitigar la sed se comen los frutos. Quedó la copla popular para perennizar el hecho:

“Roblero pata amarilla
mata conejo a tolete
y en los conucos se mete
a comerse las patillas”.

El conejo se come fresco: guisado y en pebre, también sancochado o y frito. Asimismo se prepara en salazón (cecina). El animal salado se coloca al sol, la parte superior del tórax y la inferior del abdomen se separan al máximo con palitos, para que el secado al sol se realice bien.

La cecina de conejo se come asada, frita, guisada con o sin arroz.

Entre las creencias margariteñas hay muchas referidas a “conejos fantasmas”, siendo los más comentados: El conejo del Portachuelo de Tacarigua, y el de Macanaíto, colina entre Santa Ana y Tacarigua. De allí la canción original en su letra y música del excelso músico margariteño Alberto Valderrama Patiño:

“El Conejo (Motivo guaiquerí)

L y M: Alberto Valderrama Patiño

Intrépido animalito
arisco y avisgado
se burla del cazador
y aún no lo han matao

I

Lo han cazado por las noches
treinta y tres tiros le han hecho
a oscuras y cuando hay luna
no lo han podido encontrar
el animal corre y salta
y los cazadores dicen
internándose en las tunas
es un conejo infernal.

II

Se conoce este conejo
por si acaso alguien lo mata
porque le falta una oreja
y es mocho de una pata.

III

Aquí termina el relato
de este porfiado animal
que ni con perros
y lazos lo han podido agarrar.

CUNARENQUE: (*Echeymis semivillosus flavidus* Hollister). Andrés Musso Q., nos habla de un mamífero localizado ya por Robinson en 1895; y de los cuales Musso capturó seis ejemplares en San Francisco de Macanao, uno en la cueva del Piache (Valle del Espíritu Santo); y otro en el cerro Guayamurí, todos en 1951. Nos señala Musso: “Está ampliamente distribuido por toda la isla, siendo muy abundante. (...) conocida por los nombres de canarete y cunareque, y es muy apreciada en muchas partes de la isla por el exquisito sabor de su carne”. (3)

Hemos conocido un solo ejemplar capturado en el cerro El Tamoco en abril de 1988. Hemos obtenido testimonio de algunos campesinos que lo han comido con bastante agrado.

En Margarita la voz cunareque o canereque, también es utilizada para designar a varias bromeliáceas, especialmente las localizadas en las partes superiores de las montañas. Voz en desuso.

VENADO: (*Odocoileus virginianus*). Fue muy abundante sobre todo en Macanao y la serranía del Copey, sin embargo, su caza indiscriminada lo convierten cada día en una especie en vías de extinción.

El venado se prepara fresco y salado, bien en guiso, asado o frito.

A Humboldt le llamó la atención la presencia de venados en Cubagua: “Encontramos en Manicuares algunos criollos que venían de una partida de caza de Cubagua. Los ciervos de la especie pequeña son tan comunes en este islote inhabitado, que una persona puede matar tres o cuatro en un día. Ignoro por cuál accidente han llegado allí estos animales, porque Laet y otros cronistas acerca de estos países, hablando de la fundación de Nueva Cádiz, no mencionan sino la gran abundancia de conejos. El *Venado* de Cubagua pertenece a una de esas numerosas especies de pequeños ciervos americanos que los zoólogos han confundido con el vago nombre de *Cervus mexicanus*. No me parece idéntico a la *Cierva de las sabanas* de Cayena o el *Guazuti* del Paraguay que vive igualmente en manadas. Su color es rojo pardusco sobre el lomo y blanco en el vientre: es mosqueado como el *Axis* (...)”. (4)

3- REPTILES

IGUANA: (*Iguana iguana iguana*). Este reptil de aspecto repulsivo es muy apreciado por su carne excelente. Es expresión popular que “coge mucho guiso”, siendo esta la forma de prepararla. Son asimismo muy solicitados y apreciados sus huevos, en “parapara” y en conchas. Los primeros no tienen cáscara. Los huevos se comen sancochados o asados. También se prepara la iguana en sancocho.

La iguana está prácticamente extinguida en Margarita. Los ejemplares y huevos que hoy se consumen provienen del Estado Anzoátegui.

“En los montículos arenosos, entre retamales y cardones, hacen sus nidos las iguanas, tratando inútilmente de pasar desapercibidas entre la maraña verdi-grisácea de troncos y ramas. Ni su apariencia repulsiva, ni su aspecto poco apetitoso consiguen defenderla del acoso constante de que es objeto por parte de pescadores y conuqueros, que las convierten en uno de los guisos más elaborados y selectos de la cocina autóctona”. (5)

MORROCOY: (*Geochelone carbonaria*, *Geochelone dentilata*). Este quelonio fue abundante en Margarita, así lo dejó consignado el prócer Francisco Javier Yáñez en su *Historia de Margarita*. En la actualidad no existe, los que se consumen son traídos desde Tierra Firme. Se prepara en guiso. La forma de prepararlo en pastel es introducida.

Según algunos, la voz indígena *guayamure*, significa morrocoy. En nuestra toponimia existe el nombre.

(1) Andrés Musso Q., “Lista de mamíferos conocidos de la Isla Margarita”. En: *Memoria de la Sociedad de Ciencias Naturales La Salle*, N° 63, p. 174.

(2) José Marcano Rosas, *Ob. cit.*, p. 40.

(3) Andrés Musso Q., *Ob. cit.*, p. 178.

(4) Alejandro de Humboldt, *Ob. cit.*, p. 240.

(5) Fernando Cervigón, *Paraguachoa*, p. 22.

ANIMALES DE CRÍA



1- AVES

Las aves de cría que se consumen en Margarita son las comunes al resto del país: pollos, gallinas, patos, pavos, palomas, llamadas estas últimas palominos.

Las formas de prepararlas tienen pocas variantes con respecto al continente venezolano: hervidos, asados, frituras, guisos y rellenos.

Los pollos, gallinas y pavos de Margarita constituyeron un importante renglón de comercio con puertos nacionales y extranjeros. Hay que recordar que desde 1525 se crían pollos en Margarita. Estas aves eran llevadas al resto del país, la mayoría de las veces cambiadas por productos que escaseaban en la Isla, como café, maíz, cacao, papelón y mercancías secas.

En las aves del corral tuvieron los margariteños una fuente de ingresos, tal como nos lo señala Francisco Depons: “Además, las aves de corral constituyen otra fuente de recursos para los pobres, que las venden para las islas extranjeras”. (1)

Era tradicional en Margarita que el almuerzo de los domingos fuera un hervido de gallina. Los consomés de gallinas y palominos eran dados a las parturientas durante la “cuarentena” para “restituirles las fuerzas” y para aumentarles la secreción de leche. Igualmente solían dárselos a los enfermos y convalecientes, procurando no excederse en la concentración del consomé, pues podría provocarse patatús, sudoración abundante y “blanquines” (bahídos, desmayos).

La guinea también se come, aunque se le tiene como ave “mabitosa”, pues se asegura que su canto dice: patrás, patrás.

En el catastrófico año para la república de 1814, las gallinas margariteñas alimentaron a la población de Caracas:

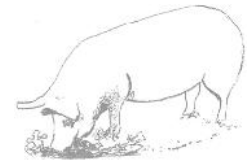
“MARGARITA

Los habitantes de esta Isla que en todos los tiempos han manifestado el más acendrado patriotismo, y el interés más vivo por la libertad de Venezuela, acaban de dar una prueba de sus sentimientos republicanos, y de su decidido amor a la causa de la independencia. Apenas se supieron en aquella Isla los acontecimientos de la campaña última, quando se han acelerado a enviar todo género de víveres a esta capital, y las dignas Margariteñas, remitieron quinientas gallinas de donativo para los heridos, en las brillantes acciones de La Victoria y San Mateo. Este rasgo de interés patriótico por los ilustres defensores de la libertad de Venezuela, recomienda la virtud de estas repúblicas à la gratitud de sus Compatriotas”. (2)

También la poesía popular margariteña se ha ocupado de los caldos de gallina:

“Adiós Isabel María,
paula y Felicia Rivero
vengan las tres que las quiero
estén en mi compañía
recuerdo de aquellos días
que me veían por la esquina
con mis caldos de gallina
y mis sopitas de arroz
y hoy me dan la muerte atroz
siendo tan buenas vecinas”. (3)

2- MAMÍFEROS



COCHINO: (*Sus scrofa domestica*). El cochino desde los primeros tiempos de la colonia fue un animal de cría en Margarita. Su abundancia y la calidad de su carne hicieron que fuera objeto de comercio con el resto del país y las antillas vecinas. De Margarita se embarcaba carne salpresa y salada de cochino para ser cambiadas por otros productos. Igualmente era frecuente llevar cochinos vivos en las embarcaciones, los cuales eran sacrificados durante la travesía.

En noviembre de 1932, en un viaje de Maracaibo a La Guaira, naufragó la goleta margariteña “Firma de Oro”. Todos los tripulantes se salvaron, y llamó la atención que un niño de 10 años José Francisco Hernández, pinche de cocina de la nave, salvara la vida sobre un cochino que iba a bordo. Los cochinos son buenos nadadores.

Tuvo importancia comercial la manteca de cochino, la que se transportaba en latas. Hasta hace poco tiempo la manteca de cochino fue la única grasa para preparar los alimentos en Margarita.

El cochino se come fresco y salpreso. Fresco en las formas tradicionales: hervido, frito, asado, guisado. Salpreso en hervido, generalmente con frijoles; frito, guisado. La asadura frita y guisada.

En Margarita gozan de gran popularidad y demanda los chorizos y morcillas de Los Robles.

El arroz con manteca de cochino, casi hasta nuestros días fue una comida popular y de bastante consumo en la Isla

Hay un polo margariteño, donde jocosamente se canta:

“Todo el mundo tengo andado
desde la Ceca a la Meca
y todavía no he encontrado
un chicharrón sin manteca”.

Hay una leyenda según la cual, en el año de 1815 el General Juan Bautista Arismendi escapó del cerco tendido por los españoles, disfrazado y bailando una diversión pascual, llamada “La Puerca”, cuya letra ha llegado hasta nosotros:

“La Puerca

En La Mira estaba
la puerca escondida
y el Año Nuevo,
conga aparecida.

Conga, conga, dale la mano a la conga,
conga, conga, conga,

Se hallaba escondida
de la gran Ciudad
y en el Día de Reyes
en La Vecindad.

Conga, conga, etc.

La conga elogiaba
a un gran Urdaneta
y siempre escondida
detrás de la puerta.

Conga, conga, etc.

La Conga no es mía,
la conga es ajena
y el que quiera conga
vaya a Cartagena.

Conga, conga, etc.

La conga es mulata
no es negra ni blanca
y cuando se enfada
le dan con la tranca.

Conga, conga, etc.

La conga señores
es muy nuevecita
la trajo Bolívar
aquí en Margarita.

Conga, conga, etc.” (4)

La Mira mencionada en la letra es una población del Distrito Arismendi, La Ciudad es el nombre por antonomasia de La Asunción, La Vecindad es una población del Distrito Gómez. Conga es el nombre que se da en Margarita a las cochinas pequeñas y gordas.

CHIVO: (*Capra algagrus hircus*). Es bastante extendido el consumo de carne de chivo en Margarita. En otros tiempos hubo grandes rebaños de este animal en toda la geografía insular. Muchos de nuestros pueblos tuvieron su origen en estos hatos de chivos, tal es el caso de Pedregales, Robledal, Los Hatos (hoy Altagracia). Durante muchos años algunos margariteños tuvieron bajo arriendo al Gobierno Nacional a la Isla Blanca o Blanquilla, y en ella tuvieron grandes rebaños de chivos, los que varias veces al año eran sacrificados y convertidos en cecina. Se traía a Margarita para su consumo y comercialización. En la Blanquilla estos rebaños se multiplicaron tanto que muchos se hicieron salvajes, siendo aprovechados por los pescadores que recalaban a esa isla. Entre los arrendatarios de la Blanquilla se recuerda del siglo pasado a Lorenzo Valeri, y del presente a Sebastián Rivero y Dolores Vásquez. El señor Miguel Velásquez Mata fue comisario y único habitante de esta isla por espacio de 35 años.

Durante el gobierno de Marcos Pérez Jiménez, se realizó una campaña para erradicar a los chivos de Margarita, argumentándose que eran los causantes de la erosión y de la sequía de la Isla. Fue afectada profundamente la pequeña economía doméstica de los criadores de chivos, quienes tuvieron que sacrificar perentoriamente a sus animales, so pena de multas o arrestos. Hay la anécdota de alguien opositor a Pérez Jiménez, que como forma de protesta mantuvo escondida a una chiva de su propiedad durante cinco años dentro de un gran baúl.

El nombre de *chivato* se da en Margarita al padrote del rebaño, también al hombre que detenta poder o saber: “Ese hombre es un chivato”. “Ese es el chivo que más mea”, son expresiones corrientes.

Chivato: es un ser mitológico, especie de fauno. Cuando una mujer rehúsa casarse o mantener relaciones sexuales, se acostumbra a decirle: “Allá arriba te espera el chivato”.

Chivato: nombre dado a un dulce preparado con auyama, leche de coco y papelón.

En 1773, fecha de la primera visita de Fray Iñigo de Abbad a Margarita, había grandes rebaños de cabras y ovejas, así lo dejó consignado:

Al referirse a Macanao: “Está toda inculta, y despoblada llena de Bosque en el que se mantiene de quince a veinte mil cavezas, porción de Bacas y Mulas perteneciente todo al Capitan Simón Nárvaez vecino de la ciudad Asunción”. (5)

Cuando habla de Pampatar, dice: “Tiene algunos Atos de Ganado Cabrio que se multiplica mas de lo que podía esperarse en atención a la esterilidad del terreno; pero estos animales se mantienen bien con las Tunas que le sirven de comida y vevida”. (6)

Según Abbad, para esa fecha la Parroquia de Pampatar (incluyendo Los Robles) tenía “cuatro mil setecientos veinte y ocho cabezas de Ganado Cabrio”. (7)

Con respecto a San Juan del Valle (San Juan Bautista), anotó: “Sus habitantes que son los que se llaman españoles, residen en sus respectivas labranzas, o criaderos de ganado, de este hay mucho, tanto domesticado como Bravio, pues en esta parte hasta las ovejas se han levantado, ya hay muchas silvestres”. (8)

El chivo se prepara fresco o en salazón (cecina). Fresco en hervido, guisado, asado. El llamado tarcarí de chivo fue introducido en Margarita desde Tierra Firme, de las costas del Estado Sucre. Y el llamado chivo en perola también tiene su origen en el Estado Sucre y es de más reciente introducción. El nombre de chivo en perola, proviene, porque en su preparación se utiliza como recipiente latas (perolas) vacías de galleta de soda, las cuales con una perforación en la tapa hacen las veces de ollas de presión.

El chivo criado en Margarita tiene muy buen sabor, debido a dos plantas silvestres que come: orégano y tomillo.

El introductor del ganado caprino en Margarita fue Francisco de Portillo.

OVEJO: (*Ovis ammonaries*). Se conoce en Margarita con el nombre de *borrego*. Se cría en menos escala que el chivo. El calificativo de borrego se aplicó en Margarita a los partidarios del General Bartolomé Ferrer, Prócer de la Federación. Ferrer era nativo de Pedregales donde había hatos de ovejas. A los rivales de Ferrer y partidarios del General Pedro María Brito González, se les conoció como *moriqutes* (ave nocturna parecida al búho).

Desde esos tiempos quedaron en el saber del pueblo, las siguientes coplas que se endilgaban los rivales:

“Ya el borrego no campea
por aquellos andurriales
donde la cabra campea
y que llaman Pedregales”.

Y los ferreristas, contestaban:

“Pájaro muy feo y fiero
es sin duda el moriquite
su canto lúgubre y triste
es señal de mal agüero”.

También quedó en la memoria colectiva, la siguiente octava:

“Le manda a decí el borrego
al moriquite del Norte
que se vaya pá Juangriego
pá dale fuego esta noche.

El moriquite contesta
con el mismo mensajero;
dejen quieto al moriquite
métanle fuego al borrego”.

También se cuenta, que por ser la carne del borrego de mayor precio que la del chivo, hubo matarifes habilidosos que cuando sacrificaban un borrego le cortaban el rabo y después se lo colocaban a un chivo beneficiado para hacerlo pasar por borrego.

El borrego se prepara en las mismas formas que el chivo.

VACA: (*Bos taurus*). Su preparación en Margarita difiere muy poco de las formas tradicionales en el resto del país; hervido, fritura, guiso, asado, etc.

Margarita fue centro precursor e irradiador de la ganadería vacuna en Venezuela.

En Margarita no había selección de carnes, sino que éstas se denominaban sencillamente: *posta* y *carne con hueso*.

Aquí en la isla fue popular el consumo de la llamada *carne del Norte*, carne salada que venía en barriles. Otra carne salada de bastante uso fue la *carne piriteña*, traída en sacos de pita desde Píritu. Estado Anzoátegui.

“De vez en cuando se beneficia para el consumo local reses vacunas y carneros criados en la isla, sin embargo la alimentación animal se compone principalmente de pescado salado y fresco y aves, que se consiguen a precio muy bajo. Todos los comestibles que se producen en la isla son sumamente baratos; pero en cambio los importados no solo son de inferior calidad sino que se venden a precios prohibitivos”. (9)

Era un espectáculo simpático ver en Margarita los días sábados, o la víspera de una fiesta patronal, el paseo que por las calles del pueblo se daba a la res que sería beneficiada al día siguiente. Los niños seguían con algarabía a la res y hasta cohetes había, porque al día siguiente se comería “carne fresca”.

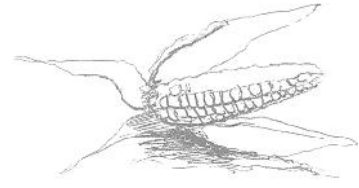
Agua Vaca: Caserío del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

Agua de Vacas: Población del Distrito Maneiro.

Agua Vacas: Antiguo sitio de labranzas y cría al oeste del puerto de manzanillo.

- (1) Francisco Depons, *Viaje a la Parte Oriental de Tierra Firme en la América Meridional*. p. 172.
- (2) En: *Gaceta de Caracas*, Número LI, 21 de marzo de 1814, 4° de la Independencia. Facsimilar, 1983.
- (3) Efraín Subero, *Origen y expansión de la Quema de Judas*, p. 248.
- (4) José Marcano Rosas, *Ob. cit.*, p. 10.
- (5) Fray Iñigo de Abadd, *Ob. cit.*
- (6) *Id.*
- (7) *Id.*
- (8) *Id.*
- (9) Theodoor de Booy, "Venezuela". En: *Heraldo de Margarita*, N° 27, La Asunción (Margarita), 2 de diciembre de 1916.

CEREALES



ARROZ: (*Oryza sativa* L.). No se cultiva en Margarita, sin embargo, es de uso frecuente en la dieta del insular, lo cual ya fue señalado por el expedicionario británico Alexander Alexander en 1819. Muchas veces un plato de arroz con manteca de cochino constituyó el alimento único de muchos hogares.

El arroz se prepara para acompañar otros platos, o con mariscos como chipichipes y guacucos. Se utiliza asimismo en la preparación de hervidos de carnes y pescados salpresos o salados. Se usa para mezclar con la harina de funche.

El agua de arroz tostado es una bebida obligada en los casos de diarreas en niños y adultos.

Hay una canción margariteña relacionada con el arroz. Algunos la han recogido como “El negrito Con”, no obstante nosotros la escuchamos en nuestra niñez como “El negrito Congo”.

“El negrito Congo

Estaba el negrito Congo,
estaba comiendo arroz
como el arroz estaba caliente
el negrito se quemó.

La culpa la tuvo usted
de lo que sucedió
por no darle cucharilla
cuchillo ni tenedor”.

EL NEGRITO CON

Allegro Estado Nueva Esparta

1ª Es ta ba el ne gri to "con" es ta ba co mi en da a moy. el a
2ª la Cul pa la tu mas tad de lo fue lo su ca dio' for no

Moy es ta ba co mi en da a moy. el a
no se que mo'.

Nuestra hermana Carmen recuerda una estrofa que había escapado a nuestra memoria:

“La negra tuvo la culpa
que el negrito se quemara,
le puso el arroz caliente
y no le puso cuchara”.

AVENA: (*Avena sativa* L.). Tampoco se cultiva en Margarita. Su consumo tiene cierta importancia tanto en la dieta doméstica como en la marinera. Se prepara en forma de atol, usándose generalmente como desayuno o como alimento para enfermos y convalecientes. También se prepara como refresco. En Margarita la avena se conoce más con el nombre de *cuáquer* o *kuaquer*, derivado de una marca comercial de avena.

MAÍZ: (*Zea mays* L.). Es cultivo tradicional de Margarita. Desde nuestra Isla salió el maíz que alimentó a la población de Cubagua a principios de los años 1500. Con las cosechas de maíz se pagaban los diezmos, así para 1525, estos alcanzaron la cantidad de 900 fanegas, lo que nos dice por sí mismo, lo abundante que debió ser la cosecha de ese año.

La secular sequía de Margarita, sin embargo, limitaba los cultivos de maíz, por lo que regularmente el grano utilizado en la Isla era adquirido en el Delta del Orinoco, conociéndose este maíz como *maíz cañero*. Otra variedad era traído del golfo de Cariaco, llamándose *maíz de cariaco, bobo o mapito*. Una tercera variedad venía de las costas del Estado Anzoátegui, conociéndose como *maíz piriteño*.

En el pueblo de Tacarigua son famosas las cachapas preparadas por sus mujeres.

Hasta hace muy pocos años el proceso de elaboración de las arepas era bastante laborioso, resumiéndose en las siguientes fases:

1. Se desgranaba el maíz a mano.
2. Trituración o pilado del grano en pilones de madera. Esta operación iba acompañada con cantos, conocidos como *cantos de pilón* o *cantos de pilanderas*. El maíz obtenido de esta manera se conoce como *maíz pilado*.
3. El maíz pilado se lava para separar el resto de las conchas, las cuales se utilizan para la alimentación de animales domésticos.
4. Se hierve el maíz pilado y lavado para ablandarlo. El agua de esta cocción igualmente se utiliza para la alimentación de animales de cría.
5. Se lava el maíz hervido o cocido. La segunda agua de estos lavados se reservaba para endulzarla con papelón. Se daba este carato o especie de chicha a las recién paridas para aumentarles la secreción de leche; igualmente se daba a los niños para engordarlos. Esta preparación se conoce con el nombre de *estrega*.
6. Molienda del maíz que se realizaba en piedras, sustituidas después por molinos manuales.

