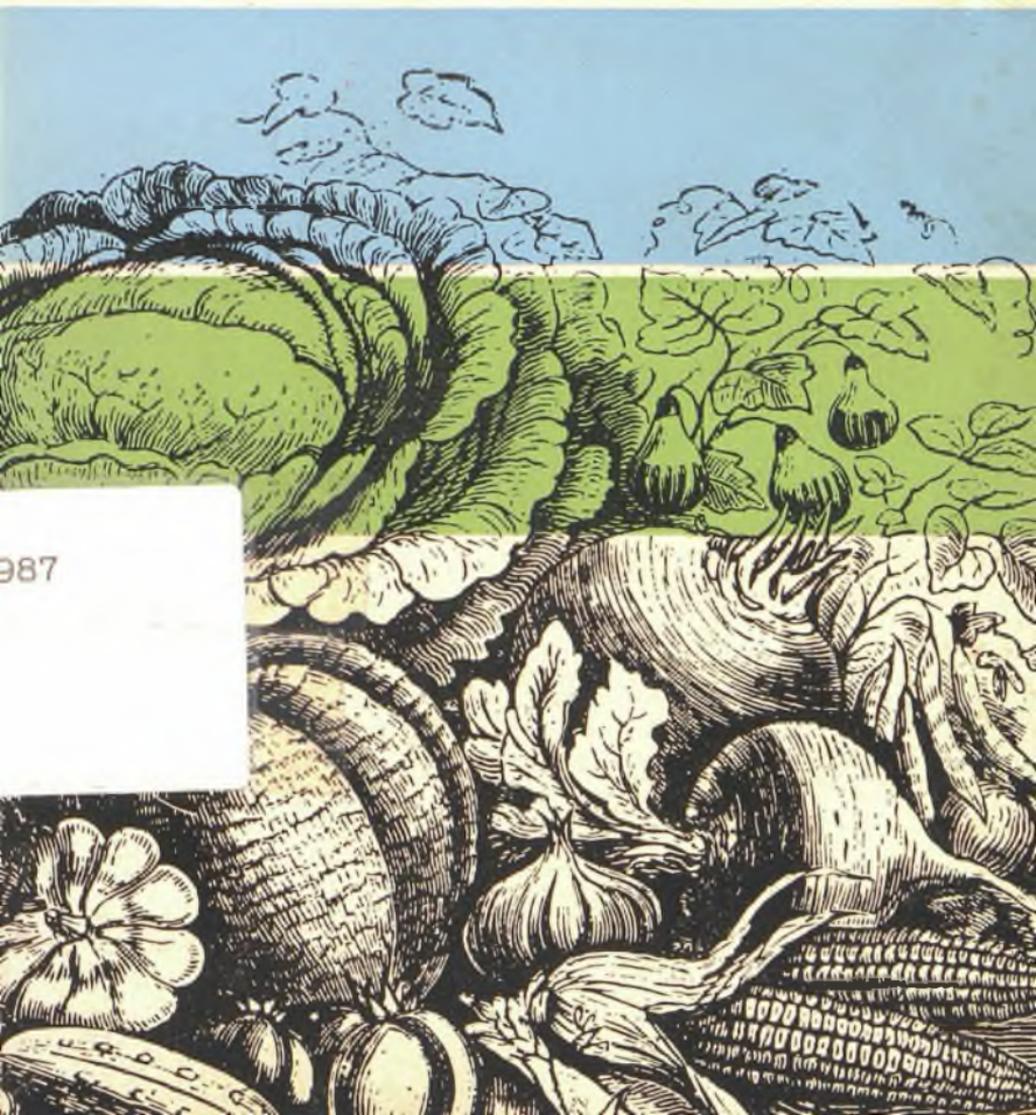


Mario Briceño-Iragorry

# ALEGRIA DE LA TIERRA



987

21/2  
PEB. 40

ALEGRIA DE LA TIERRA

INSTITUTO AUTÓNOMO  
BIBLIOTECA NACIONAL  
Y DE SERVICIOS  
DE BIBLIOTECAS



DIVISION DE  
LIBROS Y  
FOLLETOS

22  
13849  
22  
Mario Briceño-Iragorry

Maestro de la Juventud Venezolana

147  
ALEGRIA  
DE LA TIERRA

[Pequeña Apología de Nuestra Agricultura Antigua]