CANTO DE PILAR MAIZ

M.M. ♩ = 116
Pilar

m *ya* la *u* na na *ci*
ya las *dos* me *tra* to *sa* ran m *Jun* m *Jun* a *las*
tra se *pe* dea *mo* ses *ya* las *cu*atro *me* ca *sa* ran m *Jun* m *Jun* a *las*
cin co *ta* *ve* un *hi* jo *ya* las *se*is *lo* *tra* to *ya* ran m *Jun* m *Jun* a *las*
sie te *pe* la *drim* *ya* las *o* cho *to* ma *ta* ran m *Jun* m *Jun* a *las*
nue ve *se* *tra* al *cie* lo *ya* las *die*z *lo* *co* ro *ya* ran m *Jun* m *Jun* a *las*
on ce *pe* se *un* *bai* le *ha* sta *las* *do* ce *tra* to *ta*

La segunda molida se llama *repaso* y la tercera y última *tequeno*, así se obtiene una masa muy fina. De la molienda, quedó esta copla:

“La mujer baja y gordeta
no sirve pá molendera
con el pezón de la teta
saca la masa pá fuera”. (1)

En Margarita se conocen varias clases de arepas:

Tela: bastante delgada y grande. Utilizada generalmente en el desayuno.

Arepa: la que llamaríamos normal, de unos 10 centímetros de diámetro y 2 de grosor.

Arepa macanaguera: llamada así por elaborarse en la región de Macanao. Es una arepa bastante gruesa, y grande, siempre del mismo diámetro del aripo, unos 25 centímetros. En Tacarigua donde también se elabora este tipo de arepa, se le llama *arepa de medida*, por la medida del aripo, no por la cantidad de maíz.

Arepa tibia: el maíz zocato (inmaturo) se pasa por agua tibia, se muele y amasa. La arepa queda con conchas, llamadas *picos*.

Arepa frita: un poco más pequeña que la normal con un agujero en el centro. Como su nombre lo indica se fríe en vez de asarse.

Arepa sancochada: es una especie de bollo, de unos ocho centímetros de diámetro y seis de grosor, el cual se envuelve en un pedazo de lienzo y se sancocha, después se asa para que adquiera una concha en forma de película muy delgada.

Arepa raspada: en otros lugares se llama *arepa pelada*. El maíz se descascara con cal o con cenizas, el procedimiento subsiguiente es similar al de la arepa

normal. La arepa raspada tiene un sabor algo terroso, aunque bastante agradable.

Bollo: parecido en su preparación a la arepa sancochada, pero sin envolverla en lienzo. Tiene forma más alargada y delgada.

Cachapa: la cachapa margariteña es salada, a diferencia de otras regiones donde es dulce. Es grande y de consistencia más dura que las de otras partes del país.

Pinto: arepa delgada y pequeña como una tela, generalmente alargada u oblonga, que se ensarta con un palito de hoja de coco. Se les da a los niños mientras se les sirve la comida o como merienda.

Torticas de manteca: es una tortica delgada de masa de maíz endulzada con papelón y “aliñada” con anís “chiquito”. Se fríe.

A los niños pequeños se les canta:

“Tortica de manteca
pá mamá que dá la teta.
Tortica de cebada
pá papá que no dá nada”.

Hay otros productos elaborados a partir del maíz que tuvieron cierta importancia en la dieta del margariteño, por lo que los incluiremos en el presente capítulo.

Majarete: El mejor majarete, según viejas recetas margariteñas es el preparado con maíz tibio.

El procedimiento de elaboración del majarete es el siguiente:

Se hace la masa y se diluye en agua hasta formar una especie de mazamorra. Se cuele a través de un lienzo, se le agrega el anís pequeño, canela, papelón y un punto de sal. Se pone al fuego y cuando haya hervido se le agrega leche de coco. Se bate y se deja hervir hasta que solidifique.

Tequiche: el procedimiento de su fabricación es similar al del majarete, pero se prepara con harina de maíz tostado y no lleva sal.

Chivato: “Se pone a hervir la masa de maíz aguada, igual que el majarete. Al hervir se le agrega la auyama en puré y la leche de coco. Se bate y se deja que solidifique”. (2)

Con la harina gruesa de maíz se prepara el *funche*, plato fundamental de la dieta de las rancherías de pescadores y de la marinería, aunque en los últimos años la harina de maíz precocida para preparar arepas lo ha venido sustituyendo.

“Existen tres clases de funche; funche simple, funche con arroz, funche aliñado. El funche con arroz además de la harina de maíz se le agrega arroz; y al funche aliñado un sofrito de aliños y carne de cochinos en trozos pequeños.

En la marinería el funche migado en el guarapo o café, recibe el nombre de *chinguango*, se usa como desayuno o como merienda.

Hallaca: Hasta hace muy pocos años la hallaca en Margarita recibía el nombre de pastel. El relleno usado en su confección es un guiso de carne de res y cochino. Entre las diferencias con las hallacas elaboradas en otras regiones del país, está en que la margariteña no lleva tomate (hoy si se le pone) porque se decía que se acidificaban y producían indigestiones. Las hallacas o pasteles no solamente era plato tradicional navideño, sino que todavía se venden en cualquier época del año.

“En cada hogar los visitantes son obsequiados con bebidas de preparación familiar: ron ponsigué, anisado, ponche, leche de burra, cautel (clara de huevo batida con azúcar, ron y nuez moscada), y también con las comidas propias de la navidad: los pasteles (hallacas) y los dulces de lechoza, hicaco, de harina de yuca (que el pueblo llama arepevieja). Si acaso no hay nada en la casa, los parranderos muy gentilmente reciben una generosa cantidad de dinero como aguinaldo”. (3)

Una copla de un viejo aguinaldo, dice:

“Si me dan pasteles
dénenlos calientes,
que pasteles fríos
empachan la gente”.

Maíz Tibio: antiguo barrio de Porlamar.

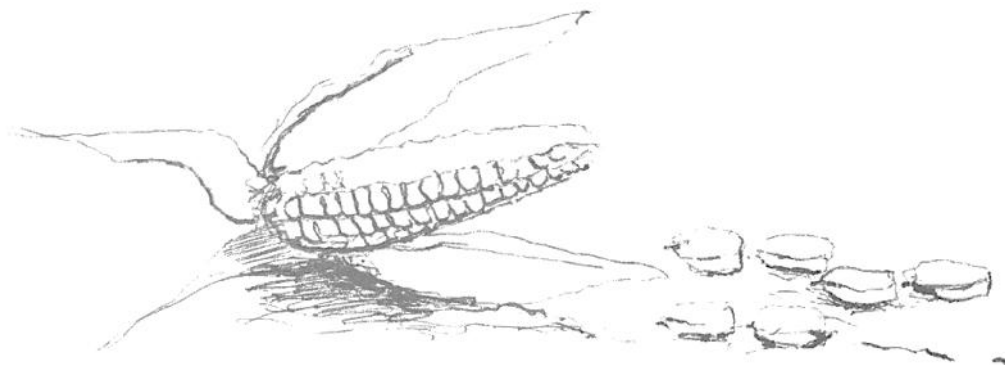
TRIGO: (*Triticum aestivum* L.). Los panes de trigo fabricados en Margarita muy bien pueden clasificarse por sus nombres tradicionales:

Pan de agua. Es el pan corriente, también llamado *pan salado*. Dentro de este tipo de panes se incluye la *galleta marinera*, muy utilizada en otros tiempos tanto dentro de la Isla como abordo de los barcos. Es un pan cuadrado de unos diez centímetros por lado, uno de espesor y muy tostado. Se conserva bastante bien durante largo tiempo.

Asimismo dentro de este grupo se incluyen los *biscochos*, de los cuales se elaboran dos tipos: *biscocho torcido*, en forma de un 8, elaborado principalmente en Porlamar y utilizado mucho en la dieta de enfermos; *biscocho redondo* o *huevo de sapo*, fabricado en La Asunción y utilizado para mojar con café, chocolate y otras bebidas. Es dado a los niños pequeños en la época de la dentición para “fortificarles las encías”.

Pan de leche. Como su nombre lo indica, la leche entra en su elaboración. Es un pan de miga gruesa, pesado, de fácil digestión. Entre los panes de leche se destaca el *pan aliñado*, el cual además de leche, lleva huevos y granos de anís chiquito (*Pimpinella anisum* L.).

La Asunción, capital del Estado Nueva Esparta, desde tiempos inmemoriales ha gozado de la fama de sus panes, tantos los dulces como los salados; así como de la elaboración de la pastelería tradicional margariteña a base de harina de trigo, entre los que encontramos las siguientes variedades, que trataremos en capítulo aparte: beso, bizcochuelo, cuca, cuca pargueta, empanadas, saboyano, tunja, etc.



(1) José Joaquín Salazar Franco, *Usos y costumbres tradicionales de Margarita*, p. 28.

(2) Agapita Hernández, Testimonio. Punta Arenas, marzo de 1986.

(3) José Marcano Rosas, *Ob. cit.*, p. 14.

LEGUMBRES



En Margarita el consumo de legumbres se limita a: caraota, chimbombó, frijol y judías. Otras legumbres como las arvejas, las lentejas y los garbanzos, tienen un consumo restringido a grupos familiares y contadas personas.

CARAOTA: (*Phaseolus vulgaris* L.). Se cultiva poco en sus tres variedades: negra, roja y blanca. Se prepara en las mismas formas que en el resto del país, con la particularidad que en Margarita se comen saladas y no dulces.

FRIJOL: (*Phaseolus vulgaris* L.). Es la legumbre de mayor consumo en Margarita. Se cultiva junto con las sementeras de maíz. Gozan de justificada fama los cultivados en la zona agrícola del Distrito Arismendi. Las diferentes variedades reciben los nombres locales des guanarucho, colorado o bayo, blanco, boca negra, menudito, etc. El más solicitado es el blanco.

El frijol se prepara en diversas formas, entre ellas: las vainas tiernas sancochadas, llamadas maracas. El frijol se come sancochado, guisado, siendo esta la forma más típica de la cocina regional. Igualmente se preparan los frijoles en guiso con carne de cochino salpresa o salada, y en hervidos con estos mismos tipos de carnes.

JUANDURO: (*Cajanus cajan* L.). Esta legumbre también se conoce con los nombres de *quinchoncho* y *juandú*, en otras regiones del país. Casi no se utiliza en Margarita.

JUDIÁS: (*Phaseolus vulgaris* L.). Esta legumbre es de poco consumo, la mencionamos por formar parte de un plato de personas de ciertos recursos quienes las preparaban con huesos de jamón.

QUIMBOMBÓ: (*Hisbicus sculentus* L.). En Margarita predomina el vocablo *chimbombó*. Es cultivado en la Isla. Se utiliza en los hervidos de carnes de res y de gallina; asimismo sancochado solo.

TODDY: (*Stilozobium aterrium piper* & Tracy). Este grano no pertenece a la cocina tradicional margariteña, lo incluimos por haber sido cultivado experimentalmente en la zona de Macanao, en donde no tuvo aceptación, pues el pueblo rechazó su sabor.





HORTALIZAS

Hay que decir que hasta hace muy poco tiempo el margariteño se mostraba reacio a comer hortalizas, a las que daba el nombre genérico de “monte”, llegando a ser expresión común: “yo no soy conejo para estar comiendo monte”.

Es a partir de la década de 1950 cuando algunas hortalizas como la remolacha y la zanahoria comienzan a aparecer en los mercados insulares y ser consumidas. Sin embargo, el repollo aunque no se cultiva en Margarita tenía cierta aceptación, quizás debida a la influencia de la colonia libanesa, llamada “turcos”, que residió en Porlamar y Juan Griego desde principios del presente siglo.

En Margarita fue común tener en los patios de las casas, las llamadas *eras* o *tarimbas* (tarimas), las que consistían en tablas o palos colocados a cierta altura, en donde se colocaban recipientes de diferentes materiales y tipos, conteniendo plantas medicinales, o utilizadas como condimento, tales como: ruda, llantén, cilantro, yerbabuena, jengibre, santa maría, toronjina, etc. Estos recipientes estaban perforados por el fondo. Al regar las plantas el agua sobrante salía por el fondo, siendo recogida en otros envases y se volvía a utilizar esa agua hasta su total consumo. Con esto el margariteño dada la escasez de agua que siempre ha padecido la Isla, la aprovechaba hasta la última gota.

AJÍ CHIREL: (*Capsicum frutescens* L.). Comúnmente llamado *chirel*, también se le llama *ají picoso*. Pese a las diversas variedades de hoy día, en Margarita se conocen tradicionalmente, el delgado pequeño llamado *pico de pájaro*, el redondo conocido como *chirel caribe*, que es el más picante, picoso, se dice en Margarita. Se utiliza el chirel para sazonar algunos platos, como el

guiso de cazón y los hervidos de pescado fresco. También se utiliza para preparar los ajiceros, para uso opcional del comensal.

AJÍ DULCE: (*Capsicum annum* L.). Es el condimento por excelencia de la cocina margariteña. Dudamos que haya alguna receta que no lo tenga entre sus ingredientes. En todas las casas de la Isla había una mata de ají dulce, hoy día el fruto alcanza precios prohibitivos.

Cuando se fríe pescado se acostumbra agregar uno o dos ajíes dulces enteros al aceite hirviente, para evitar que el olor de pescado frito lo invada todo.

AJO: (*Allium sativum* L.). No se cultiva en la Isla. Su uso es bastante frecuente. Es ingrediente obligado en la preparación de los frijoles guisados.

AUYAMA: (*Cucurbita maxima* Duch). De gran cultivo en toda Margarita. A veces llega a crecer silvestre, sin embargo, no satisface la demanda interna, por lo que se trae de Tierra Firme. Existen muchas variedades, gozando de fama por su excelente calidad y sabor las de Los Robles y las de Macanao; éstas últimas son pequeñas, de concha dura y bastantes pesadas para su tamaño, tienen una coloración casi anaranjada.

El consumo de la auyama está bastante arraigado en el pueblo insular. Es una de las “vitualas” indispensables en los hervidos de carnes de reses y de gallina. Al hervido de pescado fresco no suele agregársele porque lo endulza demasiado. También se come la auyama simplemente sancochada. Con la auyama se prepara el dulce conocido como *chivato*, el que además lleva masa de maíz, papelón, leche de coco, etc.

Las flores de la auyama se utilizan en bebedizos para hacer brotar al sarampión.

La Auyama: antiguo hato de la Península de Macanao.

La Auyama: viejo fundo agropecuario del Municipio Aguirre, Distrito Maneiro.

BERENJENA: (*Solanum melongena*). Su uso es de vieja data en la cocina margariteña. Se prepara asada, frita, rellena con carne, rellena con arroz y carne, arroz y chorizos, etc.

CEBOLLA: (*Allium cepa* L.). En la zona conocida como El Paraíso, en Pampatar, se hizo una vez un ensayo para el cultivo de esta planta. Es el único intento que conocemos. Su uso es muy similar al del resto del país. Solo destacan en la cocina regional el carite o la sierra frita encebollada y la tortilla de cebollas.

CEBOLLÍN: (*Allium schoenoprasum* L.). Muy cultivado en las eras. Indispensable en los hervidos de gallina y res. Es de insuperable sabor la tortilla de cebollines.

CILANTRO: (*Conadrium sativum* L.). También es de las plantas cultivadas en eras. Al igual que el cebollín se utiliza en los hervidos de res y gallina.

HIERBA BUENA: (*Mentha piperita* L.). Es otra de las hierbas cultivadas en las tarimbas. Además de sus propiedades carminativas y antiespasmódicas, por las cuales se utiliza en la medicina popular margariteña, es el condimento especial del hervido de gallina.

ORÉGANO: (*Lippia micromera* Schauer). Es una planta silvestre. Es el responsable junto con el tomillo del buen sabor de los conejos de monte y de los chivos de Margarita. Se utiliza en nuestra cocina para sazonar las carnes de estos animales y también la de cochino. En otras épocas se comercializó en Tierra Firme; así, para la segunda mitad del siglo XIX era llevado a La Guaira:

“La sal procedía de Cumaná y Margarita, de donde además se traían productos de la artesanía local (sombreros, hamacas, y cerámica), aves de corral, pescado, carne de cerdo y orégano”. (1)

PEPINO: (*Cucumis dipsaceus* Ehrenb.). Es el llamado pepino de criollo o de monte. Se cultiva. En épocas de lluvias crece silvestre. Su uso está limitado a ser sancochado para ser comido con sal, o como verdura en hervidos de pescados. El llamado *pepino extranjero* (*Cucumis sativus* L.), es de reciente data en Margarita.

PIMENTÓN: (*Capsicum* Sp.). Poco usado en la cocina tradicional margariteña. Ya hemos señalado que el ají dulce es el condimento por excelencia de nuestra cocina. Sin embargo, podemos mencionar en nuestra cocina a los pimentones rellenos con arroz con chorizos.

REPOLLO: (*Brassica oleracea* L.). Ya hemos hablado de su uso a partir de los años iniciales del presente siglo, debido a la influencia de la colonia libanesa radicada en Porlamar y Juan Griego, dedicada al comercio de las perlas. Junto con la cebolla, la zanahoria, la remolacha y el nabo fue motivo de ensayos de cultivo por Jorge Haiek, nativo de Trípoli (Libano) y educado en Francia, en su posesión de El Paraíso, Distrito Maneiro.

TOMATE: (*Lycopersicon esculentum* Miller.). Es ya tradicional la fama de los grandes tomates margariteños, variedad conocida como tomate España. Existe también la variedad silvestre conocida como *tomate balita* (*Lycopersicon humboldtii*) especie esta ya casi desaparecida. Es pequeño, totalmente redondo, de un diámetro no mayor de dos centímetros. Además de los usos normales del tomate, se prepara en dulce. Asimismo existió una variedad más grande que el balita, parecido al actual perita y se llamó *tomate pajuí*.

El tomate es indispensable para ciertos guisos margariteños como el de langosta. Su uso es similar al del resto del país, sin embargo, en Margarita se

le tiene cierto recelo al tomate, en cuanto a su uso en comidas que deben durar muchos días, pues se asegura que el tomate las descompone más rápido, tal es el caso de las hallacas. A los hervidos o sancochos de pescado margariteño *jamás* se le echaban tomates.



RAÍCES Y TUBÉRCULOS



En Margarita se da el nombre de vituallas a las raíces, tubérculos, hortalizas y ciertos frutos, como el pan del año, plátanos, etc., que se agregan a los hervidos de carnes, pescados y aves.

BATATA: (*Ipomea batatas* L. Poir). Conocido en nuestra Isla con el nombre indígena de *chaco*.

Es el chaco de gran cultivo en Margarita. Su cosecha no solo abastecía el consumo local sino que era llevado a otras regiones del país. Era frecuente ver por las calles a mujeres y niños vendiéndolos ya asados o sancochados. El chaco es vitualla obligada en los hervidos de carnes y pescados salados y salpresos. También se prepara sancochado, asado y frito en ruedas delgadas que reciben el nombre de *torticas de chaco* y que sirven para acompañar al pescado frito. El chaco también se prepara como dulce en forma de conserva.

En Margarita hay muchas denominaciones locales para las distintas variedades de chaco: correlón (el bejuco se extiende mucho), yema de huevo, bejuco morado, blanco, fuentero (de La Fuente, Distrito Arismendi), nigüita (esponjoso), inglés (duro), etc.

Los Chacos: sitio del Municipio Silva, Distrito Maneiro.

MAPUEY: (*Dioscorea trifida* L). Poco cultivado en la Isla. Se utiliza en hervidos de pescados, preferentemente. Sancochado.

ÑAME: (*Dioscorea alata* L.). También es poco cultivado. Se utiliza al igual que el mapuey.

OCUMO: (*Xanthosoma saittifolium* L.). Cultivado en Margarita aunque su producción no satisface el Consumo, por lo que es traído de Tierra Firme. Es

vitualla casi obligada en los hervidos de pescados. Muy utilizado para la elaboración de papilla para la alimentación infantil, “para hacerle estómago al niño”.

También se utiliza para preparar “*torticas de ocumo*”, muy usadas como guarnición de pescados fritos.

PAPA: (*Solanum tuberosum* L.). No se cultiva en Margarita, pero su uso es de vieja data. Hay que señalar que al hervido margariteño de pescado nunca se le agregan papas, estas solo se utilizan en hervidos de carnes y aves. Sus usos son similares al del resto del país.

YUCA AMARGA: (*Manihot sculenta* Crantz). Se utilizan sus productos, como el casabe. Desde tiempos inmemoriales en Margarita se preparó casabe. Grandes cantidades de casabe margariteño fueron llevados a Cubagua para la alimentación de la población allí establecida en la explotación perlera. Igualmente hay que señalar que Lope de Aguirre antes de salir de Margarita en 1561, mandó a preparar gran cantidad de casabe como provisión para el viaje.

La fabricación de casabe margariteño es similar al de otras regiones del país, sin embargo, en los Caños del Orinoco el casabe margariteño era preferido al fabricado en otras regiones.

Hay numerosos nombres locales para las variedades de yuca amarga, de acuerdo a las características del tronco, de las hojas, etc.: pavana, desconocida, lengua de culebra, languilangui, yema é huevo, agria, punta de lanza, colorada, negra, blanca, mulatica, potoca, guacamaya, costafirmeza, ramiadora, zamba, prieta, rafaela, pie de pipe, bonita, manita, etc.

Con la harina de la yuca amarga también se prepara el *casabe aliñado*, que es el casabe con una capa de melado de papelón con anís y clavo especia.

Asimismo se prepara un dulce conocido como *arepa de vieja*, que es un pan triangular de unos cinco centímetros por lado y dos de grosor; hecho con harina de yuca, melado de papelón, clavo especia. Se asa en aripo y se envuelve en hojas de plátanos. Con el almidón de la yuca se prepara el *cocorrón*, conocido como almidoncito en otras regiones del país. Se elabora agregando melado de papelón y anís al almidón.

Hoy día casi no se siembra yuca amarga en Margarita. Quedó la copla evocadora:

“Ya se murió camayuca
Ya se murió Guatamare
ya no hay quien ralle la yuca
ni quien tienda más casabe”. (1)

Gofio margariteño: En la actualidad no se fabrica. En épocas de la abundancia del casabe en Margarita, se preparaba de la siguiente manera:

“El casabe viejo se tuesta en el aripo, luego se pila y la harina granulosa así obtenida se mezcla con melado de papelón y se hierve. Se echa la preparación sobre una tabla y se pica en forma de conserva (romboidal). El gofio cumanes se pica en otra forma (rectangular)”. (2)

También se fabrica el gofio con harina de yuca.