2 Fundación Mario Briceño-Iragorry  
CARACAS/1983

1ª Edición: Caracas, 1952

2ª Edición: Madrid, 1953

3ª Edición: Caracas, 1983

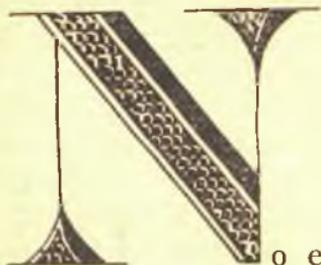
© 1983, Fundación Mario Briceño-Iragorry  
Av. Luis Roche - Edif. Tania - Ofic. 902  
Altamira - Caracas

Depósito Legal, lf 83-3.378

Portada / John Lange

Impreso en Venezuela por Editorial Arte, 1983

*A la grata memoria de Juan Francisco de León, primera víctima por la defensa de la tierra contra la explotación de intereses forasteros.*



o es por obra de la casualidad que esta *Alegría de la Tierra* viene a ser el segundo volumen que la Fundación Mario Briceño-Iragorri pone en circulación para dar cumplimiento a su desideratum de divulgar, exaltar y rendir homenaje a las ideas de aquel cuya obra, nombre y necesidad de conservar en vigencia, constituye nuestra más cabal preocupación.

Las páginas que integran este libro fueron en su mayoría artículos de prensa que la pasión briceñiana regalaba en los años cincuenta a la población venezolana cuando, proscrito el debate de las ideas políticas, veíamos como la exaltación de la materia y la importación de todas las soluciones venían constituyendo el diario quehacer de la dictadura.

Estas palabras fueron simiente que fructificó. La alegría del treinta de noviembre de 1952, frustrada por la voluntad del tirano, fue en buena parte hija de esta *Alegría de la Tierra*. La juventud de hoy debe saber que cuando los pueblos están ayunos de emociones auténticas, palabras de este talante son capaces de mitigar su sed y alentar su esperanza. Hoy de nuevo el país está en hora de profundas contradicciones. Por otros caminos llegamos a la máxima exaltación de lo material. Vendimos el alma a los demonios de la bonanza petrolera, malbaratamos los dones con que la naturaleza nos prodigó, colocamos lo externo como único lugar de procedencia y materialización de satisfacciones,

endeudamos el país y, por todo ello, estamos de nuevo sumidos en un momento de crisis.

Estas palabras deben ser leídas de nuevo. Darán alegría a muchos que sucumben en la desesperación y darán aliento a otros que ya están empezando a sentir que el volcarnos sobre lo propio nuestro va a ser la única y final resurrección de nuestras agraviadas conciencias.

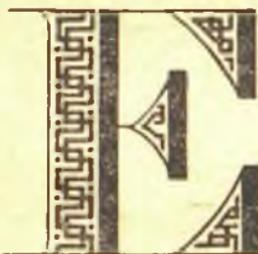
Venimos de regreso de muchos engaños. Hemos caído en juegos de abalorios. Víctimas somos de los falsos reflejos del espejo que el conquistador ofreció al indígena.

Pero este país, rico en la experiencia de haberse echado a andar por el mundo no para conquistar, no para colonizar, no para subyugar (como han sido todas las aventuras extraterritoriales de las grandes potencias) sino para llevar libertad y amor a sus hermanos; este país pródigo de hombres grandes y víctima de hombres pequeños, necesita señalizaciones. Creemos que esta *Alegría de la Tierra* contribuirá con todos aquellos que buscan, intuyen o ya empiezan a disfrutar un rumbo. Si así fuere, la memoria de Briceño-Iragorry habrá sido enaltecida. No habría arado en el mar.

Adentrémonos pues con venezolana pasión a la reflexión de las muchas alegrías que esta tierra generosa nos da cuando nosotros le entregamos amor, esfuerzo, generosidad, comprensión, en fin, todo eso que hace que el trabajo y el vivir sea verdadero patriotismo.

*Fundación Mario Briceño-Iragorry*

Caracas, 30 de noviembre de 1983.