YUCA DULCE: (*Manihot dulcis* (J.F. Gamel) Pax.). Se cultiva en Margarita pero no alcanza para satisfacer el consumo local. Recibe los mismos nombres vernáculos que la yuca amarga. Se utiliza en hervidos de carnes y aves; sancochada con sal como guarnición de otros platos.

(1) Carmen Gómez Rodríguez, *Pedro Obregón: Política y Riqueza en 1850*, p. 29.

(2) José Marcano Rosas, *Ob. cit.*, p. 62.

(3) Agapita Hernández, Testimonio, Punta Arenas, marzo de 1986.

FRUTAS SILVESTRES

Juan de Castellanos nos dio una visión bastante completa de las frutas silvestres de Margarita, de cuyas delicias y nuevos sabores disfrutaron los conquistadores. Hasta no hace mucho tiempo, nuestras frutas silvestres eran recolectadas y vendidas. Hoy apenas se recuerdan, aunque todavía existen en la Isla.

ALGARROBO: (*Hymenaea courbaril* L.). De agradable sabor. Se prepara con el fruto una especie de harina utilizada en la alimentación de enfermos.

BOTONCILLO: (*Lantana* spp.). Fruto de una verbenácea.

CARAJOTE: (*Subpilocereus* spp.). Es el fruto de una cáctacea. Es de muy agradable sabor. Aún se recolecta en Macanao.

CARIAQUITO: (*Lantana* spp.). Es otra verbenácea, de sabor agridulce.

CARACUEY: (*Bromelia humilis* Jacq.). Se come poco. La planta entera se utiliza en Navidad para decorar los nacimientos. Las hojas secas constituyen un abono muy solicitado, llamado tierra de caracuey.

CAUTARO: (*Cordia dentata* Poir). Sus frutos mucilaginosos tienen un agradable sabor dulzaino. Su consumo está limitado, pues es voz popular “que pegan las tripas”. El mucílago se utiliza como pegamento de diversos materiales.

CEREZA: (*Malpighia emarginata* Sessé & Moc. ex. D.C.). Es el llamado semeruco en el resto del país. Además de comerse, siempre con precaución, pues las semillas pueden causar “tapazón” (oclusión intestinal), se prepara

en dulce. Con los frutos maduros se prepara un licor, dejándolos macerar en ron y agregándole jarabe.

COTOPERÍ: (*Talisia oliviformis* (H.B.K) Radlk.). Hoy día es un árbol cultivado. Oviedo y Baños refiriéndose a los cotoperices de Margarita, anotó: “Otra fructa hay en la Isla Margarita que se llama cutupris que sabe a uvas moscateles, es tamaño como uvas gruesas que en el reino de Toledo llaman jehenes. Esta fructa tiene cuesco pequeño en enzima de todo un hollejo; e no hazen daño, aunque coman de estas fructas”. (1)

CURICHAGUA: (*Matelea maritima* Jacq.). Esta enredadera abunda en épocas de lluvias. Se consumen tiernas. Hay que pelarlas para sacarles la leche (látex), que es un poco caustico. Su sabor recuerda al de la lechosa tierna. También se prepara en dulce.

COROZO: (*Acrocomia aculeata* (ac.) Lood ex. Mart.). Es poco conocido hoy día.

CUCHAPE: (?). Suponemos sea una morácea. Muy apetecida por los monos y arditas de Margarita. Tiene sabor a higos.

CUNDIAMOR: (*Momordica charantia* L.). Crece en los períodos lluviosos. Tiene un sabor dulzaino, muy buscada por los pájaros.

CHARA: (?): Tiene un sabor a castañas.

CHIGUICHIGUE: (*Bromelia chrysanta* Jacq.). Esta bromeliácea produce unos frutos acídulos de agradable sabor.

CHICA: (*Zizipus cyclocordia* Blake). De un sabor dulce muy resaltante y agradable.

La Chica: hato de la península de Macanao.

La Chica: sitio del Municipio Antolín del Campo.

La Chica: quebrada al norte de la Península de Macanao.

GUAICORUCO: (*Passifora* spp.). Hoy día es una especie casi desconocida

GUAMA: (*Inga* spp.). Su consumo es poco frecuente.

GUAMACHE: (*Pereiska guamacho* Weber.). Fue un fruto muy buscado durante las hambrunas que azotaron a Margarita. También se come en dulce.

El Guamache: población, bahía y Puerto Internacional de Margarita, Municipio Barales.

El Guamache: población de la isla de Coche.

Guamachito: barrio de Boca del Pozo, Península de Macanao.

GUAYABA REIJANA: (*Psidium guineense* Sw.). Parecida a la guayaba cultivada, de igual sabor, pero más pequeña.

JOBITO: (*Spondias mombin* L.). De un agradable sabor ácido, con él se prepara un refresco muy popular.

JURURURU: CURIBIJUL: (*Bromelia plumieri* (E. Morr). L. B. Smith). Mencionado por Juan de Castellanos, es una bromeliácea.

LIMONCILLO: (*Ximenia americana*. L.). Poco conocida hoy día.

MACAPIRITU: (*Morisonia americana* L.). De muy buen sabor. Difícil de encontrar en la actualidad.

MACO: (*Melicoccus bijugatus* Jacq.). Es el mamón del resto del país.

El Maco: Caserío Bolívar, hoy Municipio Bolívar. Bajo la sombra de un gigantesco maco, que dio nombre a la población, reposó Bolívar en su estada en Margarita en 1816.

Maco: sitio del Municipio Antolín del Campo.

Con el maco (la semilla) se preparó una especie de arepa en épocas de hambrunas. De la rivalidad entre los cantores populares de El Maco y Los Millanes, quedó la copla:

“Del Maco ni los anones
me dijo a mí un millanero,
siendo un lavador de cuero
de las mismas condiciones”.

MAYA: (*Bromelia chrysantha* Jacq). Es otra bromeliácea. Se recomienda comer los frutos sancochados con agua de sal, pues son algo caústicos.

PAJÚÍ: (*Mouriri pseudo-germinata* Pitier.). Aun se recolecta, además de comerse, con él se prepara un refresco algo ácido pero agradable.

PACHACO: (*Capparis* spp.). Solo conocido y comido en pocas zonas de Margarita.

PITIGUEY: PICHIGUEY: Es el fruto del melón de monte (*Melocactus caesius* Wenland). Esta cactácea se conoce como *buche*, en otras regiones del país. Hubo épocas en que el melón de monte fue usado como verdura, para ello se pelaba y se lavaba con agua salada y se sancochaba.

PITAHAYA: (*Acanthocereus tetragonus* (L.) Hummelinck). Mencionada por Castellanos. Es una cactácea de muy buen sabor.

TAGUA: (?). Hay varios sitios que llevan este nombre, en los Municipios Antolín del Campo, Mata y María Guevara.

TAGUATAGUA: (*Passiflora* spp.) Hoy es poco conocida.

TAPACULO: (*Pilosceus elanuginosus* L. Byles & Rowly). Es una de las variedades del yaguarey, llamado *dato* en otras zonas del país.

TOCO: (*Crateava tapia* L.). A pesar de despedir un olor poco agradable, la pulpa es muy gustosa.

YAGUAREY: (*Stenocereus griseus* Haw.). Mencionado por Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. Existen las variedades parcho (pulpa blanca) y roja.

YAUERERO: (*Subpilocereus ruscelianus* (Otto) Backbg). Es otra cactácea, también mencionada por Oviedo y Valdés.

La fruta silvestre llamada *guarae*, citada por Castellanos, no la hemos localizado con ese nombre en Margarita. Marco Aurelio Vila en su obra *Plantas de cultivo y recolección en la Geohistoria Venezolana*, dice que es la *Cupania americana* L. Este árbol existe en los bosques deciduos de Margarita y no recibe nombre popular alguno. Como el cotoperí y el maco pertenece a la familia de las sapindáceas.



(1) Joseph Oviedo y Baños, *Tesoro de noticias*, p. 327.



FRUTAS CULTIVADAS

AGUACATE: (*Persea americana* Mill.). Se cultiva en Margarita en pequeña escala. Se conocen las variedades verdes y moradas (color de la cáscara). Se come directamente o añadiéndole sal. Se agrega a los hervidos de pescado al momento de comerlos. También se prepara en ensaladas sencillas. Los aguacates rellenos son de reciente data en Margarita. El fruto muy maduro era usado por los pescadores y marinos para frotárselo en el pelo, protegiéndole así de la resequedad producida por el sol y el agua de mar. A los muy aficionados a comer aguacates, se les dice: “Come más aguacate que un puerco riocaribero”, pues en Río Caribe (Estado Sucre) abunda el aguacate y se le dá de alimento a los cerdos.

ALMENDRÓN: (*Terminalia cattapa* L.). Árbol abundante en Margarita, donde se le siembra en sitios cercanos al mar como árbol de sombra. Sus frutos son de sabor agradable, también se aprovecha la almendra.

ANÓN: (*Annona squamosa* L.). En Margarita se llama anón a la fruta que en otras regiones del país llaman riñón. Grandes cultivos de anón se encuentra en la región de Macanao, donde crece semisilvestre.

BANANA: (*Musa paradisiaca* L). Con este nombre genérico se designa en la Isla al cambur. Hay muchas variedades que reciben distintos nombres de acuerdo al tamaño, color de la cáscara, etc; titiario o pipiario, largo, reinoso, mataburro, largo. Se le come, bien, como fruta, o frito, especialmente el titiario y el manzano; este último también se prepara asado, siendo comida para niños que comienzan a ingerir sustancias sólidas, para que “hagan estómago”. No debe dárseles la parte central del fruto o *vena*, porque puede “producirles diarrea”.

Hay un dulce de preparación bastante sencilla que hemos visto preparar en algunas rancherías de pescadores. Consiste en hacer hervir hasta

que tome consistencia sólida, trozos de casabe mojado, banana madura rallada y un punto de papelón.

A la banana “mataburro” (de concha roja, grande y gruesa) se le tiene recelo, pues es “muy pesada”. Hasta hace poco tiempo en Margarita no se comían bananas y leche a la vez, porque era muy peligroso, la mayoría de las veces mortal, según la expresión popular. Muchas muertes súbitas se atribuyeron a comer bananas habiendo ingerido alcohol.

Las bananas maduras muchas veces se agregan a los hervidos de pescado en el momento de tomarlos.

CAIMITO: (*Chrysophyllum caimito* L.) Fruta muy agradable. Se consigue en las variedades parcho y morado.

CASTAÑA: (*Artocarpus altilis* (Park) Fosberg). Generalmente se comen sancochadas. Se dice produce muchos flatos.

CIRUELA: (*Spondia purpura* L.). Existe en sus variedades roja y amarilla. La primera abunda en la región de Guatamare y Macanao. La variedad amarilla en Tacarigua y Santa Ana.

Además de comerse como fruta, la amarilla se prepara en dulces y refrescos.

CATUCHE: (*Annona muricata* L.). Con este nombre indígena se conoce el guanábano. Se come directamente, también se endulza la pulpa con azúcar o papelón; se prepara en refrescos y dulces. La hoja de la planta es muy utilizada en la medicina popular margariteña para preparar tisanas “calmante de los nervios y de los males del corazón”.

COCO: (*Cocos nucifera* L.). Existen en Margarita viejos y grandes sembradíos de cocoteros. Tuvo mucha importancia económica el aceite de coco, el que era negociado dentro y fuera de la Isla. En torno al cocotero funcionó toda una industria insular venida a menos. Además del aceite, se obtenía la pulpa rallada para la alimentación y engorde de animales domésticos. Con las hojas se fabrican esteras, puertas y techos de ranchos.

Al coco además de tomársele el agua, la que goza de tener propiedades diuréticas, se come directamente. Merienda casi obligada fue un pedazo de coco con papelón. Con la pulpa del coco se preparan una serie de dulces, entre los que se encuentran: majarete, tequiche, chivato, turrón, conserva y arroz con coco.

Los Cocos: barrio de Porlamar.

Los Cocos: con este nombre se conoció la batalla librada el 31 de julio de 1817, en las faldas del cerro de Matasiete.

DATIL: (*Phoenix dactylifera* L.). Esta planta ya fue mencionada por Fray Iñigo de Abbad en 1773. Ampliamente cultivada, hoy casi semisilvestre en el valle de San Juan Bautista. También en torno al datilero funcionó toda una industria floreciente. A partir de las hojas se fabrican sombreros, carteras y diversos adornos. El fruto se come directamente, pasado o sancochado con melado de papelón.

En las primeras décadas de este siglo funcionó en Juan Griego una industria para la preparación de dátiles pasados.

El Dátil: caserío del Distrito Díaz.

GRANADA: (*Punica granatum* L.). Ya mencionada por Juan de Castellanos como una de las primeras plantas introducidas a Margarita. Poco cultivada.

Además de comerse, el fruto goza de propiedades medicinales, asimismo toda la planta.

GUAYABA: (*Psidium guajava* L.). Se conocen en la Isla dos variedades: la amarilla con pulpa rosada, y la verde con pulpa blanca, llamada guayaba pera o parcha. Se come directamente, también se prepara con ella varios dulces: bocadillos, delicadas, conservas y jaleas.

Guayabal: cerro limítrofe de los Distritos Gómez y Arismendi.

ICACO: (*Chrysololanus icaco* L.). Se come directamente o en dulce.

JOBO: (*Spondias cytherea* Sonner B.). Con este fruto se prepara uno de los dulces más tradicionales de Margarita. También se come maduro directamente o pintón con sal.

LECHOSA: (*Carica papaya* L.). Se cultiva en Margarita, aunque no en gran escala. Se come directamente o se prepara en forma de dulce y refresco. Su preparación o ingestión con leche, hasta hace pocos años era tenida como dañina a la salud. La lechosa verde suele agregársele a los hervidos de carnes y aves para ablandarlas, también se usa como vitualla en esos mismos hervidos. Se prepara asimismo en diferentes dulces: conservas, dulce en tajadas, y el célebre dulce margariteño llamado *piñonate*.

LIMÓN: (*Citrus aurantifolia* (Chrstm.) Swingle). Es el limón criollo de tantos usos en Margarita. Indispensable en todas las preparaciones de pescados y mariscos.

Es ingrediente del *agua fresca*, junto con el papelón rallado y agua.

El limón francés (*Citrus limón* (L.) Bur, f.), se usó en Margarita para preparar dulce.

MAMEY: (*Mammea americana* L.). Se encuentra en algunas zonas montañosas de Margarita como semisilvestre. Se come directamente o bajo la forma de dulce.

El Mamey: barrio de La Asunción.

MANGO: (*Mangifera indica* L.). Creemos que el mango fue introducido primero en Margarita que el resto del país, dado el intenso comercio tenido por nuestra isla con las antillas inglesas, por donde llegó el mango a América. Es uno de los frutos de mayor consumo en Margarita. Hay un dicho donde se expresa: “En La Asunción hasta los mangos son bachilleres”. Con ello se significaba la dedicación de su juventud a los estudios, pues allí funcionaba el único liceo de la Isla, así como la abundancia del fruto en sus campos.

En Margarita se conocen muchas variedades de mango: tino, manzano, largo, redondo, pata é vaca, chiro, pecho é paloma, diablo, trinitario, martiniqueño, mono, y muy particularmente, el llamado briteño, por haber sido introducido en la Isla por el Dr. Pedro María Brito González, caudillo del partido liberal en Margarita.

El mango se come directamente, también en la forma de carato, jalea, conserva. Se le come pintón con sal, y en algunas zonas se le agrega verde a los hervidos de gallina y res. Hace las veces de verdura.

NÍSPERO: (*Manilkara achras* (MILL.)). Es una de las frutas de mejor sabor que se encuentra en la Isla. Gozan de merecida fama los cultivados en las montañas de El Valle del Espíritu Santo y de Fuentidueño. Se cosecha durante casi todo el año.

PLÁTANO: (*Musa parasidiaca* L.). De mucho uso en Margarita. Se conocen las variedades: mocomoco, llamado topocho cuando está verde; cuatro filos,

cañero (el más largo). La variedad dominico tan resaltada por Fray Iñigo de Abbad es difícil de conseguir.

Abbad (1773), al referirse a La Asunción, anoto: “En ella se dan los plátanos más delicados que en otra parte de la América, especialmente de las Bananas y Dominicos que son de gusto muy especial”. (1)

El plátano topocho es vitualla insustituible en el hervido de pescado. Debe pelarse con las manos, pues si se hace con cuchillo se pone morado y oscurece el caldo. También se utiliza para hacer tostones y en sopas para los que sufren de diarrea. El plátano largo o cañero se come frito, asado, sancochado, pintón o maduro se utiliza en hervidos de chivo, res y de carnes saladas.

Con el plátano también se prepara un dulce llamado *temuere*, que consiste en: plátano tierno sancochado y macerado con leche de coco y papelón al gusto. El plátano también se prepara en dulce, bocadillos, conservas.

POMALACA: (*Syzyguim malaccense* (L.) Merr & Perry). Su cultivo es poco abundante.

PONSIGUÉ: (*Ziziphus mauritania* Lam.). Esta planta se adaptó tan bien en Margarita que se hizo semisilvestre. Se aprovechan los frutos para ser comidos directamente o para preparar el célebre y conocido *ron con ponsigué*, bebida tradicional de Margarita en época navideña. La planta en floración produce un olor desagradable.

TAMARINDO: (*Tamarindus indica* L.). Árbol bastante abundante en nuestra región. Se utilizan los frutos comidos directamente y en la preparación de dulces y refrescos. En el campesinado margariteño existe la creencia que el árbol de tamarindo produce una “sombra mala”, pues no deja crecer nada a su alrededor por ser muy caliente; también se asegura que las casas donde existen tamarindos se quedan solas.

TORONJA: (*Citrus grandis* (L.) Osbeck.). Se utiliza la cáscara del fruto para la preparación de dulce, otrora muy famoso en Margarita.

UVA DE PLAYA: (*Coccoloba uvifera* L.). Se come el fruto directamente. Se siembra en las orillas de la playa para aprovechar su sombra.

La Uva: población de la isla de Coche.

La Uvita: cerro cercano a la población citada.

VINAGRILLO (*Averhoa bilimbi* L.). Se utilizan los frutos para prepararlos en dulce, para obtener una especie de vinagre y para utilizarlo en la fabricación de ajiceros. Muy poco se comen los frutos directamente por producir “denteras”, por ser muy ácidos.



(1) Fray Iñigo de Abbad, *Ob. cit.*

COLORANTES

ACHOTE: (*Bixa Orellana* L.). Es el único colorante utilizado en la cocina margariteña. En otros lugares del país se le conoce como onoto, caituco, color, etc.

Su uso es indispensable en nuestra cocina regional. La forma de utilizarlo es envolviendo los granos (semillas) en un pedazo de liencillo, anudándolo luego, lo que forma una especie de bolsa pequeña, llamada muñeca o muñequita.

Esta muñequita se coloca en un recipiente con manteca o aceite para mantenerla húmeda.

El achote también tiene en la Isla, aplicaciones en la medicina popular, así, al zumo de la raíz machacada se le agrega azúcar y se bebe en contra de la nepatitis. Igual uso tiene la maceración en ron de la raíz machacada.



DULCERÍA

La dulcería margariteña es muy rica y variada. Muchos han sido los viajeros que han consignado en sus páginas a esta pequeña industria de la Isla, entre ellos Andrés Aurelio Level, en su obra *La Margarita*.

La Asunción, capital del Estado nueva Esparta ha sido tradicionalmente la ciudad donde esta industria está más desarrollada. Son muchas las familias de esa localidad, que se han transmitido como herencia las recetas de sus preparaciones. Todavía es en La Asunción donde se elabora la mayor cantidad de los dulces tradicionales de Margarita.

Es aún pintoresco ver a las vendedoras de estas especialidades concurrir a las fiestas patronales de los diferentes pueblos de Margarita, con grandes *maras*, —así son llamadas las cestas en la Isla— repletas de toda clase de dulces.

Era tradición de los que iban a las fiestas de la Virgen del Valle (del 7 al 15 de septiembre), llevar de regreso a sus casas, dulces para los que por una u otra causa no habían asistido, como testimonio de afecto.

Antonio Arráiz, nos dá una visión de estas festividades:

“Hay hombres y mujeres; por lo regular los primeros venden refrescos, helados, café, tostadas, arepitas y empanadas. Las segundas productos de panadería. Aquellos son dueños de carretillas a las que han emplazado en posiciones estratégicas. Las mujeres se contentan con colocar en el almo suelo las amplias canastas redondas revestidas de blancos manteles y servilletas a fin de preservar los comestibles de las moscas. Se agachan al lado y vocean su mercancía. No es raro que las acompañe la prole: una parvada de chicuelos, a los que tienen que vigilar, a la vez que atienden a los clientes.

—Chicha refrescadora. La gran chicha.

—Guarapo. Guarapo helado. Tengo el guarapo helado.

—Acemitas para las muchachas bonitas.

—Bizcochuelos. Enrollados. Tunjas. Los cocorrones. Las roscas cubiertas.

—Maní tostado. Ni está crudo ni está quemado.

Las capaces manos rebosan de artículos que son entretenimiento para los ojos y una tentación para el paladar: panecillos, pastelitos, dulces de innumerables formas y colores, los erizos (?) disfrazados bajo una capa de azúcar coloreada de rojo vegetal, las morenas tunjas, los enrollados con figura de eses, los engolfiados que se envuelven sobre sí en una espiral empanada de melado, los coscorrones, las olorosas cucas que crujen al ser mascadas, las cuadradas cajeticas dentro de las cuales se encierra un delicioso suspiro entre tapas de papel.

Quien come una cajetica
Y ve la Virgen del Valle
se casará en Margarita
Sin que nadie me lo salve.” (1)

Es bastante complejo clasificar la dulcería margariteña dada la diversidad de los materiales empleados, así como las distintas formas. En líneas generales puede hablarse de tres grandes grupos:

- 1- Presencia de la harina de trigo.
- 2- Uso de frutas.
- 3- Varios.

1- PRESENCIA DE LA HARINA DE TRIGO

Además de los tradicionales panes de leche y pan sobado, los que en Margarita se tienen por dulces, encontramos una gran variedad de dulces preparados a partir de la harina de trigo. Ya apuntamos que las recetas y fórmulas para preparar estas especialidades son herencias de muchas familias. Queremos agradecer a Don Antonio Navarro y a su hija Josefina de Payo, por sus informaciones referentes a los procedimientos generales en la elaboración de muchos dulces.