*Ramón J. Velásquez*

*En las evocaciones de la Mérida de sus días estudiantiles, Mariano Picón Salas siempre recordaba el papel de agitador cultural que representó Diego Carbonell, desde el rectorado de la Universidad. Con Carbonell llegaron a la ciudad andina, las noticias de todas las revoluciones culturales, políticas y científicas ocurridas en el mundo y el médico e historiador oriental se convirtió en un predicador de la buena nueva de la reforma universitaria y en estimulador de audacias juveniles, en adversario del viejo estilo retórico de los letrados merideños y en el hombre que abría las puertas a todos los interrogantes que destruían la vieja fe. En el mundo de sus contemporáneos tres eran los hombres preferidos en el recuerdo de Mariano: Tulio Gonzalo Salas, la extraordinaria voz lírica perdida en el amanecer; Alberto Adriani, el joven que leía en otros idiomas textos de geografía y de historia y de ciencias sociales, muchos de ellos prohibidos y en el índice del Arzobispo Silva y Mario Briceño-Iragorry, el cabecilla de la rebeldía, el joven iconoclasta que cuestionaba verdades consagradas como dogmas en la más organizada, tradicional y jerárquica sociedad de la provincia venezolana como era la merideña. Que Mario Briceño-Iragorry, el joven estudiante trujillano, buen jinete y mejor conversador planteara ante tímidos auditorios sus dudas y analizara y desmenuzara los valores consagrados por la rutina y planteara insólitos enjuiciamientos sobre la sociedad y su destino tenía que provocar sorpresa, protestas y silencios hos-*

tiles. No en balde quería curar la parálisis del pensamiento científico. Invitar a pensar, a contrastar ideas, a revisar sistemas no son actitudes que se puedan asumir, sin pagar las consecuencias. Estaba presente en estos primeros pasos del joven universitario Mario Briceño-Iragorry una posición ante la vida que lo acompañó hasta la hora de su muerte. El examen de conciencia, el reclamo de conducta a quienes desempeñan el papel directivo en las sociedades y su autoconfesión. La confesión en voz alta de quien se creía débil frente a los deberes superiores que, en su concepto, le imponía su misma condición de pensador y dirigente de una comunidad.

### Tapices para una sala desnuda

Briceño-Iragorry, al igual que Caracciolo Parra León, Alberto Adriani, Tulio Gonzalo Salas lograron en sus días de estudiantes merideños la mejor formación humanística que Venezuela en aquellos años de aislamiento y pobreza, podía entregar en las aulas universitarias. Completaban así la sólida formación lograda en aquellos famosos colegios de provincia en donde el papel del estudiante era estudiar y el del profesor, enseñar.

En este final de la década de los años diez de este siglo, Mérida, ciudad para el estudio, la meditación y el diálogo ofreció a esa generación un mirador que por una parte oteaba los panoramas del mundo clásico y por el otro abría los caminos del conocimiento de las nuevas tesis sociales y científicas. Esta circunstancia dotará a Briceño-Iragorry, de los fundamentos indispensables para cumplir la tarea que con la publicación de "Lecturas Venezolanas" empieza a realizar en el ámbito nacional a partir de 1926.

Por otra parte, la circunstancia de pertenecer Briceño-Iragorry a una sociedad como la andina, de tradiciones tan vivas y de historia y de historias tan ricas y formar parte de los núcleos sociales directivos de Trujillo y de Mérida, regiones tan cercanas y tan distintas en la estructuración social de sus comunidades, lo llevará a tener en todas las etapas de su vasta labor, un novedoso sentido regional, nacional y nacionalista en su papel de historiador.

En 1932, en la Universidad de Caracas, Parra León y Briceño-Iragorry se proponen iniciar un ambicioso cambio en la orientación de la casa de estudios. La universidad se había convertido en una escuela menor en donde la rutina ahogaba la curiosidad intelectual y científica de los estudiantes. La memorización, en un instituto sin bibliotecas, ni laboratorios señalaba la crisis de nuestra educación superior, unidos estos hechos a la ausencia de toda filosofía, de todo rumbo ético, de toda noción de los valores históricos del país.

Este es el momento en que Parra León y Briceño-Iragorry proponen la creación de la Escuela de Filosofía y Letras de la Universidad. Era un intento audaz, cualquiera que fuera el signo de esas ideas. Porque como antes señalamos, Venezuela padecía una parálisis cultural que la colocaba décadas atrás del progreso que naciones vecinas habían logrado en la formación académica de sus nuevas clases dirigentes.

¿Qué es Venezuela?, ¿qué somos los venezolanos?, ¿por qué ha estado Venezuela atada a un destino trágico?, ¿cuál es el camino del cambio?, eran las preguntas que en un medio universitario tan estrechamente vigilado y ante un país atemorizado pretendían analizar y responder desde la nueva Escuela, Parra León y Briceño-Iragorry.