En Margarita siempre existió una dulcería no solamente basada en recetas heredadas, sino también en la lectura de libros sobre la materia. Poseemos un ejemplar del *Manual del Confitero y del Pastelero*, del Pastelero D. Ceferino Noriega, editado por la Librería Rosa y Bouret, París, 1872. En este libro hemos encontrado muchas de las recetas de los dulces preparados en Margarita, sin duda ya elaborados mucho antes de la aparición de este libro.

AGUINALDOS: Son dulces elaborados para la época navideña. La masa es similar a la del aliñado: Harina de trigo, levadura, azúcar, papelón. Se barnizan con clara de huevo. Se hacen de diferentes formas tanto de animales como de humanos: burros, perros, niños, etc. También de otras formas tales como coronas, liras, roscas, rosas.

BESO: Se prepara en forma de pequeña torta, a base de harina de trigo, coco, papelón, anís pequeño, trazas de jengibre, bicarbonato de sodio, queso, mantequilla, huevo.

BIZCOCHUELO: Tiene forma rectangular. En su preparación se utiliza:

“Azúcar	1 1/2 libra
Harina	1 libra
Huevos	50
Limón raspado	2 cáscaras

Se hace la masa del modo ordinario, y con ella se va colocando a cucharadas sobre pliegos de papel forma de tortillas muy delgadas. Algunos minutos bastan para que estén cocidos, no obstante que el horno debe estar flojo.

También puede hacerse en moldes, y entonces se les llama así”. (2)

En algunas viejas recetas se le agrega gotas de esencia natural de rosas.

BIZCOCHUELO CUBIERTO: Es un bizcochuelo que se recubre con una capa de merengue o de suspiro. Según testimonia Don Antonio Navarro, tuvo su origen en Margarita a finales de 1700, cuando a la panadera María Bárbara, conocida como Bababa, se le quedaba sin venta el bizcochuelo y para salir de él, se le ocurrió cubrirlo con suspiro.

Según la misma fuente, han sido herederos de esta tradición: “María Bárbara... Margarita González... Demetria González... Carmelita González, ésta dió el secreto a sus hijas Josefita, Juanita y Carmelica, siendo esta última quien la transmitió a Secundino Lárez, este a su hijo Antonio Cástulo Salinas, éste a su hija María Angélica Salinas y a su yerno Antonio Navarro, quien la ha transmitido a sus hijos Josefina y José Francisco”. (3)

CUCA: También llamada cuca de soda. En otras regiones del país recibe los nombres de catalina, paledonia, etc. Además de harina de trigo, lleva papelón, bicarbonato de sodio. No lleva ni huevo, ni grasa, ni aliños.

Se da el nombre de *aliños* en la dulcería margariteña a las especies como jengibre, anís pequeño, canela, vainilla, clavo, etc.

CUCA PARGUETA: Con este nombre se conoce en Margarita a un dulce elaborado con una masa parecida a la de la cuca de soda, con la diferencia de que el melado de papelón utilizado se le agrega jengibre. Se prepara en forma

de discos delgados, bien tostados y crujientes, cuando a este dulce se le da forma alargada con los bordes aserrados se llama *serrucho*.

EMPANADA: Se utiliza en su preparación una masa de harina de trigo, nuez moscada, vainilla, azúcar y huevos. Se hace un círculo y se dobla sobre si mismo, rellenándolo previamente con jalea de mango, guayaba o de chaco.

PAN ALIÑADO: Masa a base de harina de trigo, papelón, azúcar, huevos, levadura y aliños.

Con esta masa se preparan panes de tamaño normal, y otros más pequeños, entre los cuales están: **BOMBÓN**, que es un pan trenzado, casi redondo, con la parte superior abierta en forma de cruz. **BONETE**, pan pequeño con forma de bonete o gorro de cocinero.

PAN DE PASAS: Es un pan preparado para la época navideña. Es de masa dulce y fuerte en especias (aliños). Se prepara en base a harina de trigo, levadura, leche, mantequilla, vainilla, clavo especia, nuez moscada, anís chiquito. Las pasas se impregnan de azúcar y se le agregan a la masa.

ROSCA: Esta rosca que se hace en Margarita es pequeña, de unos 4 cms. de diámetro. La masa se hace con harina de trigo, huevos, clavo especia molido y/o vainilla.

Cuando la rosca recién hecha se sumerge en *siróp*, se le da el nombre de *rosca brillantada*. Cuando se recubre con suspiro o merengue se le llama *rosca cubierta*. Estas roscas eran uno de los dulces preferidos por los niños margariteños.

Con la misma masa de la rosca se hacían dulces con forma de niños o de animales: caballitos, perritos, pájaros.

SABOYANO: Dentro de la dulcería margariteña a base de harina de trigo era el más solicitado por su exquisito sabor, también era el de mayor precio.

“Agua de azahar	3 cucharadas
Huevos	1 docena
Azúcar	1 libra
Harina	4 onzas
Limón raspado	1.2 cáscara

Se hace la masa del modo ordinario, y se echa en moldes de papel, más o menos grandes según se requiera, pero cuidando de matarlos interiormente con manteca, y de polvorearlos con azúcar pasado por el tambor. El horno debe estar bien flojo, y se necesitan dos horas para que el bizcocho cueza bien. Si por estar el horno un poco alto, tomase mucho calor, se destapará, y se pondrá sobre el bizcocho una hoja de papel de estraza tres o cuatro veces”. (4)

TUNJA: Se hace con una masa a base de harina de trigo, melado de papelón al que se le agrega clavo especia, huevos, mantequilla, vainilla, jengibre y bicarbonato de sodio. Es un dulce esponjoso y se presenta en trozos romboidales.

2- DULCES A BASE DE FRUTAS

En la dulcería tradicional margariteña el papelón era el edulcorante utilizado, hoy día lo es el azúcar, salvo en aquellos dulces a base de frutas en donde la presencia del papelón es indispensable.

Con el nombre de *conserva* se conoce en Margarita a todo dulce a base de frutas o semillas, de consistencia dura y de forma romboidal. *Bocadillo* es una preparación también a base de frutas pero de consistencia más blanda y

de forma rectangular. *Turrón* es similar a la conserva en cuanto a la forma, pero de consistencia más pastosa.

AUYAMA: Con ella se prepara el conocido *chivato*, común en muchas regiones del país. Se hace a base de un puré de auyama con leche de coco, papelón, clavo especia, etc.

CATUCHE: GUANÁBANO: Con la pulpa sin semillas y deshilachada se prepara una especie de compota.

CEREZA BLANCA: CEREZA EXTRANJERA: En otros lugares se le llama *grosella*. Los frutos enteros se utilizan para preparar un dulce con papelón. Es condición indispensable agregarle al hervir, algunas hojas de la misma planta, las cuales le comunican al dulce una coloración rojiza.

COCO: Uno de los frutos más utilizados en la dulcería margariteña. Se prepara en forma de conservas y turrone, también es utilizado como ingrediente de otras preparaciones.

DÁTIL: Para principios de siglo (XX) funcionó en Juan Griego, una industria que se ocupaba de empacar los dátiles pasados, es decir, maduros y conservados.

Los llamados *dátiles agarradores* (astringentes) se sancochan con melado de papelón, y de esta forma se comen como dulce.

GUAYABA: Fue muy utilizada en la dulcería margariteña, bien como relleno de empanadas dulces, como en forma de jalea, bocadillos, conservas, etc.

“Jalea de Guayaba

Se hacen cocer en suficiente cantidad de agua los corazones y tripas de las guayabas hasta obtener un zumo mucilaginoso; que se pasará por el cedazo. Añádase a él una libra de azúcar, ó más bien almíbar clarificado, por cada dos cuartillos del zumo; hágase hervir todo junto hasta consistencia de

punto de mantel, cuidando de espumar bien, y retírese y déjese cuajar a la sombra en vasijas ó cajas en que haya de quedarse”. (5)

JOBO: Con esta fruta se prepara uno de los dulces más tradicionales de Margarita. Las frutas enteras o trozadas en dos se hierven con melado de papelón y clavo especia.

LECHOSA: Se prepara en varias formas: dulce en tajadas, conservas, etc. Es el ingrediente principal del típico dulce margariteño conocido como piñonate, fabricado en la localidad de Fuentidueño. Receta de unas pocas familias, entre ellas la Villarroel. En líneas generales, se prepara de la siguiente manera

“Se ralla la lechosa verde pequeña conocida como “monera”, incluyendo la semilla, la cual le da un sabor especial al dulce. Esta masa se llama “corcha” y se cocina a fuego lento con melado de papelón y azúcar. Se bate constantemente. En esta fase del cocimiento se le agrega concha rallada de naranja cajeta.

Cuando el dulce se pone duro, se pica en panelas de unos 10 x 6 x 4 cms. las cuales se colocan por pareja y se envuelven en cachipo de plátanos, siendo esta la presentación más frecuente, pues también se envasa en perolas, pero entonces el dulce es más flojo(pastoso)”. (6)

La producción de este dulce típico de Margarita apenas abastece el mercado local. Ya en el siglo pasado Level hablaba de la industria del piñonate: “(...) y varios artículos de confitería que también exportan, si bien en pequeñas cantidades, como el *piñonate*, turrón en que la naranja y el casabe son los principales materiales; *la barriga de vieja*, lo mismo que el anterior, pero, en vez de naranja, coco (...)” (7)

Observamos que hoy día el piñonate no lleva casabe tal como afirma Level, ni la barriga de vieja lleva coco en su composición. ¿Habrán cambiado en el tiempo las recetas de estos dos dulces margariteños?

MANGO: La forma tradicional de prepararlo es en jalea.

MAMEY: Se prepara en forma de jalea, de dulce en tajadas y en delicadas. “Delicada de Mamey”.

Se sancochan dos mameyes picados en trozos medianos. El agua resultante es rica en pectina, se reserva. Por cada litro de agua resultante se le agregan 750 gramos de azúcar y se cocina a fuego muy lento”. (8)

PAN DEL AÑO: Se prepara en forma de dulce cocinándolo en trozos con melado de papelón y clavo especia.

PLÁTANO: Se prepara como dulce en forma de conserva, bocadillo y sancochado con melado de papelón. También se prepara en conserva mixta con guayaba.

TAMARINDO: Además de prepararse como pulpa azucarada, se prepara cocinándolo con melado de papelón.

VINAGRILLO: Se prepara en dulce cocinándolo con melado de papelón a fuego muy lento.

3- DULCES PREPARADOS CON OTROS MATERIALES

CAJETICA: Se elabora con yemas de huevos batidas con azúcar, canela en polvo y vino dulce (ver el texto recogido por Antonio Arráiz).

CONSERVA DE CHACO: Quizá sea la conserva más típica de la dulcería margariteña. Se elabora con el puré de chaco (batata) cocinado con melado de papelón y clavo especia.

COCORRÓN: Llamado *almidoncito* en otras regiones del país. Se prepara con almidón de yuca, papelón molido o rallado, huevo y clavo especia.

“Hay que tener mucha saliva para comer cocorrón”. Es una expresión usada en Margarita para señalar que este dulce produce sequedad en la boca, y por extensión se aplica cuando se emprende un trabajo riesgoso o por sobre las posibilidades del actor.

GOFIO: En la actualidad no se fabrica. Anteriormente se preparaba a partir del casabe viejo o de la harina de yuca amarga.

MELINDRE: Se prepara con azúcar molida con crémor, clara de huevo y esencia de azahar. Se hacen bolitas a las que luego se les dan diferentes formas: Zapaticos, casitas, etc. El crémor es el tartrato ácido de potasio.

PAPELONCITO: Dulce hecho con jarabe sobresaturado, el cual se vierte para darle forma cónica, semejante a los papelones, de aquí el nombre. Se hacen de diferentes colores.

ROSCA DE ALMIDÓN:

“Almidón	1 libra
Azúcar	1/4 libra
Huevos	6

Hecha la masa, se hacen las roscas y se sumergen en agua caliente sin hervir. Luego se hornean”. (9)

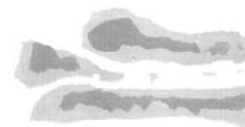
SUSPIROS: Es otro de los dulces tradicionales de Margarita.

“No son otra cosa que la masa de merengues, a los que se da forma redonda, poniendo solamente sobre los papeles el contenido de una cucharada de café, y cociéndolos en horno flojo”. (10)

- (1) Antonio Arráiz, *El mar es como un potro (Dámaso Velásquez)*. p. 148.
- (2) Ceferino Noriega. *Manual del Confitero y Pastelero*. p. 155.
- (3) Antonio Navarro. Testimonio. La Asunción, Marzo de 1985.
- (4) Ceferino Noriega, *Ob. cit.*, p. 160.
- (5) Ceferino Noriega, *Ob. cit.*, p. 89.
- (6) Librada Millán, Testimonio, Fuentidueño, 1985.
- (7) Andrés Level, *Ob. cit.*, p. 75.
- (8) Josefina Navarro de Payo. Testimonio, La Asunción, 1987.
- (9) Josefina Navarro de Payó. Testimonio. La Asunción, 1987.
- (10) Ceferino Noriega, *Ob. cit.*, p. 177.



DE UN RECETARIO DEL SIGLO XIX



Hemos agregado a este capítulo de la dulcería margariteña, el recetario manuscrito de Doña María Morandi de Aguado, quien vivió en La Asunción hasta los primeros años del presente siglo. El recetario fue proseguido por su hija María Luisa Aguado (Morandi), quien estableció en Caracas una fábrica de jaleas y dulces criollos llamada “La Exquisita”, situada de Rosario a Cristo 137, donde hoy se encuentra el Cuerpo de Bomberos del Distrito Federal. Este recetario nos fue cedido muy gentilmente por Josefina Navarro de Payo. Hemos respetado el texto original.

“RECETA PARA HACER JELATINA:

Para una onza de jelatina, se pone una libra de azúcar menos dos onzas, o sea 14 onzas de azúcar. Esto se mezcla en una botella de agua, más se le agrega una de clara de huevo batida. Esta mezcla se bate muy bien, y se pone al fuego activo, de cuando en cuando se menea para que no se pegue la jelatina de la paila, al hervir se apea y se le quita la espuma, después se pone otra vez al fuego y se deja hervir 7 minutos por el reloj en la mano. Pasado los siete minutos se apea y se cuela en una bolsa de franela blanca. Esta bolsa se moja y se exprime bien antes de colar el líquido, sino se hiciese así, no podría colarse. Puede agregarse después de colado unas gotas de esencia de la que más le guste, y luego la mezcla se pone en molde o a su elección, el siguiente día se saca del molde, pues se hace de un día para el otro.

ENRROYADOS: Se coge un poco de pasta de cuca de soda, se le pone un huevo y un poquito de mantequilla y anís, se pone en una sartén bien untado de manteca y se lavar tal como a las cucas de soda, se hacen en forma de bombón”.

PANELITAS:

Quince huevos, libra y media de papelón muy bien raspado, se bate como bizcochuelo, y se cuajan con media libra de harina, se echan en papel en

una sartén a propósito, como para bizcochuelo, después se pican en pedacitos, se le echa anís.

PONQUÉ ALEMÁN:

Media botella de leche, se agrega una cucharilla de soda, 6 huevos, una libra de azúcar, una de mantequilla, una id. harina. Menéese.

TORTA DE OBISPO:

Doce huevos, una libra de azúcar, una botella de leche, un cuarto de botella de vino de lágrima, un cuarto de libra de queso y real y medio de bizcochuelo.

QUESO DE PIÑA:

Se muele la piña, se exprime y se le sacan 2 vasos y una onza de jugo, se añade una libra de azúcar y se pone a hervir con el jugo, haciendo un sirop espeso. Se baten 12 huevos y se mezclan con el sirop. Se le echa un poquito de ron, se pone a Baño María.

CREMA DE CHOCOLATE:

Póngase a cocer tres tabletas de chocolate en un litro de leche; cuando esté bien derretido el chocolate se deja enfriar un instante. Se baten tres huevos enteros y se echa en ellos la mezcla con ocho o diez terrones de azúcar; se ponen en pocillos y se hace cocer en baño María. Algunas personas no hacen poner las claras de los huevos en las yemas, pero entonces cuajan más difícilmente y se necesitan mucho más yemas. Es pues más económico hacerlo así, y esta crema es excelente.

A falta de pocillos especiales, se toman tazas de café. Se cubre la vasija que contiene el baño de María hasta que hierva el agua, entonces se levanta la tapadera por un lado para dejar pasar el vapor. La crema está cuajada

cuando al hundir en ella una hoja de cuchillo no le queda nada pegado. Hay que evitar dejarla cocer demasiado, entonces está menos sabrosa.

ÑOCLOS:

Tómase una libra de harina de flor y media de mantequilla, ocho yemas de huevos, media libra de azúcar bien molida, canela, una copa de vino blanco, una cucharada de ralladura de limón y anís molido. Amásese bien todo y póngase en el horno.

BIZCOCHOS BORRACHOS:

Bátase una docena de huevos con nueve onzas de azúcar molido, échese luego una libra de harina y llénense unas cajas grandes hechas de papel y póngase en horno suave. Hágase un almíbar de libra y media de azúcar; cuando esté buena échese en ella un vaso de vino dulce, y déseles junto al punto de caramelo. Retírense los bizcochos, déjese enfriar un poco, córtense en pedazos y mojéense con dos tenedores en el caramelo hasta que empapen bien. Espolvoréense con un poco de canela y déjense orear en una canastilla de mimbre.

TORTAS ARGENTINAS:

Tómese masa bien sazonadas, buena grasa, azúcar, canela, yemas de huevos, mézclese bien y hágase las tortas; póngase después en papeles engrasados y luego en el horno.

LICOR DE MEMBRILLO O DE NARANJAS:

Se cortan en pedacitos los membrillos muy maduros, se echan en remojo durante cuatro días en aguardiente (a razón de dos membrillos por litro). Se filtra y se endulza con un jarabe hecho de 150 gramos de azúcar derretido en medio vaso de agua por cada litro.

Este licor es muy bueno para padecimiento del estómago y los cólicos; se mejora mucho con el tiempo.

Se hace también un licor muy higiénico con cáscaras de naranjas dejadas en infusión durante ocho días. Para un litro de aguardiente se emplean cortezas de cuatro naranjas cortadas en pedazos y dejadas en infusión por dos o tres meses.

BUÑUELOS DE HARINA:

Para dos latas de fosfatina de agua se pone a hervir con tres cortezas de limón verde y un poquito de azúcar y manteca, cuando esté hirviendo se echa media libra de harina y se mueve bien. Cuando esté bien mezclado se baja y se deja enfriar, después se le echan 4 ó 5 huevos y se une muy bien. Se pone la manteca en la candela, cuando (roto) caliente se van echando los buñuelos. Se hace un melado claro y se le echa encima.

ROSCA DE MAÍZ CARIACO:

Se tuesta el maíz que quede más bien crudo, se hace la masa con manteca de res, se le echa azúcar y un poquito de anís. Se hacen las rosca y se meten al horno.

MASA DE COCORRÓN:

Para una libra de almidón, dos huevos y un papelón hecho melado debiendo estar espeso y muy frío. Un centavo de canela, uno de anís, un poquito de mantequilla y cuatro clavitos especia. Todo esto muy unido, muy bien amasado. Désele la forma que se quiera y se mete en el horno.

PAN CORSO:

Se coge un pedacito de levadura, 4 huevos, harina, manteca. Mézclese con agua y sal. Se hace una masa como pan, se brilla y se pone en la sartén.



EL AGUA DE MARGARITA

Sabemos que desde los días iniciales del descubrimiento, desde Margarita se llevaba agua a Cubagua, pero ante el aumento de la población de esta última isla, el agua fue transportada entonces desde el río Manzanares.

De esa agua llevada desde Margarita a Cubagua, nos habla Juan de Castellanos:

“De jagüeyes hidiondos y salobres,
Que el español sediento descubría,
Para sustento suyo y de los pobres
Indios de aquella rica granjería,
En barriles, ó cantaros de cobre
A la Punta-las-Piedras se traía,
Adonde la metian en bajeles
Allí hinchendo pipas ó toneles”. (1)

El agua transportada a Cubagua era la encontrada en los innumerables pozos que los españoles excavaron en la costa sur de Margarita, cercanos a Punta de Piedras, población que se encuentra frente a la isla de Cubagua. Pero en el interior de Margarita había agua de manantiales, de represas y de ríos, que corrían, así nos lo señala el mismo Castellano:

“En grados es la misma conveniencia
De Cubagua que tiene al mediodía,
Cuarenta leguas la circunferencia
Y poco mas de seis la travesía:
Tiene de sanidad gran escelencia,
Pues ningunos humores malos cría,
Hay aguas represadas y corrientes
A lo menos en valles eminentes”. (2)

En las Ordenanzas del Cabildo de La Asunción de 1594, hay muchas disposiciones tendientes a regular el buen uso del agua.

En el Capítulo Quinto se ordena que “cualquier manantial de agua que estuviere descubierto no lo puede cercar ninguna persona.” (3)

En el Capítulo Séptimo, se manda “que cada principio de año se nombre del Cabildo dos personas, las cuales hayan limpiar y abrir los caminos reales y pasajeros y el camino que va al Copey, donde se coge agua para esta ciudad”. (4)

El Capítulo Noveno es estricto en cuatro se refiere al buen uso del río de La Asunción: “En el dicho río de que bebe esta ciudad hay mucho desorden, porque se lavan cueros y raspan maíz y en el lavar de la ropa, es causa de que hayan de ir por agua muy lejos, el río arriba para beber (...) de que aquí en adelante no se pueda raspar maíz ni lavar cueros sino fuere donde la puente que va a las casas de Melchor López para abajo, y de allí para arriba hasta las casas de Juan Gallego se lave ropa y de allí arriba se coja agua para beber”. (5)

Como vemos desde esos primeros días de nuestro poblamiento el margariteño se preocupó por la conservación del agua, que desde siempre ha sido uno de los grandes problemas de Margarita.

Igualmente sabemos que el primer acueducto de La Asunción lo hizo el Gobernador Don Bernardo de Vargas Machuca, quien construyó “un acueducto hasta la plaza de Santo Domingo”. (6) Esto fue certificado por el Cabildo de La Asunción el 19 de mayo de 1612.

Dada las frecuentes sequías, los margariteños construyeron jagüeyes, para almacenar el agua de lluvia. Asimismo en las montañas, construyeron los llamados *albercones*, especie de estanque de rocas en donde se almacena todavía el agua proveniente de los manantiales. Estos albercones sirven tanto

para el regadío como para el consumo humano. Todavía existen en las zonas de Ochenta, Buena Vista y La Sierra en la cara sur de la Serranía del Copey; y en Fuentidueño y Tacarigua en el lado norte de la misma.