A Briceño-Iragorry preocupaba la pérdida del sentido histórico que se observaba en la comunidad venezolana. Y lo achacaba a la manera como se estaba contando la historia en escuelas y liceos y de la forma como oradores y letrados presentaban el proceso nacional a estudiantes y curiosos. La tarea de investigación realizada en décadas anteriores por Angel César Rivas, Laureano Vallenilla Lanz, César Zumeta, Pedro Manuel Arcaya, Tulio Febres Cordero, Julio C. Salas se había perdido. Ahora se quería enseñar a las nuevas generaciones que Venezuela había nacido del seno de la oscuridad, el 19 de abril de 1810. Se pretendía borrar el proceso de formación de una sociedad, los trescientos años de gestación y crecimiento de la conciencia nacional, la tradición cultural, religiosa y económica de sus regiones para colocar ante las nuevas generaciones, una sociedad sin raíces y unos héroes letrados y militares, ideó-

logos y caudillos cuya formación había sido la obra de la iluminación de un día de abril de 1810 y producto exclusivo de las noticias revolucionarias llegadas de América del Norte y de Francia. En este plano se desconocían las propias advertencias del Libertador cuando observaba que nuestras sociedades hispanoamericanas para el momento de la independencia eran viejas en usos civiles y la muy trágica de que habíamos perdido todo lo alcanzado en la larga gestación colonial a cambio, únicamente, de la independencia.

Al iniciar sus clases sobre Historia Nacional en la Escuela de Filosofía y Letras de la Universidad de Caracas utiliza un método novedoso. En las paredes desnudas de la sala de clases va a colgar unos tapices. Parecidos a los murales de Diego Rivera, pues está dispuesto a cumplir un reclamo que desde La Rotunda hizo José Rafael Pocaterra a finales del año 1921: escribir la historia del pueblo venezolano. No habrá héroes epónimos en sus catorce tapices, o mejor los héroes epónimos son parte de los grupos que forman el motivo central de sus pinturas. Para Briceño-Iragorry la historia que elimina a la sociedad para relatar en forma avasallante la vida de un caudillo tras el cual marchan silenciosas, sumisas, las masas es uno de los factores que han estimulado en Venezuela, las tesis cesaristas y las corrientes dictatoriales.

Briceño-Iragorry va contando a los universitarios cómo se dilataron las fronteras de la patria, pues es tal la ignorancia que es común la creencia de que desde la hora del descubrimiento y conquista, Venezuela ha tenido las mismas dimensiones. Analiza la participación de indios y negros en la formación del nuevo país; señala la presencia del criollo y el desarrollo del sentimiento de autonomía; se detiene en el análisis del proceso que convierte la lucha de clases sociales en lucha por la nacionalidad; valora la participación de la iglesia en la formación del medio social y de qué manera los corsarios contribuyeron indirectamente a la formación del espíritu de la nacionalidad; y defiende la preeminencia de los argumentos propios en la lucha por la libertad e independencia.

Con sus tapices, Briceño-Iragorry se propone reconstruir el mosaico roto, juntar las partes del rompecabezas histórico venezolano. ¿Dónde se formaron los autores del prodigioso episodio de la independencia?, se pregunta Briceño-Iragorry. E invita a detenernos en los finales del siglo XVIII venezolano y a estudiar los orígenes y formación de la pléyade de personalidades que se disponen a ser los protagonistas de la obra de la emancipación continental: Miranda, Bello, Simón Rodríguez, Roscio, José Luis Ramos, Cristóbal Mendoza, Francisco Espejo, Fernando Peñalver, Manuel Palacio Fajardo, José Rafael Revenga, Pedro Gual, Mariano de Talavera y Garcés, Miguel José Sanz, Manuel García de Sena. Reclama Briceño-Iragorry atención a este hecho para afirmar "que en Venezuela se había vivido un proceso de perfeccionamiento, una evolución perfectiva, en el transcurso del siglo XVIII para que en su extremo posterior encontremos una ciudadanía de tan excepcional calidad humana.