En los distintos pueblos de Margarita aún se recuerdan los pozos excavados para almacenar el agua de lluvia, pues no fue sino hasta muy entrado el presente siglo cuando se construyeron acueductos en los principales pueblos de la Isla. Hasta nuestros días algunos de la geografía insular, especialmente los de la Península de Macanao carecen de acueductos.

A principios del presente siglo y hasta mediados, se implementó una política de pozos artesianos, los que en su medida paliaron la sed del pueblo margariteño. Con la puesta en funcionamiento de los acueductos submarinos, estos pozos artesianos se descuidaron y hoy están en un completo abandono, dejando así desamparada a la Isla ante una contingencia natural o provocada, que interrumpa por largo tiempo el funcionamiento de los acueductos submarinos.

En las décadas de 1940 al 50, cuando el problema de la sed alcanzó niveles críticos, el agua era traída a Margarita transportada en gabarras y luego repartidas en camiones.

Todas estas aguas, tanto las de pozos como las transportadas en gabarras tenían muchas materias en suspensión, por lo que el ingenio de los margariteños ocurrió a varios procedimientos para clasificar el agua. Uno de los más corrientes fue agregar cardones pelados a los recipientes con el agua turbia, y las sustancias mucilaginosas de estas plantas precipitaban las suciedades, quedando el agua clara. Igualmente se usó el alumbre que agregado al agua cumplía idéntica función que el cardón.

En la década de 1950 se construyeron en Margarita tres grandes embalses para represar el agua de lluvia, ellos fueron los diques de

Guatamare, La Asunción y San Juan Bautista. Hoy día tienen poco mantenimiento, e igualmente junto con los pozos artesianos se han descuidado.

Desde 1960 comenzaron a construirse los acueductos submarinos que suministran desde Tierra Firme el agua a Margarita. El primero de ellos trajo el agua desde el río Carinicuaó y luego desde la represa de Clavellinos. Actualmente el agua que consume la población de Margarita proviene del embalse del Turimiquire.

El agua proveniente de los manantiales de las montañas de Margarita es considerada como potable y digestiva, asegurando muchos que se debe a las raíces de los árboles de la montaña que le comunican esas propiedades, entre ellas la raíz de zarzaparilla.

Gozó de mucha reputación en todo el oriente venezolano el Agua Mineral de San Antonio, embotellada por Villarroel y Compañía. Un aviso comercial de 1921 anota

“AGUA MINERAL SAN ANTONIO
Villarroel y Compañía
Porlamar: Isla de Margarita (Venezuela)

La apreciación clínica de este producto, lo señala como una de las mejores combinaciones salinas naturales usadas en el mundo. Es un agua de mesa igual a las reputadas de Vichy y otras.

En el grabado aparecen los antiguos propietarios de la fuente, quienes han hecho uso de esta agua toda su vida y cuentan con 120 años de edad.

Análisis químico del Agua de San Antonio.

Reacción, alcalina; residuo a 100°, 2,30 gramos por litro; materia orgánica, 76; residuo salino, 1,65.

Aniones.- Cloruro, abundante; sulfato, poco; nitrito, O; nitrato, vestigios; silicato; poco; fosfato, muy poco; carbonato, abundante.

Cationes- Aluminio, muy poco; hierro, vestigios; amonio; O; calcio, abundante; magnesia, abundante; sodio, bastante; potasio, presencia.

Agua mineral cloro-bicarbonatada terrosa

A.P. MORA”

“SAN ANTONIO MINERAL WATER

Villarroel & Co

Porlamar: Isla de Margarita (Venezuela)

The Chemical appretiation of this product, points it out as hone of the best natural saline combinations used in the word. Irt is a table-water, equal to the creditable ones of Vichy and others.

In the out, the old owners of the source appear, who have used this water all their life and are. 120 years of age.

Anions.- Chloride, abundant; sulphate, litle; niter, O; nitrate, traces, silicate, litle; phosphate, very litle; carbonate, abundant.

Caton.- Aluminium, very litle; iron, traces; ammonio, O, calcium, abundant, magnesia, abundant, sodium, enough; potasium, present.

Earthy chlow-bicarbonated mineral water”. (7)

A.P. MORA

- (1) Juan de Castellanos, *Ob. cit.*, p. 115.
- (2) *Ib.*, p. 119.
- (3) Jesús Manuel Subero, *Libro de La Asunción*, p. 190.
- (4) *Id.*
- (5) *Ib.*, p. 191
- (6) *Ib.*, p. 204.
- (7) Jorge Posada Callejas, *El Libro Azul de Venezuela.*, p. 334.



BEBIDAS

En Margarita no ha sido tradicional acompañar las comidas con vino ni con cualquier otra bebida alcohólica. En los banquetes que ya hemos reseñado si se utilizaron vinos y licores, correspondiendo así a las normas gastronómicas universales.

Las bebidas alcohólicas se utilizan en Margarita con fines festivos, pues en la mayoría de los casos la ingestión alcohólica finaliza con un sancocho, en donde generalmente el sabor de la vianda pasa desapercibido por la gran cantidad de alcohol ingerido.

Como bebidas alcohólicas tradicionales de Margarita hay que señalar el ron. En Margarita se cultivó la caña de azúcar y funcionaron numerosas destilerías que fabricaban un ron de gran fama en el oriente del país y las

antillas. “En las haciendas hacen muy poca azúcar, ya que su principal producto es el ron que es el mejor que nunca he bebido”. (1)

En 1830 los cañicultores y destiladores de Margarita, protestaron ante el Congreso reunido en Valencia, pues el decreto de Puerto Libre vigente en ese entonces, lesionaba sus intereses, porque permitía la entrada a la isla con muy bajo gravamen de rones antillanos que desplazaban al ron margariteño.

Han sido reconocidos los rones “Carmen Pastora” fabricado en La Asunción por Tiburcio Sanabria; “El Tanque” fabricado en Pedro González por Braulio Alfonzo, “Cruz Grande”, elaborado en Porlamar por el General José María Bermúdez, y el ron “Altagracia”, el más célebre de todos destilado en Los Hatos o Altagracia por José Elías Alfonzo. Este ron se conoció más por el nombre de ron “Chelías”, referencia al nombre del fabricante.

Otra bebida alcohólica de bastante consumo en Margarita fue el anisado, fabricado asimismo en la Isla.

En La Asunción, el Dr. Enrique Lárez Albornoz elaboró en la segunda década de este siglo un vino a partir de la pulpa del mango.

Dada la facilidad de adquirir whisky de contrabando, esta bebida alcohólica desplazó en un tiempo al ron de Margarita. Hoy el alto precio alcanzado por el producto escocés ha hecho volver al consumidor hacia el ron nacional, pues ya el ron no se fabrica en Margarita.

Nunca ha funcionado en Margarita una fábrica de cerveza, pero su consumo es de vieja data, tanto de la cerveza extranjera como de la cerveza nacional. La extranjera era traída de las antillas cercanas. Fue muy popular en Margarita el consumo de cerveza *tout* marca “Guinness” y conocida en la Isla como cerveza *perrito*. Se le atribuían propiedades afrodisíacas.

“PRECIOS SIN COMPETENCIA

Ponemos a la disposición del público la afamada Cerveza Nacional a los precios siguientes y de contado:

Por una caja de 36 unidades botellas	
Bs. 5.50	Por dos cajas
en adelante	Bs 5.25

Chibly Abouhamad \$ Hijos” (2)

En muchas bodegas de Margarita se vendían licores preparados con ron y frutas o hierbas. Se despachaban al detal por tragos, generalmente para “echarse la mañana”, costumbre que todavía persiste en Margarita.

Estos licores eran principalmente, aguardiente con fruta de burro, canela, ciruelas pasas, sarrapia, carne de res.

Nos llamó la atención el ron con carne de res y consultamos a viejos destiladores quienes nos informaron, que en algunas destilerías se agregaban pedazos de carnes de res a las pipas con ron para quitarle el sabor a cobre que adquiriría en los alambiques.

En las bodegas se añadía la carne de res con el mismo fin. Se conoció esta preparación como *carne e’ vaca* y se asegura que si algún animal comía un trozo de esta carne “moría inmediatamente envenenado”.

En las fiestas caseras se solían preparar una serie de bebidas alcohólicas tales como: leche de burra (ponche de crema en otros lugares), conocida también como leche de tigre; cautel (clara de huevo batida con azúcar, ron y nuez moscada), tisana: preparada con refrescos y frutas picadas para los niños y para los adultos se le añadía vino dulce. De gran significación es el ron con ponsigué, el cual todavía se sigue utilizando en Margarita en las festividades pascuales.

En cuanto a las bebidas refrescantes hay que reseñar los refrescos preparados con jugos de frutas y muy especialmente la llamada *agua fresca*, preparación de agua con jugo de limón y papelón rallado.

Los refrescos comerciales venían a Margarita desde Carúpano, Puerto Cabello y La Guaira. Andrés Hernández Murgüey, fue el precursor de los refrescos industriales en Margarita al fundar alrededor de 1930, su fábrica de bebidas “Gaseosas Espartanas”, que en un principio fue una industria casera y posteriormente adquirió la maquinaria necesaria en el proceso de elaboración y embotellado del producto.

La calidad del producto elaborado por Andrés Hernández Murgüey, hizo que la fábrica cesara en su producción. El hecho puede parecer contradictorio, pero es una realidad, pues al regresar los margariteños a la Isla después de largos años de ausencia, llevaban a sus lugares de residencia gaveras de la “Kolita Espartana”, y como las botellas del producto quedaron en los más apartados rincones del país, la fábrica no pudo reponerlos, por los altos costos. Así su dueño se vio obligado a vender la maquinaria. La “Kolita Espartana” ha sido el sabor de refresco que con más añoranza se recuerda en Margarita.

Por los años de 1950 se inauguró la fábrica de refrescos “Kiss”, ubicada en San Juan Bautista y concesionaria de una fábrica de los Estados Unidos; posteriormente cambió su nombre por “Refrescos El Tuey”.

Hoy día se envasan en Margarita los refrescos transnacionales conocidos y “Refrescos “El Tuey”.

“FABRICA DE BEBIDAS GASEOSAS

ESPARTANA

Productos de Fábrica: Kola Champaña-Orange Crush-Limón Exquisito-Crema Soda-Cidra Champaña-Frambuesa-Ginger Ale-Tutti Frutti-Soda inglesa.

Artículos todos inalterables y de duración indefinida. Solo usa agua filtrada en filtros BERKEFELD. Gas purísimo de Goema. Esencias “Royal”, “The D & L”, y azúcar refinada de primera calidad.

Pida Ud. KOLA Y SODA “ESPARTANA” Y SE DARA UN VIDON, PUES ES DE UN SABOR EXQUISITO Y COMPLETAMENTE FRESCA.

ANDRES HERNANDEZ

Porlamar: Frente a la Plaza del Mercado Público” (3)



(1) Alexander Alexander, *Ob. cit.*, p. 72.

(2) *El Sol*, N° 882. Porlamar, 11 de marzo de 1908.

(3) *Heraldo de Margarita*, N° 229. La Asunción, 1° de diciembre de 1933.



REGÍMENES ALIMENTICIOS ESPECIALES

Puede decirse que el régimen alimenticio del margariteño, consistía en tres comidas diarias bien diferenciadas:

Desayuno, alrededor de las ocho de la mañana. Generalmente era de pescados fritos, arepa, huevos en diferentes formas, ya fritos, sancochados o a las brasas; queso cañero, es decir, queso blanco traído desde los Caños del Orinoco, de ahí el nombre.

Almuerzo, a las doce del día. Un hervido de pescado con abundante vituallas era el plato principal y a veces único. Además se servían pescados fritos o asados, arepa y frutas de la estación. Los hervidos de carnes de res y de gallinas eran casi exclusivamente reservados para los domingos o para días muy especiales.

Cena, generalmente se hacía esta comida antes de las seis de la tarde. Consistía en una comida liviana, muchas veces lo sobrante del almuerzo, o arroz con pequeñas cantidades de carne de cochino.

La arepa del desayuno era (es) más delgada que la normal y de un diámetro mayor y se conoce con el nombre de tela.

Estas tres comidas del régimen alimenticio del margariteño, tenían pocas variantes, destacándose entre ellas el almuerzo de las rancherías de pescadores que usualmente se hacía hacia las once de la mañana y era una comida abundante, por lo que generalmente la cena era guarapo de café con funche.

Dentro del régimen alimenticio margariteño, había ciertas reglas en cuanto a los alimentos para ser consumidos por las personas cuyos estados de salud eran considerados como “no normales”.

Alimentación de infantes. Además de la leche materna que se les daba casi hasta los cuatro años de edad, siendo frecuente que una abuela amamantara a la vez a su hijo menor y a su nieto; las comidas dadas a los infantes después de los tres meses se orientaban hacia el principio conocido como “hacerles estómago”.

Una primera etapa de este principio consistía en darles caldos de pescados como el cachicato, plátano tierno (topocho) sancochado y majado en forma de papilla, en igual forma se les daba la auyama. Era indispensable el atol de pericagurara (*Maraunta arundinacea* L.) con leche. Cambur manzano asado, del que se le daba solo hasta la mitad, pues la “venita” (parte central) podía producirles empachos. Asimismo se les daba el guarapo de papelón con leche como alimento de suma importancia en esta primera etapa de la alimentación.

Luego en una segunda etapa, ya a partir del sexto o séptimo mes, comenzaba a dárseles el corazón de la arepa migada con líquidos, como leche; hervido de pescado o de carne. Nunca se les daba la concha de la arepa, pues podría producirles “atoros”, las más de las veces fatales, pese a la invocación que se le hacía a San Blas.

Después de esta edad, a los infantes se les daba pescados blancos, hasta la edad en que llegaran a comer los mismos alimentos que el resto de la familia.

Alimentación de la recién parida. Si bien la condición de parida no era tenida como estado patológico, siempre se le consideró como un estado “no normal”, y por ello se sometía a la recién parida a un régimen alimenticio especial.

El mismo día de haber parido se le daba un caldo de gallina sin presas ni verduras. En los días subsiguientes se continuaba la dieta de caldos de gallina, pescados blancos o palominos; todo ello con el fin de facilitarle y

aumentarle la secreción de leche. Con el mismo fin se le daba consomé de chipichipe. Luego se le daba presas de gallinas y pescados asados, tales como corocoros, cachicato, vieja, gallina (pescado de este nombre), etc.

La preocupación por alimentar al recién nacido con la leche de la madre, obligaba a que esta le fueron dados una gran cantidad de atoles y líquidos, como atol de sagú, atol de maíz tostado, caldos, etc. Al cabo de la cuarentena que obligatoriamente tenía que cumplir, la madre bastante entrada en carnes, pero orgullosa de sus rotundas formas se incorporaba a la vida hogareña. El esposo asimismo debía cumplir una cuarentena de abstinencia sexual, para la cual y para que no “tuviera malos pensamientos”, se le colgaba un rosario de limones tiernos en la región escrotal.

A la recién parida le estaban prohibidos una serie de alimentos que podían afectarla tanto a ella como al lactante. Entre esos alimentos prohibidos estaban: los huevos, que podía producirle “aventasones”; aguacate que le produciría diarrea al lactante; zumo de limón que le “cortaba” la sangre y aguaba la leche a la madre, etc.

Si el niño nacía con un color más oscuro que el resto de la familia, se atribuía este hecho al consumo por parte de la madre, durante la gestación, de bebidas tales como cerveza porter, vinos reconstituyentes, chocolate, etc.

Alimentación de convalecientes. La alimentación de los convalecientes era cumplida muy estrictamente, pues se temía que por una indigestión el paciente recayera de su enfermedad. Generalmente esta alimentación era a base de líquidos como consomés de gallina o de palomino, los cuales al principio se administraban diluidos y se iba aumentando su concentración a medida que el enfermo se “alentaba”.

Tabúes alimenticios. Además de los ya señalados en la alimentación de la recién parida, en Margarita hasta hace poco tiempo persistieron muchos tabúes alimenticios, entre ellos:

Carite y sardina: Nunca debían comerlos los enfermos de conjuntivitis purulenta (ceguera), pues tendrían fuertes dolores oculares y corrían el riesgo de quedar ciegos.

Castañas. Nunca deben comerse con leche, pues producen fuertes indigestiones.

Granos. Se cree que las semillas de la guayaba, y los granos en general producen apendicitis.

Jugos. La sentencia popular habla por sí sola:

“Jugo de día, oro;
al mediodía, plata;
de noche, mata”.

Lechosa. Nunca debía comerse con leche, pues produciría “intoxicaciones muy graves”.

Limón. Su consumo excesivo aguaba la sangre.

Patilla. Jamás se podía comer habiendo bebido alcohol, pues se constituía entonces en un veneno muy activo.

Era frecuente escuchar la expresión: “A la patilla le faltan dos grados (?) para ser veneno”.



HOTELES, POSADAS, PENSIONES

No hemos localizado la presencia en Margarita de pensiones o posadas hasta muy entrado ya el siglo XIX. La hospitalidad del margariteño ha sido proverbial, y desde los mismos iniciales de la colonización esta se hizo evidente. Al arribar a Margarita, Lope de Aguirre en 1561 fue bien acogido por las autoridades y la población en general. Posteriormente en 1562 al abrirse un juicio sobre la estada en Margarita de Lope de Aguirre, varios testigos afirmaron que este buen recibimiento dado al Tirano, se debió a la hospitalidad del margariteño para con los venidos.

Así Lope Rodríguez declara el 26 de enero de 1562: “Y ayer como han venido a esta ysla otras muchas armadas e gente perdida de hazia la parte del Marañon y costa de Brasil, la justicia e algunos vecinos desta ysla, les salieron a recibir quatro leguas deste Villa y a favorecerlos con mantenimiento y cabalgaduras como lo tienen de costumbre con semejante armadas y gentes”. (1)

El piloto Antonio Barbudo, expuso: “Que de dos o tres años a esta parte que a este testigo trata en esta ysla, lo ha oido decir publicamente por público y notorio en ella y en otras partes, que han venido a esta ysla despues questá poblada de españoles, muchas armadas e navios e gentes perdidas e desbaratadas, y que los vecinos desta ysla lo han recibido y hospedado muy bien y caritativamente e dádoles de comer e tenidos en sus casas muchos días a aun meses e a algunos de vestir, todo sin interese ninguno y aviádoles para otras partes”. (2)

En ese año de 1561 era Vicario de Margarita Juan Becerra, quien declaró en 1562: “Que de doce años a esta parte poco mas o menos que ha que este testigo vive en esta Isla, ha visto que han venido a ella algunas armadas de gente perdida así de españoles como de portugueses, como fue el

adelantado Sanabria que iba para el Rio de la Plata y el gobernador Luis de Melo portugués que iba para el Brasil con otra armada del Rey de Portugal, y se perdieron y desbarataron e vinieron a dar a esta Isla perdidos desnudos e muertos de hambre, y sedienta mucha gente, a los cuales sabe este testigo que la justicia e vecinos desta Isla recibieron e hospedaron en sus casas repartiéndolos entre los vecinos, a los cuales tuvieron en sus casas uno e dos e cuatro meses y mas tiempo, dándoles de comer y beber lo necesario de gracia y sin interés ninguno, a aun a muchos de vestir, de donde se han reparado de salud e aviado para otras partes, e dándoles al tiempo de la partida viamento e matalotaje para se ir, e lo hicieron con este testigo e gente que con él venía, asi porque venía perdido del Brasil a esta Isla y, esto es público y notorio”. (3)

Uno de estos margariteños hospitalario y caritativo fue sin lugar a dudas Antonio Díaz, quien residió en San Antonio donde construyó a sus expensas un hospital y una iglesia. A ese hospital venían los enfermos de las armadas del Caribe y Antonio Díaz no sólo los curaba sino que los alimentaba de su propio peculio. Cuando se celebraban en la citada localidad las festividades patronales, de toda Margarita acudían centenares de personas, y Díaz los alojaba en sus casas y les daba de comer. Tal hecho lo confirma una probanza que promovió en La Asunción el año de 1600: “...y en cada año acuden todos los vecinos desta Isla a oír misa y ha hallarse en el día de la fiesta del dicho Santo (San Antonio), porque ordinariamente se celebra en ella el culto divino y el dicho Antonio Díaz hospeda a todas las personas que van a la dicha Iglesia el dicho día y les da de comer sin por ello lleven interés aunque estén dos y tres días”. (4)

Fue Antonio Díaz un buen samaritano y nuestro primer gran posadero.

Esta hospitalidad del margariteño continuó por largos años, y así al arribar en 1807 J. J. Dauxion Lavaysse a Porlamar consignó: “A nuestra llegada, fuimos a casa del comandante del cuartel, para enseñarle nuestro

pasaporte. Me acogió gentilmente, así como su esposa, una joven criolla española muy bonita”. (5)

En la primera semana de cuaresma del mismo año visita Juan Griego y allí es gratamente acogido por un coterráneo suyo, ya con muchos años en Margarita. “Pueblo del Norte, es, como su nombre lo indica, una aldea situada al norte de la isla. Un banco de coral hace difícil la entrada a ese puerto a los marinos que no son prácticos. Dos baterías defienden las entradas de los corsarios. Hay cerca de ese puerto, una pequeña aldea que está habitada solamente por pescadores. El principal propietario de esta aldea era, en 1807, un gascón llamado Juan Dubain, antiguo capitán de cabotaje de Santa Lucía. Se casó con la hija de un marino provenzal, maestre Juan, casado con una criolla de esta Isla. Son dos hombres excelentes, quienes aunque les era totalmente desconocido, me colmaron de bondades cuando el destino me condujo a estos parajes. Pero en estas regiones lejanas, pertenecer a una patria común es una recomendación suficiente. ¡Ojalá algún día, me encontrara en situación de poder demostrar mi agradecimiento a estas buenas gentes!” (6)

A su vez el historiador Andrés Aurelio Level a su llegada a Margarita en 1867, expresó sobre la hospitalidad del margariteño: “Desembarcamos y, aunque no hubiéramos tenido amigos en el pueblo, sabíamos que, llamando a la puerta de cualesquiera de sus 400 casas, se nos hospedaría con la mayor benevolencia y que en todos sus 1.600 habitantes (de Porlamar) hallaríamos la acogida más cordial, por lo que en ese Estado, de costumbres verdaderamente patriarcales, no se sabe lo que son fondas, posadas, ni hosterías, y no se concibe que necesitando algo el forastero, no lo tenga al poseerlo un margariteño (...)”. (7)

Algo similar ya lo había señalado Abbad en 1773; de la hospitalidad del margariteño: “Estos isleños en general son muy afables y cariñosos en su

trato, reciben a los huéspedes en sus casas con la mayor humanidad, y manteniéndolos con franqueza hasta donde llegan sus deberes”. (8)

No es sino hasta 1898 cuando vamos a encontrar en la prensa regional noticias sobre hoteles. En efecto en la edición número 79 del semanario EL SOL, de Porlamar, correspondiente al 25 de noviembre de 1898, encontramos un aviso del Hotel Espartano:

“A COMPRAR

Queso partagás, Jamones frescos.

Champagne. Jarabes surtidos, por botellas. Amargo. Mantequilla danesa. Cerveza de varias clases. Aceite de comer a 10 reales botella. Vermouth legitimo Torino. Vino tinto Medoc. Salchichas. Macarelas en aceite; cigarrillos “Igualdad” y otros artículos, todos de buena clase.

Ocúrrase al

HOTEL ESPARTANO” (9)

Como vemos este establecimiento además de servir de alojamiento ofrecía a la venta productos alimenticios importados. Asimismo el hotel ofrecía bestias en alquiler.

En 1901 el Hotel Espartano es mudado. No hemos podido averiguar en qué calles de Porlamar tuvo su sede este Hotel. En el aviso donde se notifica la mudanza, se habla del “extinguido Hotel Bolívar”. No sabemos si este hotel fue anterior al Espartano o funciono en los mismos años que este.

“HOTEL ESPARTANO
Participamos que este
acreditado establecimiento será
trasladado, introduciendo no-
tables mejoras, de manera
que pueda llenar todas
las necesidades de la lo-
calidad, al espacioso
i cómodo edificio
en que estaba el
extinguido Hotel Bolívar.
Cuenta además, para su mayor
ensanche y comodidad, con
la casa que ocupa
el Espartano, depen-
diente de la principal.
El Hotel seguirá repre-
sentando á satisfacción,
prometiéndose merecer siem-
pre la confianza de los viajeros
que visitan esta isla y del público
en general. Girará bajo la razón de
ALVARADO Y BARRIOS

Porlamar, marzo 7 de 1901.” (10)

Luego localizamos el siguiente AVISO:

“Participo al público, que he comprado de contado
al señor Carios Guía su establecimiento de Hotel
conocido en esta Plaza con el nombre de “Hotel Guía”,
quedando libre de toda responsabilidad del
pago de la anterior firma.

Porlamar, 23 de marzo de 1905.

1 DE MAJO” (11)

No es sino hasta 1917 cuando volvemos a encontrar referencias sobre nuevos hoteles en Porlamar:

“NUEVO HOTEL

A fines del pasado abril se inauguró en esta ciudad —según hoja volante que ha circulado con profusión y la cual hemos recibido— un pequeño negocio de hotel en la casa número 48 de la calle Sur 4.

A la nueva firma, que gira bajo la razón de Sofía Limonta de Mora y Ca, nos es grato desearle auge en su empresa y estabilidad en su negocio”. (12)

La señora Sofía Limonta de Mora, nació en Caracas el 18 de septiembre de 1858. Dio conciertos de piano en el Centenario del Libertador. En 1921 se encontraba en Porlamar donde daba clases de piano y de canto.

Ya mediado el siglo XX comienzan a aparecer en Margarita hoteles, pensiones y posadas; muy especialmente en los puertos principales de Porlamar, Juan Griego y Pampatar. Aunque ha sido Porlamar donde tradicionalmente han existido con continuidad este tipo de establecimientos.

En Porlamar fue de grata recordación el “Hotel Tropical”, situado en la calle Marina frente al mar. Durante muchos años fue considerado el mejor hotel de Margarita. Para esos mismos años (década de 1940-50) existió el Hotel “La India”, de Teodora Castro, la India Castro, madre del gran poeta margariteño Luis Castro. También gozó de merecida fama la pensión de Juana Suárez...

Asimismo funcionaron en Porlamar los hoteles “Margarita” y “Corazón de Jesús”. Casi todos estos hoteles funcionaron en casas de familias transformadas para recibir al público.

Es en 1955 cuando ya se comienza a hablar de turismo en Margarita, y en ese año, el 30 de septiembre el Gobierno Nacional inaugura el “Hotel Bellavista”, que comenzó a prestar sus servicios en diciembre de ese año. Durante 20 años el “Hotel Bellavista” fue el de más categoría en la Isla.

En esos mismos años en que se inauguró el “Bellavista” se construyeron varios hoteles medianos y pequeños para alojar a la cada vez más creciente cantidad de visitantes Margarita. Entre esos hoteles recordamos: “Bajamar”, “Marítimo”, “Italia”, “Bahía”, “Colibrí”, “Guaiquerí”, “Le Parc”, “Porlamar”, “Arichuna”, “Urimare”, etc.

En la década de 1960 el Gobierno Nacional construyó pequeños hoteles en El Tirano y Boca del Río, los que nunca llegaron a funcionar. Las instalaciones físicas del de Boca del Río fueron aprovechadas para instalar en ellas al Núcleo de Biología Marina y de Investigaciones de la Universidad de Oriente. El de El Tirano, se perdió totalmente.

El 7 de diciembre de 1977 es puesto en servicio el “Hotel Margarita Concorde”, que desde entonces se convirtió en el hotel cinco estrellas de Margarita.

En la actualidad se han levantado grandes edificaciones destinadas a hoteles, y cuenta Margarita con un gran número de habitaciones para satisfacer la demanda del turismo nacional e internacional.

Todos estos hoteles tienen servicio de restaurant.



- (1) Emiliano Jos. *Ob. cit.*, p. 111.
- (2) *Ib.*, p. 118.
- (3) *Ib.*, p. 122.
- (4) Jesús Manuel Subero, *Crónicas Margariteñas*, Tomo II, p. 128.
- (5) J. J. Dauxion Lavaysse, *Viaje a las islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional*, p. 253.
- (6) *Id.*
- (7) Andrés Aurelio Level, *Ob. cit.*, p. 8.
- (8) Fray Iñigo de Abbad, *Id.*
- (9) *El Sol*, N° 79. Porlamar, 25 de noviembre de 1898.
- (10) *El Sol*, N° 153. Porlamar, 13 de marzo de 1901.
- (11) *El Sol*, N° 223. Porlamar, 8 de abril de 1905.
- (12) *El Sol*, N° 404. Porlamar, 9 de mayo de 1917.

RESTAURANTES > FONDAS >



En Margarita las fondas y restaurantes funcionaron en los puertos de Porlamar, Juan Griego y Pampatar, principalmente en los dos primeros nombrados. Casi siempre en las calles cercanas al mar, y muchas veces en los alrededores de los mercados municipales.

La primera noticia escrita que tenemos de una fonda en Margarita es la publicada en el periódico El Sol, en su edición del 25 de noviembre de 1898:

“CAFE DE LA MARINA

Fonda frente al muelle de este Puerto
comida á cualquier hora del día, al alcance de todos los bolsillos y con un botiquín siempre surtido de buenos y sabrosos licores y vinos. Acudid al CAFE DE LA MARINA, que tiene un famoso cocinero.

Porlamar: noviembre de 1898

Propietario, Ramón Salazar” (1)

En el periódico “El Neoespartano” del 13 de mayo de 1916, encontramos el aviso de otro restaurant, situado asimismo en la Calle Marina de Porlamar:

“BOTIQUIN Y RESTAURANT

LA MARINA

Venta de Hielo

Guarapo helado

Café y comida a toda hora

Atención y esmero

Juan Linares

Dirección: Frente al puerto

PORLAMAR” (2)

También a principios del siglo XX, funcionó en Porlamar el Café Oriental, según nos lo indica el siguiente aviso:

“AVISO

Atento á las exigencias del buen gusto y que mis deberes con el público y muy especialmente con mis generosos y constantes favorecedores, hago saber que he trasladado mis negocios á la casa que ocupaba “El Café Oriental” en donde un nuevo surtido recién importado de Europa y un salón *comme il fail*, harán como por encanto salir las monedas del bolsillo y dejando contento y satisfechos á los compradores.

Porlamar, 17 de julio de 1905

P.P. Chibly Abouhamad

Wadih C. Abouhamad” (3)

Es en Porlamar donde estas fondas continuaron funcionando hasta bastante entrada la década de los años de 1950, cuando comenzaron a aparecer los restaurantes de comida margariteña, o de comida típica, como todavía se les llama.

Son de grata recordación las fondas existentes en el mercado de Porlamar y donde las cocineras Bartola Rosario, Claudia Rodríguez (Manacagua), Rafaela Velásquez y tantas otras ofrecían sus especialidades de la cocina margariteña.

Fueron pioneros de restaurantes típicos: Rómulo Castillo, Severiano González (Cachicato), Chica Guerra y Nino Suárez, en Porlamar, Deogracia Salazar (Gacho) y Dorina Marín, en El Tirano.

Estos restaurantes cautivaron la atención y las simpatías del incipiente turismo a la Isla, pues ofrecían la tradicional cocina margariteña. Hoy día se puede decir sin temor a exagerar que cada semana se abre un nuevo restaurante en Margarita, y la cocina internacional muestra su amplia gama de especialidades, pero de calidad un tanto dudosa.

Hay quienes hablan de una pretendida “nueva cocina margariteña”, y muchos restaurantes la pregonan, pero los cocineros en su mayoría son extranjeros que poco o nada conocen de la cocina tradicional margariteña, y la mayoría de las veces sus preparaciones están lejos de ser representantes de nuestra cocina.

(1) *El Sol*, N° 79. Porlamar, 25 de noviembre de 1898.

(2) *El Neoespartano*, N° 7. La Asunción, 13 de mayo de 1916.

(3) *El Sol*, N° 232. Porlamar, 21 de julio de 1905.



LOS DE BUEN APETITO

En Margarita en diferentes épocas han sido famosos muchos personajes por su copiosa manera de comer. Entre esos personajes se suele nombrar a Ricardo Longart, pescador de la ranchería del General Juan Salazar Fernández. Longart, llamado Chumiruta o Chimurria, solía almorzar con media sierra en hervido con gran provisión de vituallas, después se comía de merienda un coco con medio papelón para “tomar agua”. Se cuenta que un lunes concurrió el General Fernández a la Casa de Gobierno donde sostuvo una entrevista con el Presidente de Nueva Esparta Dr. Manuel Díaz Rodríguez hasta quien había llegado la fama de comelón de Chimurria. Quedó

el Dr. Rodríguez al domingo siguiente de visitar la población de Punta de Piedras, donde residía el General Fernández. Este al regresar a su pueblo en la noche del lunes, llamó a Chimurria y le informó que ya su fama había llegado hasta La Asunción, diciéndole que el domingo el Presidente del Estado visitaría Punta de Piedras y que deseaba verlo comer. “¿Qué quieres desayunarte el domingo, Chimurria?”, pregunto el General Fernández, ante lo cual contestó el comelón: “Bueno, si el desayuno va a ser de huevos fritos, comiencen a freír!”.

En la década de los años 30 gozaron de gran fama como comelones los señores Juancho Real y Fermín Aguiar. Dejemos que sea Monseñor Andrés Márquez Gómez, quien nos los presente:

“En la escuela, finalmente, veíamos a Juancho Real o a Fermín Aguiar, quienes nacieron para comer y ser jefes civiles.

La impresión que tengo de estos señores, es que uno y otro no hacían otra cosa sino comer más y más comer, como si sus estómagos fueran unos sacos sin fondo. Juancho Real preparaba un enorme sancocho de frijoles con carne de cochino y durante todo el día entraba y salía de la cocina, siempre masticando. Además, en los enormes bolsillos de su blusa metía una gran provisión de bizcochos. A veces los dientes crujían como las muelas de un trapiche.

Fermín Aguiar tenía un rito especial para su comida. Mataba un gallo y procuraba que no se perdiera ni una gota de sangre, la cual sancochaba o freía con cebolla y ají dulce. Mientras el gallo, despedazado y con una gran cantidad de vituallas de toda especie y color, se cocinaba en una cazuela, se iba comiendo poco a poco la sangre frita o sancochada. Era como un aperitivo. Cuando el contenido de la olla estaba lo suficientemente cocinado y los olores se desparramaban por toda la Jefatura Civil, bajaba la cazuela del fogón, la ponía en el suelo y empezaba la comilona. Eran dos grandes arepas raspadas las que iba migando en el plato de barro. Y cuando ya parecía que no le cabía

más, se levantaba, se aflojaba un poco el cinturón, se sacudía y se sentaba de nuevo. La operación de levantarse, aflojarse la correa y agitarse un poco, la repetía tres o cuatro veces. Cuando el contenido de la olla había desaparecido, miraba con simpatía las conchas de arepa que antes había despreciado, las pasaba por el fondo del plato o de la cazuela y se las engullía. Y todavía se quedaba un rato, mirando ora al plato, ora la olla, como si esperara el milagro de que brotara de algún lado un trozo de ocumo o una presa de gallo. Parecía un Buda Panzón. Mientras comía a nadie veía, ni oía, ni atendía. Solo que mientras Buda se concentraba meditando en el Nirvana, Fermín Aguiar se concentraba pensando en el sancocho. Para terminar el festín, bebía agua o guarapo de caña a boca de taparo, se quitaba la franela, se aflojaba completamente la correa, se daba unos golpecitos en la panza repleta y se tendía a dormir sobre una estera. Sus ronquidos se oían en toda la plaza.” (1).

En La Asunción gozó de gran fama como comelón el señor Cesáreo Sanabria. El Dr. Jesús Rosas Marcano (Cirio), nos hace conocer una de sus hazañas:

“A PARGO LIMPIO

Y Cesáreo Sanabria, mitad Pantagruel y mitad Heracles, el mitológico Charo Sanabria de la pila de agua del “Copey” en La Asunción, donde Francisco Sales y Antonia Ba (esto es, Francisco de Sales y Antonia Abad, que debió ser Abadesa) es un rico fragmento del folklore insular.

Charo Sanabria, quien logró prestigio como cargador del Nazareno por cuarenta años, y cargador estrella del Sepulcro guiando el cuarto redondo canicular cuando Guari-guari, el castillero, con su clarín recargaba de solemnidades el toque de silencio y Mardonio el policía instructor de gimnasia de la escuela “Francisco Esteban Gómez” hacía malabares con el redoblante, Charo Sanabria nos deleitó, cuarenta años después con esta aventura gastronómica.

Fue época de los castilleros, esto es, cuando se hacía servicio militar en La Asunción, y la ronda militar, la tropa, turnaba entre el histórico castillo y la cárcel colonial, y ante el público de la gallera de Melito, desafió a Charo a Atanasio Castillo, guardia de la cárcel, a quien comía más coco. Y Charo, despachando doce cocos zarazos perdió la apuesta —que era por unidad— ante los quince avellanados que ralló Anastasio con sus dientes de serrucho.

Tres meses después tuvo lugar la revancha que fue en *ribota*, (convite campestre) en la Caja de Agua, donde Vidal Velásquez participó con guarapo de trapiche culero y Zoilo Obando obsequió a los presentes con lechozas guateras del solar de Primitivo, su padre.

El desafío se transó con sancocho de pargo. La proeza consistía en quien comía más pescado. Como es natural, la puntuación se llevó por platos comidos. Valentín Velásquez, el pailero de más prestigio que conoció el Copey, fue designado por unanimidad “coime” del evento.

Se añingotaron nuestros contendientes en el suelo, y a golpe de ojo de cada quien, se hicieron dos hoyos en el suelo, los que se recubrieron con extremidades de hojas de plátanos en cruz, y esos fueron los platos. Por muchas veces la media totuma que servía de cucharón hizo sus viajes de la cazuela al hoyo. Y cuenta Cesáreo, pues soy su referente:

—Y entonces, Chú, cuando pasó del plato doce se acaban las arepas; en el plato quince ya no hay rastros ni de ocumo ni de ñame, y de ahí en adelante me le fui a pargo limpio!

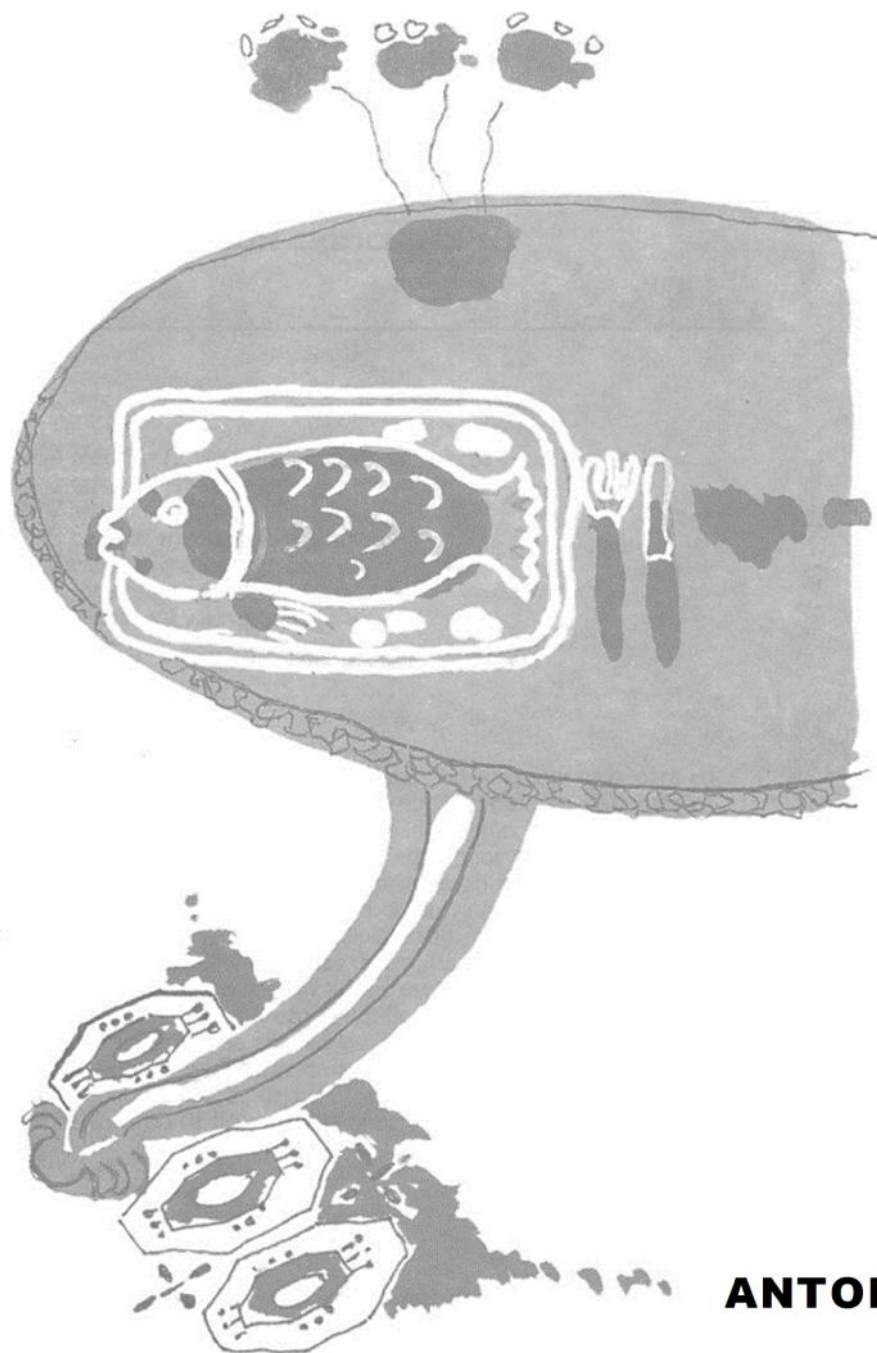
Hay quienes dicen que Cesáreo hizo los veinticinco clavados, otros que merodeó los veintitrés platos. De Atanasio se dice que quedó por muchos años haciéndose cruces en el bostezo”. (2)

Todavía en las rancherías de pescadores y en las zonas agrícolas de Margarita, hay personas de una gran capacidad para comer. Se dice que en San Juan Bautista hay varios Pantagruelles, que a cada rato evocan los idílicos banquetes de Juan de Castellanos y bajo la sombra de los árboles centenarios devoran inmensos sancochos.

(1) Andrés Márquez Gómez, *Arboles, pájaros y niños*, pp. 151, 152.

(2) Jesús Rosas Marcano, "A Pargo Limpio". En: *Margariteñerías*, N° 56. Marzo de 1976.

ANTOLOGÍA



ANTOLOGÍA

ARROZ CON CHIPICHIPES



Ingredientes:

4 medidas (2 kg) de chipichipes en concha
2 tazas de arroz
7 ajíes dulces
3 cebollas medianas o 2 grandes
2 cabezas grandes de ajo
1 tomate grande
Pimienta, sal y vinagre al gusto

Se lavan los chipichipes y se ponen al fuego con suficiente agua para cubrirlos, junto con 2 ajíes dulces picados, una cebolla picada en cruz, una cabeza de ajo medio machacada. Se deja hervir para obtener un consomé.

Se apartan 5 tazas de este consomé y se esjullan los chipichipes (se sacan de las conchas). Se coloca la carne del chipichipe en un recipiente hondo con un poco de consomé. Se dejan en reposo por un rato para que boten la arena. Se sacan y se exprimen con la mano. Se salpimentan.

En otro recipiente se colocan 5 ajíes dulces, las cebollas restantes, el tomate y unos dientes de ajo machacado; todos estos aliños finamente picados. Se sofríen con aceite achotado a fuego lento. Se le agregan los chipichipes. Se tapa para que sude un poco. Se añaden las 5 tazas del consomé de chipichipes y al hervir se agregan las 2 tazas de arroz. Se baja la llama al mínimo, se tapa y al estar cocido el arroz, se baja.

Nota: Igual procedimiento se sigue para el *arroz con guacucos*.

ATÚN GUISADO



Ingredientes:

1 atún de unos 3 kgs
3 cebollas grandes
2 tomates grandes
1 cabeza de ajos
Cebollín
½ pimentón rojo
½ pimentón verde
6 ajíes dulces
Sal, vinagre y pimienta al gusto.

Se lava bien el atún y se corta en ruedas gruesas. La cabeza se aparta para hacer un caldo a utilizarse en esta receta. Se lavan las ruedas del atún y se sazonan con sal, pimienta y vinagre. Con los dedos se introducen en la carne del pescado los ajos, ajíes, cebolla, cebollín y pimentones bien picaditos. Se deja en reposo por 1 ó 2 horas.

Se sofríe el resto de los aliños en un recipiente con aceite achotada. Al comenzar a sofréirse los aliños se coloca el pescado, se remueve y se tapa para que sude un poco a fuego lento. Al sudar se le agrega una taza de caldo del atún con cebolla y ají dulce. Se sigue la cocción a fuego lento.

Al final si se desea se pueden agregar papas previamente sancochadas, en pedazos medianos.

Nota: Esta misma receta sirve para preparar mero y pargo.

ENSALADA DE BOTUTO



Ingredientes:

3 botutos frescos
2 tomates España medianos
1 cebolla grande
4 cucharadas de aceite
2 cucharadas de vinagre
Sal y pimienta al gusto

Se lavan muy bien los botutos para quitarles la sustancia mucilaginosa que los recubre.

Se sancochan con agua sin sal. El botuto tiene que ser fresco, pues si es congelado pierde la mayor parte de su sabor y adquiere un color oscuro.

Al estar blandos los botutos, se dejan enfriar y se “machacan” fuertemente con una piedra de amasar o en su defecto con un mazo. Se pican los botutos en cuadros pequeños. Se agregan las cebollas y los tomates igualmente picados en cuadritos. Se remueven. Se adereza con el aceite y el vinagre. Se remueve de nuevo y se salpimentan al gusto, removiendo por última vez.

Goza esta receta de tener altas propiedades afrodisíacas, sobre todo si lleva suficiente pimienta.

CARITE ENCEBOLLADO



Ingredientes:

1 kg de carite (4 ruedas)
1 cebolla grande
1 tomate España grande
Sal y pimienta al gusto
Aceite

Se calienta el aceite y se colocan las ruedas de carite salpimentadas. Se doran por ambos lados. Se baja la llama y se le colocan encima ruedas de cebolla y tomate. Se tapa y se deja a fuego lento. Se baja cuando el tomate comience a dorarse.

CAZÓN A LA JUAN GRIEGO



Ingredientes:

- 1 kg de cazón fresco y tierno
- 1 cabeza de ajo machacada
- 5 ajíes dulces
- 1 cebolla grande
- Cebollín
- Sal, pimienta y vinagre al gusto
- 1 cucharadita y media de alcaparras
- 10 aceitunas
- 1 cucharada de pasas

Se sancocha el cazón con un poco de sal y vinagre. Una vez que este cocido y suave se le agregan los aliños sofritos muy bien picaditos y una taza de agua. Se tapa y se deja sudar a fuego medio. Se le agregan las alcaparras, las aceitunas y las pasas y se deja que la salsa espese un poco.

Se sirve con arroz blanco.

HERVIDO DE CECINA DE CHIVO



Ingredientes:

1 kg de cecina de chivo
1 cebolla grande
1 tomate mediano
4 ajíes dulces
1 clavo especia
½ kg de ocumo
½ kg auyama
¾ Kg chaco (batata)
1 plátano largo maduro
3 litros de agua
½ taza de arroz

La cecina se pone a desalar la noche anterior. Se lava y se corta en trozos medianos. Se vuelve a lavar.

La cebolla, el tomate y los ajíes dulces se pican bien pequeños y se sofríen con una cucharada de manteca achotada, se agrega el clavo especia. Al estar listo el sofrito se agregan los trozos de cecina y se cubren con agua. Se cocina a fuego lento hasta que la cecina comience a ablandar, se añade entonces el resto del agua, la media taza de arroz y las vituallas.

HERVIDO DE CECINA DE CHIVO A LA MARINERA



Ingredientes:

Los mismos que la receta anterior.

Se lava la cecina con agua salada por tres veces (esta agua salada es agua de mar). Se vuelve a lavar la cecina por dos veces consecutivas con agua dulce. Se troza y se vuelve a lavar con agua dulce. Se cubren los trozos con agua y se ponen a hervir. Se retira la espuma. Se repone el agua perdida, se le agrega el arroz y las vituallas. Al primer hervor se le añaden los aliños. Se deja hervir.

COSTILLAS DE COCHINO A LA MARGARITEÑA



Ingredientes:

1 kg de costillas con grasa, trozadas
1 cebolla mediana
1 tomate mediano
4 dientes de ajo machacado
2 ajíes dulces
Sal, pimienta
2 rebanadas de pan dulce muy tostadas
2 huevos

Los aliños se pican muy finos y se untan con ellos las costillas, a las cuales se les hacen punciones con un cuchillo. Se agrega una cucharada de vinagre y se deja en reposo por una hora

En un recipiente adecuado (sartén hondo o caldero) se colocan las costillas y los aliños y se cubren con agua. Se ponen a fuego lento, reponiendo el agua. Al final se deja que las costillas se cocinen un poco en su propia grasa.

Se bajan del fuego y se secan un poco con un paño o papel absorbente. Las rebanadas de pan dulce muy tostadas se rallan y por ese rallado se pasan las costillas y al final por los huevos batidos. Se fríen.

CONEJO A LA MACANAGUERA



Ingredientes:

1 conejo de 1 kg
1 tomate grande
1 cebolla grande
3 ajíes dulces
4 dientes de ajo
1 cucharada de aceite
Sal y pimienta al gusto
½ taza de agua

Se troza el conejo en pedazos medianos y se lava. Se incluye la cabeza partida por la mitad.

Se sofríen los aliños picaditos con la cucharada de aceite y se salpimenta al gusto.

Se colocan los trozos de conejo con el sofrito y se remueve. Se tapa y se deja que sude al fuego lento. Se le agrega entonces la media taza de agua y se deja al fuego hasta que seque un poco.

CHIVO GUISADO



Ingredientes:

1 ½ kgs chivo
1 tomate grande
3 cebollas medianas o 2 grandes
5 ajíes dulces
½ pimentón rojo
Cebollín
1 cabeza ajo
Sal, vinagre y pimienta al gusto
Laurel 1 hoja

Se sazona el chivo picado en trozos medianos con la sal, pimienta y vinagre. Se deja en reposo por una hora.

Se sofríen los aliños bien picaditos en aceite achotado. Se le agrega el chivo junto con la hoja de laurel, se tapa y se deja sudar. Se le agregan 2 tazas de agua y se deja a fuego lento hasta que la salsa espese.

Se acompaña con arroz blanco.

PASTEL DE CHUCHO



Ingredientes:

- 1 kg de chucho salado
- 2 plátanos maduros
- 4 papas
- 10 huevos
- 10 aceitunas
- 1 cucharadita de alcaparra
- 1 cabeza de ajo
- 5 ajíes dulces
- Cebollín
- 1 pimentón rojo
- Sal, pimienta y azúcar al gusto.

El día anterior a la preparación del pastel se corta el chucho en pedazos y se pone en remojo, cambiándole al agua 3 ó 4 veces. Se exprime a cada cambio de agua.

El día de la preparación se le bota el agua y se sancocha por 10 ó 15 minutos. Se bota el agua de la cocción y se deja enfriar. Se exprime y se desmenuza en pedazos pequeños, se sazona con pimienta y vinagre y se rectifica la sal.

Aparte se sancochan las papas y 6 huevos y se sofríen los plátanos en ruedas delgadas.

Se sofríen los aliños cortados pequeñitos en aceite achotado. Se agrega el chucho y se revuelve, se le agregan las aceitunas y la cucharadita de alcaparra. Se cocina a fuego lento y tapado para que sude.

Se engrasa un recipiente con el mismo aceite del guiso y se alternan capas del chucho guisado con huevos y papas y plátanos en ruedas. Se baten los cuatro huevos restantes como para tortilla agregándole un punto de sal y otro de azúcar y se hornea.

TORTILLA DE ERIZOS



Es uno de los platos más exóticos de la cocina margariteña. Solo puede prepararse en ciertas épocas del año, cuando hay temporadas de erizos.

Ingredientes:

3 erizos
1 cebolla grande
6 huevos
Sal, pimienta

Se saca la comida de los erizos y se desmenuza (otros prefieren cortar la comida del erizo en rodajas muy finas). La cebolla se corta en ruedas muy delgadas. Se batien los huevos y se le agregan los erizos y las ruedas de cebollas, se salpimenta y se echa en una sartén con aceite hirviente. Se voltea para que dore por ambos lados.

FRIJOLES GUISADOS



Es otro de los platos tradicionales tanto de la Margarita marinera como de la campesina. A diferencia de las caraotas que en Margarita se suelen preparar saladas, este plato de frijoles es dulce.

Ingredientes:

1 kg de frijoles blancos
4 ajíes dulces
2 cabezas de ajo machacado
1 tomate grande
1 cebolla mediana
1 pedacito de papelón
Sal, pimienta al gusto

Los frijoles se dejan en remojo desde la noche anterior. Al otro día se separan los granos dañados y el resto se sancocha sin sal para que puedan ablandarse. Cuando los frijoles están cocidos se bajan del fuego y se bota el agua de la cocción.

Se sofríen los aliños finamente picados. Se colocan los frijoles con el pedacito de papelón, sal y pimienta (se recomienda agregarle suficiente pimienta para un ligero sabor picante). Se colocan a fuego lento. Se remueve varias veces y si se seca mucho se le agrega media taza de agua. Al final si se quiere pueden agregarse trocitos de chaco (batata) sancochado.

FUNCHE A LA MARGARITEÑA

Ingredientes:

1 kg de harina de funche
4 litros de agua
Sal
1 cucharada de manteca de cochino

Se ponen a hervir los 4 litros de agua con sal al gusto y una cucharada de manteca de cochino. Al estar caliente pero sin hervir, se le agrega una mazamorra formada por tres cucharadas de harina de funche y 6 cucharadas de agua. Esta mazamorra se añade para evitar que a la hora de batir la harina se formen “chiros” (grumos que hacen que el funche quede crudo). Se deja hervir y se le agrega poco a poco la harina de funche. Cuando comiencen a producirse burbujas gruesas se bate vigorosamente hasta que empiece a solidificarse.

Este funche generalmente se pica en tajadas y se fríe.

Nota: También se prepara *funche con arroz*. En este caso se ponen a hervir 1 ½ tazas de arroz con los 4 litros de agua. Al estar cocido el arroz se agrega la harina de funche y se procede del mismo modo anterior.

REVOLTILLO DE GUACUCOS

Ingredientes:

2 medidas de guacucos “esjullados”* (sin conchas): 300 gramos
1 tomate mediano
1 cebolla grande
4 ajíes dulces
6 dientes de ajo machacados
Cebollín
Sal, pimienta al gusto
6 huevos

Los aliños muy bien picados se sofríen en aceite achotado. Aparte se ponen a hervir los guacucos con dos tazas de agua y una pizca de sal. Esto es para que boten la arena. Se cuelan y se dejan escurrir.

Al sofreírse los aliños se agregan los guacucos y se baja la llama para que suden un poco. Se salpimentan y se agregan los seis huevos batidos como para tortilla. Se remueve lentamente para que no se pegue.

Nota: De igual forma se hace el revoltillo de chipichipes.

(*) La palabra correcta es *desbullar*

LANGOSTA GUISADA



Ingredientes:

2 langostas medianas
4 tomates grandes y maduros
1 cebolla grande
6 ajíes dulces
Sal, pimienta al gusto
4 cucharadas de aceite
5 dientes de ajo

Se hierven vivas las langostas. Se separan las colas y se les saca la carne. La carne de las patas y de antenas también se saca y se desmenuza. A esta carne desmenuzada se le agrega una cucharada de aceite, medio tomate muy bien picado, media cebolla muy picadita, dos dientes de ajo machacados y dos ajíes dulces en trocitos. Se pone a fuego lento y al sofreírse los aliños se le agrega una taza de agua tibia, se deja secar un poco y se reserva.

Las colas de las langostas se cortan en ruedas delgadas o en tiras. Se colocan capas de tomate en ruedas finas, langosta, el resto de la cebolla en ruedas delgadas, los ajíes restantes picados en cuatro, las tres cucharadas de aceite, sal y pimienta al gusto. Se coloca a fuego lento y se tapa para que sude. Al final se le agrega el guiso de la carne de las patas y antenas de las langostas. Se remueve y se deja al fuego por unos cinco minutos.

MACARRONES CON CHIPICHIPES

Ingredientes:

4 medidas de chipichipes en
concha (2 kgs)
250 grs. de macarrones
2 cebollas medianas
4 ajíes dulces
2 tomates muy maduros
1 cabeza grande de ajo
Cebollín
½ pimentón rojo

Para la salsa:

3 cucharadas de harina de trigo
8 cucharadas de mantequilla
3 tazas de leche (que se preparan con
3 tazas de consomé de chipichipes,
en vez de agua)
Sal y nuez moscada al gusto

Se hace un consomé de chipichipes agregándoles ajíes dulces y ajos (Ver *arroz con chipichipes*). Se “esjullan” los chipichipes y se ponen en remojo con un poco de consomé para que boten la arena. Se aprietan con la mano para sacarles el resto del consomé y se sazonan con pimienta, vinagre y sal.

Se ponen a guisar los aliños bien picaditos (cebolla, ajíes, pimentón, cebollín y ajo) con un poco de aceite achotado y con llama baja. Se tapan para que suden agregándoles un poco de consomé. Se destapa y se le agregan 3 tazas de consomé de chipichipes, se deja hervir hasta se haga una salsa abundante.

La salsa se prepara derritiendo la mantequilla y agregándole un poco de harina de trigo, cuando se forme la masa se le agrega la leche preparada con consomé de chipichipes. Esta leche debe estar tibia. Se remueve bien

hasta que comience a hervir, se agregan entonces la sal y la nuez moscada al gusto.

Los macarrones se sancochan con sal y una cucharada de mantequilla. Cuando estén al dente se les bota el agua y se cuelan. Se colocan de nuevo en el recipiente y se les agrega un poco de consomé de chipichipes y se hierve hasta que seque.

Se le agrega la salsa de chipichipes y la otra salsa. Si se desea se pueden colocar al horno con queso rallado.

HERVIDO DE PATA DE CABRA: PEPITONAS: MOULES



Ingredientes:

- 1 kg de pata de cabra sin conchas
- ½ taza de arroz
- 1 cebolla grande
- 1 tomate mediano
- 1 cabeza de ajo
- 3 ajíes dulces
- 2 ajíes chireles
- ½ kg de ocumo
- 3 litros de agua

Se cortan las pepitonas en dos. Las pequeñas se dejan enteras. Se sofríen los aliños y se agregan las patas de cabra con un litro de agua y se ponen a sudar. Al estar flojas las patas de cabra se agrega el resto del agua, el ocumo picado en cuadritos y el arroz. Se le puede agregar bolitas de masa de maíz.

Además de afrodisíaco, es recomendado este hervido para “sacar el ratón”.

TRIPAS DE PERLAS GUIADAS

Ingredientes:

½ kg de tripas de perlas
2 cebollas medianas
4 ajíes dulces
6 dientes de ajo machacados
1 tomate España mediano
1 rama de cebollín
Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de vinagre

Se coloca al fuego una olla con agua y se deja hervir. Se le agregan las tripas de perlas por 2 minutos, se apaga. Esto se hace para desprender la arena que pueda tener las tripas de perlas.

Se limpian y se sazonan con sal, pimienta y la cucharadita de vinagre.

Se pican todos los aliños bien pequeños y se sofríen con aceite achotado. Se agregan las tripas de perlas, se remueven. Se tapan y se ponen a fuego lento. Se destapan se remueven y se sigue a fuego lento hasta que se haga la salsa.

HERVIDO DE PESCADO



Ingredientes:

- 1 ½ kg de pescado con cabeza
- 1 kilo de ocumo
- 2 ó 3 plátanos topochoos tiernos
- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajo
- 4 ajíes dulces
- Sal, limón y aceite

Se lava bien el pescado y se corta en ruedas más o menos gruesas. Se pica la cabeza en pedazos grandes. Se sazona todo con sal y limón.

Se corta el ocumo en trozos medianos, se coloca en una olla con 3 litros de agua junto con la cebolla picada en cruz, los ajíes picados y sin semillas, la cabeza de ajo medio machacada y sal. A los topochoos se les quita la concha con las manos y se frotran con limón, esto es para que el caldo no se ponga morado. Se agregan los topochoos y se cocina todo hasta que ablanden las verduras, se agrega entonces el pescado, jugo de limón al gusto, una cucharada de aceite y los ajíes. Se baja la lama para que el pescado no se rompa. Se deja hervir un poco.

HERVIDO DE PESCADO FRITO



Ingredientes:

- 1 kg de carite frito en ruedas el día anterior
- $\frac{3}{4}$ kg ocumo
- $\frac{1}{2}$ kg ñame
- 1 plátano largo pintón
- 4 ajíes dulces
- 1 cebolla mediana
- 1 ají chirel
- 1 tacita de arroz
- 1 cabeza de ajo
- 2 $\frac{1}{2}$ litros de agua

Se fríen las ruedas de carite el día anterior. En un recipiente grande se colocan los 4 ajíes dulces picados en pedazos medianos, la cebolla picada en cruz, el tomate también picado en cruz y la cabeza de ajo machacada. Se sofríen con dos cucharadas de aceite achotada. Se agrega el agua y las vituallas en trozos medianos y la tacita de arroz. Cuando las vituallas estén blandas, se agregan las ruedas de pescado, se baja la llama y se rectifica el punto de sal. Se mantiene con llama baja hasta que comience a hervir. Se pueden agregar peloticas de masa de maíz.

Nota: En vez de carite también puede usarse corocoro frito.

REVOLTILLO DE PESCADO FRITO TRASNOCHADO



Ingredientes:

- 3 ruedas de carite frito el día anterior
- 1 tomate
- 2 cebollas pequeñas
- 3 ajíes dulces
- 4 dientes de ajo machacados
- 5 huevos
- Sal y pimienta al gusto

Se desmenuza el pescado frito el día anterior. Se sofríen los aliños bien picaditos en aceite achotado, se agrega el pescado salpimentado y se remueve bien.

Se baten los huevos como para tortilla, se rectifica la sal y se agrega al guiso. Se remueve bien.

PUDIN DE PLÁTANOS A LA MARINERA



Ingredientes:

4 plátanos largos maduros
½ kg de harina de trigo
1 ½ taza de leche
½ papelón
4 huevos
½ cucharadita de sal

Se rallan los plátanos maduros y se baten con la harina, se incorporan los huevos completos y se sigue batiendo. Se agrega la leche, la sal y el papelón raspado, se bate bien hasta formar una pasta homogénea. Se coloca en un molde untado con manteca y se hornea a 250°, hasta que la punta de un cuchillo introducido en el pudín salga seca.

POLLO SUDADO



Ingredientes:

- 1 pollo de 1 ½ kg o 2 kgs
- 3 tomates medianos
- 3 cebollas medianas
- 4 ajíes dulces
- ½ pimentón rojo
- Cebollín
- 5 dientes de ajo machacado
- Sal, pimienta y vinagre al gusto

Se lava y se pica el pollo en presas medianas. Se sazona con sal, pimienta, los ajos machacados, una cebolla rallada y un poco de vinagre. Se deja en reposo por una hora. Se coloca en una cazuela con los aliños picados en ruedas y un poco de aceite. Se tapa bien y se cocina a fuego medio durante media hora. Se destapa para que dore un poco y se espese la salsa.

RAYA GUISADA

Ingredientes:

1 raya de 1 ½ kgs (salada)
2 tomates grandes
2 cebollas grandes
5 ajíes dulces
8 dientes de ajo
Pimienta al gusto
1 chirel

Se lava la raya con agua dulce dos o tres veces y se deja en remojo toda la noche.

Al otro día se le bota el agua del remojo y se pone a hervir con suficiente cantidad de agua. Si está muy salada se lava de nuevo. Cuando haya hervido se baja del fuego, se bota el agua y al enfriarse la raya, se pica en trozos medianos. Se conservan los cartílagos y la piel. Se sazonan con pimienta y vinagre. Se le rectifica la sal.

Los aliños picados menudamente se sofríen a fuego lento. Se agrega la raya y se remueve bien. Se tapa para que sude. Se destapa para que seque y se doren los pedazos de raya.

Si se desea se le agregan 4 huevos batidos como para tortilla y se remueven con la raya hasta que seque.

Se acompaña con arroz y plátanos fritos.

SAPO GUISADO

Ingredientes:

2 sapos medianos o 4 pequeños

1 cebolla mediana

6 ajíes dulces

Sal, pimienta al gusto

1 cabeza de ajos machacados

Se lavan bien los sapos para quitarles la mucosidad que los recubre. Se destripan. Si son medianos o grandes se pican en dos. Se sajan y se les unta ajo y se salpimentan.

Los aliños muy menudos se sofríen en dos cucharadas de aceite. Al estar el sofrito se colocan los sapos, una taza de agua, se tapa y a fuego lento se deja que sude.

Nota: Este plato es de muy fácil preparación, y en las zonas de mar donde hay piedras y se encuentra este sapo, se sacan con garapiños y se preparan en la playa misma. Este es un plato muy típico de la Margarita pescadora.

La taza de agua que se le agrega al sudado puede sustituirse por una taza de vino dulce. Se recomienda agregarle bastante pimienta para darle un sabor algo picante. Goza este plato de reputada fama como afrodisíaco.

TORITOS ASADOS



Ingredientes:

2 toritos medianos

1 tomate mediano

1 cebolla grande

6 dientes de ajos

Sal y pimienta al gusto

Se abren los toritos por la parte ventral y se les introduce con las manos los aliños (tomate, cebolla y ajos) bien picaditos. Se salpimentan al gusto. Se amarran los toritos con hilo pabilo y se hornean.

Los toritos se hornean con las tripas.

ENSALADA DE TORITOS



Ingredientes:

2 toritos medianos o tres grandes
3 papas grandes
1 tomate España grande
3 cucharadas de aceite
1 cucharada de vinagre
Sal y pimienta al gusto

Se asan los toritos enteros y una vez cocidos se abren con las manos. Se desechan las tripas. La carne se separa en “gajos”. Las papas sancochadas y el tomate España se pican en ruedas. Se agregan a la carne de los toritos. Se agrega el aceite y el vinagre. Se remueve. Se salpimenta al gusto.

A la ensalada se le agregan los hígados de los toritos.



ANEXOS

TOPONIMIA NEO-ESPARTANA REFERIDA A PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Agua Vaca: Caserío del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

Agua Vaca: Caserío del Municipio Silva, Distrito Maneiro.

Agua Vacas: Antiguo sitio de labranzas y crías al oeste de Manzanillo.

Auyama (La): Antiguo hato de la Península de Macanao.

Auyama (La): Antiguo fundo agropecuario del Municipio Aguirre, Distrito Maneiro.

Bagres (Los): Caserío del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

Cazonero: Punta entre las Islas del Cabo y Cabo Negro, al Noroeste de Margarita

Cocos (Los): Punta y playa al Oeste de Porlamar. Barrio occidental de dicha ciudad.

Cocos (Las): Sitio al sur del cerro de Matasiete. Allí se libró el 31 de julio de 1817 una de las batallas decisivas de la independencia insular.

Concha de Coco: Sitio del Municipio Lárez, Distrito Díaz

Conejeros: Caserío del Municipio García, Distrito Mariño. Hoy está incorporado a la ciudad de Porlamar.

Conejo: Punta al Sur de la Isla de Coche.

Conejo: Punta de la Isla de Cubagua.

Conejos (Los): Sitio del Municipio María Guevara, Distrito Tubores

Chacos (Los): Sitio del Municipio Silva, Distrito Maneiro.

Chica (La): Hato de la Península de Macanao.

Chica (La): Fundo cercano a Acarigua, Municipio Antolín del Campo, Distrito Arismendi.

Chica: Quebrada al norte de la Península de Macanao.

Dátil (El): Caserío del Municipio Lárez, Distrito Lárez.

Guacuco: Playa al Este de Margarita. Balneario. Se conoció con el nombre indígena de Guacucopatare.

Guacuco (Sabana de): Caserío del Municipio Luisa Cáceres, Distrito Arismendi.

Guamache (El): Población capital del Municipio Los Barales Distrito Tubores.

Guamache: Bahía entre Punta de Piedras y Punta Mangle.

Guamache: Puerto Internacional del Estado Nueva Esparta.

Guamache (El): Caserío del Municipio Vicente Fuentes, Distrito Villalba (Isla de Coche).

Guamachito: Sitio del Distrito Península de Macanao. Hoy día barrio incorporado a Boca del Pozo.

Guarame: Población del Municipio Antolín del Campo, Distrito Arismendi.

Guayabal (El): Cerro limítrofe de los Distritos Gómez y Arismendi.

Lance de Buro: Pequeña ensenada de Pampatar donde abunda el pez de este nombre.

Laguna de Raya: Población del Municipio María Guevara, Distrito Tubores.

Maco (El): Antiguo nombre del Caserío Bolívar, Municipio Bolívar, Distrito Gómez.

Maguey (El): Caserío de la Península de Macanao. Antiguo hato.

Mamey (El): Barrio de la ciudad de La Asunción.

Manguito (El): Sitio del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

Plaza del Gallo: Caserío del Municipio Lárez, Distrito Díaz.

Tagua (La): Sitio del Municipio Antolín del Campo, Distrito Arismendi.

Tagua (La): Sitio del Municipio Mata, Distrito Gómez.

Tagua (La): Sitio del Municipio Guevara, Distrito Gómez.

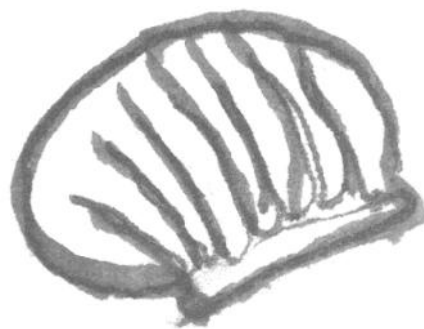
Tamarindo (El): Sitio del Municipio Mata, Distrito Gómez.

Toco (El): Antiguo fundo agrícola en la región de Paraguachí.

Toro (El): Río. Sitio en la vereda de Plata Caribe.

Uva (La): Caserío del Municipio Andrés Eloy Blanco, Distrito Villalba (Isla de Coche).

Uvita: Cerro cercano al caserío La Uva (Isla de Coche).



ANÉCDOTAS



El domingo siete de enero de 1537 en la playa de Nueva Cádiz de Cubagua fueron pregonadas por Gonzalo Gutiérrez, unas ordenanzas sancionadas por el cabildo cubagüense, integrado por Ruy Pérez, Anton Jaén, Alonso de Rojas y Francisco de Castellanos.

En estas ordenanzas vamos a encontrar varias relacionadas con los alimentos de esa

“—Yten que por quanto la miel e azeyte e vinagre que viene de Castilla tapado en sus vasijas viene fulto e mal acondicionado se manda que ninguna persona venda la dicha miel azeyte ni vinagre syn medir so pena de tres pesos oro por cada vez que lo contrario hiziere aplicados en la manera susodicha.

Fiat con pena de
VII pesos con
tanto que la persona
que lo vendiere fuere
nuevamente venido que no
yncurra en la pena de la hor-
denança sin ser primero noti-
ficada.

—Yten que ninguna panadera ni otra persona sea osada de vender pan cosido ni vizcocho syn que primero le sea puesto por los dichos diputados ni abrir pipa de harina para amasar el tal pan ni vizcocho syn que primero los dichos diputados e fiel la vean sy es harina para amasar o no so pena que por la primera vez pague tres pesos de oro e por la segunda seys e por la tercera doze aplicados segund dicho es e lo dan a todos los que fueren a comprar so la dicha pena e quel pan que vendieren sea bien cozido e sazonado e cada vn pan

grande tenga diez y seis onças e el pan chico tenga ocho e sy se hallare falto o mal sazonado se tome todo el pan por perdido e se rreparta a los pobres a vista de diputado y fiel e aliende desto quien lo oviere amasado pague de pena tres pesos aplicados en la manera que dicha es e demas que cada panadera tenga dada su marca al diputado e fiel e sy algund pan se le tomare syn ella yncurra en la dicha pena.-

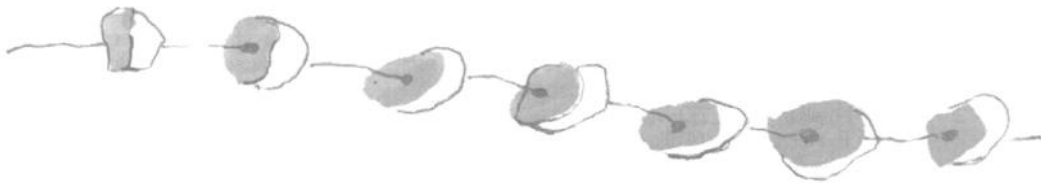
Que alli de vea esto
e visite esto como no
aya fraudes e que no
lleven por esto dere-
chos ni pena.-

—Yten quel pescador o pescadores que dieren pescado al pueblo lo pesen en presencia del diputado o fiel el qual tenga especial cuydado de ver el peso en manera que ninguno rresciba agravio o asymismo de lo que se escribe de cada semana e cada vno lleve e señale el dicho fiel en cada vna plana porque no aya fraude al qual fiel se le da cada dia media arrova de pescado por los dichos pescadores syendo a ello presente.

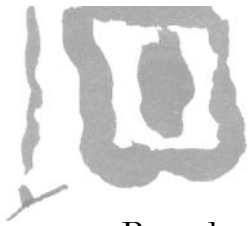
Otrosy se provee e manda que de oy en adelante ninguna persona que truxere aves de Cariaco o de otra parte de Tierra Firme.

Saquese aparte esta or-
denanca aparte e se de
carta para que tomando el
parecer de todo el pueblo
pongan e abajen o suban como
vieren que conviene.
para vender a esta cibdad no las
venda a mas precio la gallina po-
nedora de a cuatro rreales e los

gallos grandes a tres rreales e
los pollos e pollas a tomin e los
huevos que se vendieren a quatro maravedis cada vno e asy mismo los que
truxeren conejos a vender que no lleve mas por cada conrjo madrigano de a
quarenta y quatro maravedis e sy fuere gacapo a veynte y dos maravedis so
pena que qualquier persona que por ellos la vendiere a mas prescio caygan e
yncurran en pena de perdimiento de las tales aves o conejos que asy vendieren
para los pobres e demas por cada vez tres pesos de oro aplicados la tercia
parte para el denunciador e la otra tercia parte para la obra de la yglesia e la
otra tercia parte para el juez que lo setenciare.” (1)



(1) AGI, Santo Domingo, 182.



BARES

Para la década de 1940-1945, comenzaron a aparecer en Margarita numerosos bares de todo tipo. Algunos no sólo expedían bebidas alcohólicas sino también alimentos. Hemos tomado una muestra de ellos, según las propagandas desplegadas en la prensa regional de la época.

“LINEA STALIN

—Bar—

Se ofrece al público que sabe apreciar lo bueno, bailes Sábados y Domingos a los acorde de una simpática Orquesta con sus populares muchachas, atendido por sus dueños Millán & Cía.

Orden— Atención y Respeto.

Dirección: Puente Sucre, Gallera Libertad”. (1)

“EL BAR BRISAS BOLIVAR

De los Hermanos Salazar Fermín, le ofrece a su clientela las delicias de una buena copa de una rubia y exquisita Cerveza Caracas. También le ofrece frutas en su jugo. Peras y Manzanas frescas. Visítelo o llámelo por su teléfono N° 61. Porlamar, frente a la Plaza Bolívar”. (2)

“DANCING TROPICAL

Sergio Gutiérrez— Avenida de El Poblado

Se hace del conocimiento del público y de la selecta clientela de este acreditado Dancing que los sábados y domingos hay Cerveza Caracas fría a Bs. 1,50 el botellón.

Orden Garantizado —Moralidad— Atención”. (3)

“HAGO SABER AL PUBLICO

Que el Bar Centro Fajardo en el Poblado, les ofrece bailes todos los sábados y domingos por la noche. Los caballeros que deseen concurrir solicitarán sus entradas por medio de un tiket que le importará Bs. 3 y bailará garantizado de q' otro use su pareja sin q' no se haya terminado la pieza; tampoco se aceptaran caballeros sin paltó, ni con parejas traídas a menos que no sean invitadas y pertenecientes a dicho Centro Fajardo, quienes ya están a la espera del cinco del mes próximo para estrenar lujosos trajes. El grupo de muchachas simpáticas y buenasmosas los espera antes de que llegue la guerra y los recibiré con el botellón a Bs. 1,50.

A.E. Hernández”. (4)

“INNOVACIONES EN PORLAMAR

Si ha ganado algo en los últimos tiempos Porlamar por ese adelanto va a la cabeza de los pueblos orientales. Ahora se acaba de establecer la “CAFETERIA EXPRESS” dotada de un magnifico aparato “Victoria Ardino” conque se ofrece en venta el sin igual café tinto, café marrón y café con leche, un servicio al momento y estrictamente higiénico. Las tazas son esterilizadas a perfección. Además se ofrecen tostadas calientes y Toddy.

Desde la madrugada a las 11 de la noche puede ud visitar la “CAFETERIA EXPRESS” en la esquina abajo del Resguardo marítimo, fíjese:

Esquina abajo del Resguardo”. (5)

“HELADERIA “IDEAL”

—Bar—

Deliciosos Helados —Refrescos Canada Dry—

Exquisita cerveza bien fría— Whisky agradable con soda “Aparkling”

Caballero! Asóciase Ud. a la “ADHLQSRPOED” y pasará decentes domingos sin fastidio.

Solicite el Ponche “Margarita Libre” a base de mantecado, especialidad de la casa”. (6)

“BRISAS BOLIVAR

Ofrece a su numerosa clientela las mejores novedades pascuales para su despensa.

Jamones en todos los tipos-Salamé-Mortadela, Salchichón, Alcaparras, Aceitunas, Pasas, Petipúa, Encurtidos en mostaza y vinagre, Salsa mayonesa e Inglesa, Pastas variadas de sémola y espinaca. Vinos Importados y nacionales los mejores en gran rebaja de precios.

Y no olvide la selección de juguetes para sus niños haciendo su apartado antes de terminarse.

Visítenos y será bien atendido.

Hermanos Salazar Fermín”. (7)

“BAR LA OPINION

de

Arquímedes Rivera

Porlamar

Ofrece a su distinguida clientela y al público en general un extenso y variado surtido para los días de Año Nuevo los cuales han sido seleccionado personalmente.

Jamones, queso amarillo, salchichón, bondolias, mortadelas, chorizos argentinos, etc.

Trigo, garbanzo, lentejas, caraotas rosadas, caraotas blancas, arbejas picadas, etc.

Almendras, nueces, guindas, mermeladas, huevos chimbos, etc.

Aceitunas verdes y negras, alcaparras, salsa de tomate, mayonesa, mostaza e inglesa.

Encurtidos “RICO” en vinagre y mostaza para mayor y detal. Distribuidor.

Ensaladas en mayonesa y al natural, remolachas, lenguas de cerdo, antipasto, jamonadas, etc.

Bombones, galletas finas, almendras cubiertas, turrón de alicante, caramelos finos y un sin fin de variados artículos.

Además acuérdesese de apartar con tiempo las famosas hallacas de gallinas de este acreditado Bar.

Aproveche de introducir en su nevera o despensa algunos de estos deliciosos artículos que de antemano le auguramos muy felices Pascuas y Año Nuevo.

Naranjas frescas de california.

Visite el Bar “La Opinión” y le aseguramos quedarán pregonando la gentileza conque es atendido”. (8)



- (1) *Zona Libre*, N° 165. Porlamar, 21 de noviembre de 1941.
- (2) *Zona Libre*, N° 163. Porlamar, 19 de noviembre de 1941.
- (3) *Zona Libre*, N° 231. Porlamar, 28 de febrero de 1942.
- (4) *Zona Libre*, N° 244. Porlamar, 7 de marzo de 1942.
- (5) *Zona Libre*, N° 446. Porlamar, 16 de enero de 1943.
- (6) *Zona Libre*, N° 217. Porlamar, 2 de enero de 1942.
- (7) *Zona Libre*, N° 583. Porlamar, 14 de diciembre de 1943.
- (8) *Zona Libre*, N° 588. Porlamar, 1° de enero de 1944.

BIBLIOGRAFÍA



A- Bibliográficas

Abbad, Fray Iñigo de., Copia del Manuscrito. Caracas. Archivo de la Academia Nacional de la Historia.

Acosta Saignes, Miguel, *Estudios en antropología, sociología, historia y folclor*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Estudios, monografías y ensayos, 1980.

Aguado, Pedro de, *Recopilación Historial de Venezuela*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1962, Vol. 62 y 63.

Alexander, Alexander, *La vida de Alexander Alexander escrita por el mismo*. Caracas, Ediciones de la Presidencia de la República. Colección Viajeros y Legionarios, N° 4, 1978.

Arráiz, Antonio, *El mar es como un potro (Dámaso Velásquez)*. Buenos Aires. Editorial Progreso y Cultura, 1943.

Boletín del Archivo Histórico de la República, N° 2. Caracas, Imprenta del Congreso de la República, 1978.

Brown, Charles, *Narraciones de dos expedicionarios británicos de la Independencia*. Caracas, Instituto Nacional de Hipódromos. Colección Venezolanista. Serie Viajeros I, 1966.

Casas, Bartolomé de las, *Tratado de Indias y el Doctor Sepúlveda*. Caracas. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1962, Vol. 56.

Castellanos, Juan de, *Elegías de Varones Ilustres de Indias*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Colección Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 1962, Vol. 57.

Cervigón, Fernando, *Paraguachoa*. Caracas, Editorial Arte, 1978.

—, *Nombres vernáculos de organismos marinos del Estado Nueva Esparta*. Porlamar, Universidad de Oriente, Núcleo Nueva Esparta, 1980.

—, *Los peces Marinos de Venezuela*. Caracas, Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Estación de Investigaciones Marinas de Margarita, 1966.

Codazzi, Agustín, *Obras escogidas*. Caracas, Tipografía Vargas, 1961.

Dauxión Lavaysse, J. J., *Viaje a las Islas de Trinidad, Tobago, Margarita y a diversas partes de Venezuela en la América Meridional*. Caracas, Ediciones del Rectorado de la Universidad Central de Venezuela 1967.

Deffit Martínez, Antonio, *Cuando la mar se puso más brava*. Porlamar, Editorial del Caribe, 1983.

Depons Francisco, *Viaje a la parte Occidental de Tierra Firme en la América Meridional*. Caracas, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, 1987.

Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo, En: *Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia Colonial de Venezuela, 1962, Vol. 58.

Gómez Rodríguez, Ángel Félix, *Fuentes para la memoria histórica de Juan Griego*. Caracas, Ediciones del Congreso de la República, 1988.

Gómez Rodríguez Carmen, *Pedro Obregón Política y Riqueza en 1850*. Caracas, Escuela de Historia, Facultad de Humanidades, Universidad Central de Venezuela, 1988.

Humboldt Alejandro de, *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Mundo*. Caracas, Escuela técnica Industrial Talleres de Artes Gráficas, 1941.

Jos, Emiliano, *Ciencia y Osadía sobre Lope de Aguirre: El Peregrino*. Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1950.

Lárez Granado, Francisco, *Poesías Completas*. Caracas, Editorial Arte, 1983.

Level, Andrés Aurelio, *La Margarita*. Caracas, Ediciones del Congreso de la República. 2da edición facsímil, 1986.

López de Gómara, Francisco de, En: *Venezuela en los Cronistas Generales de Indias*. Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia Colonial de Venezuela, 1962, Vol. 58

Marcano Rosas, José, *Testimonios Margariteños*. La Asunción Imprenta Oficial del Estado Nueva Esparta, 1971.

Musso O, Andrés, “Lista de mamíferos de la Isla de Margarita”. En: *Memoria de la Sociedad de Ciencias Naturales* La Salle. N° 63, 1962.

Morón, Guillermo, *Historia de Venezuela*, T. I. Caracas, Italgráfica S.R.L., 1971.

Natera Wanderlinder, Felipe, *Zona Franca, Historia de una reivindicación que se debía al pueblo margariteño*. Caracas, Ministerio de Fomento, Dirección, General de Estadísticas y Censos Nacionales, 1967.

Noriega, Ceferino, *Manual del Confitero y Pastelero*. París, Librería Rosa y Bouret, 1872.

Olot, Nicolás de, “Viaje desde el Puerto de Cádiz por las Islas Canarias, Trinidad y Margarita de la Tierra Firme de Venezuela en Cumaná”. En: *Por la Venezuela Indígena de Ayer y Hoy*. Caracas, Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, Monografía N° 5, 1960.

Otte, Enrique, *Las Perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*. Caracas, Fundación John Boulton, 1977.

Oviedo y Baños, Joseph, *Tesoro de Noticias*. Caracas, Edición del Concejo Municipal del Distrito Federal, 1961.

Posada Callejas, Jorge, *El Libro Azul de Venezuela*. Caracas, J. Posada Callejas y Cia. Impresores, 1921.

Pineda, Rafael, *La Tierra Doctorada*. Caracas, Gráficas Armitano, 1978.

Pinto Manuel, *Visión Documental de Margarita*. Caracas, Impresora Delta, 1967.

Quijada, Francisco, *Siempre el destino*. Nueva Orleans, 1972.

Ramírez, Juan Alberto, *Impresiones de la visita Oficial del General Juan Alberto Ramírez, Presidente Constitucional de Nueva Esparta a los Distritos del Estado, en el presente año*. La Asunción, Imprenta del Estado Nueva Esparta, 1916.

Rojas, Arístides, *Crónicas y Leyendas*. Caracas, Monte Avila Editores, 1978.

Rosa Acosta, Rosauero, *Pestes y Calamidades* (Inédito).

——, *Diccionario Geográfico del Estado Nueva Esparta*. Santa Ana del Norte, Tipografía Rodara, 1984.

Rosa Marcano, Jesús, *La Independencia de Venezuela en los periódicos de París (1808-1825)*. Caracas, Imprenta Universitaria, 1964.

Salazar Franco, José Joaquín, *El Cercado, su gente y su cerámica*. Caracas, Tipografía Vargas, 1975.

——, *Usos y costumbres tradicionales de Margarita*. Santa Ana del Norte, Tipografía Rodara, 1986.

Subero, Efraín, *La décima popular en Venezuela*. Caracas. Editorial Arte, 1978.

——, *Origen y Expansión de la Quema de Judas*. Caracas, Editorial Arte, 1978.

——, *Poesía Margariteña*. Caracas, Impresora Delta, 1967.

Subero, Jesús Manuel, *El Colegio Nacional de Margarita*. Caracas, Publicaciones del Congreso de la República, 1981.

——, *Crónicas Margariteñas*. Porlamar, Ediciones de la Universidad de Oriente, Núcleo de Nueva Esparta, 1981.

——, *Cubagua en el tiempo*. (Inédito).

Velásquez, Justo Simón, *Los templos de La Asunción*. La Asunción, Imprenta Oficial del Estado Nueva Esparta, 1958.

Vila, Marco Aurelio. *Plantas de Cultivo y Recolección en la Geohistoria Venezolana*. Caracas, Ediciones de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela, 1981.

Yáñez Francisco Javier, *Historia de Margarita*. Caracas, Ediciones del Ministerio de Educación Nacional, 1948.

B- Hemerográficas

Gaceta de Caracas. Caracas.

Heraldo de Margarita. La Asunción (17/XII/1925 - 15 /XII/ 1935).

Margariteñerías (Revista). Santa Ana del Norte (17/XII/1971).

El Neoespartano. La Asunción (01/IV/1916 - 19/XI/1920).

Senderos. La Asunción (15/IX/1921 - 26/X/1924).

El Sol. Porlamar (09/V/1895 - 26/V/1918).

Zona Libre. Porlamar (29/VII/1937 - 1946).

C- Testimoniales

Agapita Hernández. Punta Arenas.

Librada Millán. Fuentidueño.

Antonio Navarro. La Asunción.

Josefina Navarro de Payo. La Asunción.

AUTOR	Ángel Félix Gómez
ILUSTRACIONES	Ramón Vásquez Brito
DISEÑO GRAFICO	Zilah Rojas
PAPEL	Ikonorex
TIPOS	Gill 9, 12 y 14 puntos
EJEMPLARES	1.000
SELECCIÓN DE COLOR, IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN	Gráficas Armitano C.A.
ISBN	980-216-073-3
SE TERMINÓ DE IMPRIMIR	Marzo de 1991

EDICIONES ARMITANO 4ª TRANSVERSAL DE BOLEITA, PARALELA A LA RÓMULO
GALLEGOS, LADO SUR, EDIF. CTRO. INDUSTRIAL DE BOLEITA, 1er. PISO.
TELF.S.: 34.25.65 AL 68 - 34.08.65 - 34.08.70 - CARACAS 1070-VENEZUELA. TELEX 23115
PANEC V. FAX: (582) 34.16.47

TEXTO DIGITALIZADO PARA USO ACADÉMICO Y EDUCATIVO, SIN FINES DE LUCRO.

Transcripción, corrección, diseño y diagramación:

Licdo. Frank Omar Tabasca

frank_otl@hotmail.com

La Asunción, estado Nueva Esparta

Julio de 2024