Desde estos Tapices leídos en la cátedra el año 1932 y publicados dos años más tarde hasta sus obras de los años 50, el tema es el mismo: el proceso histórico venezolano, la historia de la sociedad venezolana, la historia del hombre venezolano, la historia de las regiones, la historia de la crisis de la sociedad venezolana. Augusto Mijares anota a este respecto que un hombre del talento de Mario Briceño-Iragorry, de sus condiciones y del espíritu que en otros aspectos manifestó, prefirió servir a Venezuela dedicándose casi exclusivamente a los temas nacionales, renunciando de manera voluntaria a la gloria y al éxito que le habrían podido haber dado otros temas y que en escritores latinoamericanos de menos valía que él, les ha dado altísima categoría".

Mario Briceño-Iragorry no cultiva la biografía de los jefes insignes, patricios o guerreros, pero se decide a construir en una sucesión de obras admirables, una tipología venezolana que comienza con Alonso Andrea de Ledesma y remata con Los Riberas.

En Alonso Andrea de Ledesma, en el Regente Heredia y el Fernando Peñalver exalta las virtudes que constituyen la garantía de la vida democrática y de la conciencia na-

*cional, que son ejemplo de la entrega sin condiciones al servicio de la República. Son las virtudes diarias, aquellas que debe conservar y exaltar el venezolano para garantizarse una vida de dignidad, y a su patria, una barrera moral, de defensa frente a las arremetidas de todos los conquistadores.*

*Del fondo de la historia, resucita a Andrea de Ledesma, pero no para contar su vida de hazañas sino para recordar a sucesivas generaciones el deber de pensar libremente hasta quedar en absoluta soledad y señalar en el gesto final del hidalgo frente al corsario invasor, el deber indeclinable de defender la dignidad de la patria. Es un mandato para todos y cada uno de los venezolanos, una hazaña de soledad, pero que sumadas todas las soledades forman el ejército invencible de la dignidad de un pueblo.*

*“El Regente Heredia” publicado en hora singular de la vida venezolana cuando parecía que las cataratas del odio habían vuelto a desatarse sobre Venezuela, es una invitación al ejercicio de la justicia. Es la hazaña del juez frente al terror de las furias desatadas, el valor que no tiene cantores, la defensa del enemigo, el llamamiento a la concordia y a la convivencia.*

*Este libro sobre el Regente y su ensayo sobre Fernando Peñalver son dos obras que reflejan la tragedia venezolana, la soledad de los justos, el valor de quienes no alardean de valentía pero tienen que renovar cada día su fe en la justicia y en la moral para desafiar las amenazas que lo rodean. Fernando Peñalver, es Mario Briceño-Iragorry, José Gil Fortoul, Jesús Muñoz Tébar, Eduardo Calcaño y toda esa ilustre teoría de venezolanos que quieren servir a Venezuela, que sirven a Venezuela y tienen que correr las contingencias de situaciones políticas que no han creado y sobre las cuales no tienen poder de decisión. Es el Marcos Roger de la novela de Gallegos.*

*En “El Marqués de Casa León” realiza Briceño-Iragorry, por vez primera en nuestro país, la biografía de una clase social. La biografía de un grupo, la de una oligarquía untuosa, suntuosa, gelatinosa, pegajosa cuyo símbolo eterno es Casa León. La desmemoriada oligarquía que adula y traiciona a Bolívar, que adula y traiciona a Páez y a Mo-*

nagas, que desconoce a uno de los de su clase, en las revueltas del 78 y del 89; la que rodea de doncellas, cortesanas y celestinas a Cipriano Castro; de la que huye Juan Vicente Gómez encerrándose en su fortaleza de Maracay. Y que se mimetiza y maneja con increíble destreza todo el cordaje del diapasón político. Briceño-Iragorry considera que Casa León como grupo “destruye todo ideal de justicia, así ande envuelto en títulos de aparente honorabilidad y gravedad jurídica”.

“Los Riberas”, remate de la serie de esta tipología es al mismo tiempo un excelente y galdosiano conjunto de episodios nacionales. Es otro mundo venezolano, el de la política palaciega, que puede ser democrática al mismo tiempo, el gran mural de esa fauna política pintada en tiempos del liberalismo amarillo por la mano maestra del costumbrista y político Francisco Tosta García y colocada en los escenarios de nuestro siglo XX por Mario Briceño-Iragorry. El historiador y crítico literario Ramón Díaz Sánchez consideró a “Los Riberas” como una “novela histórica” al mismo tiempo que un original ensayo de interpretación del problema de la moral política en la Venezuela de los años veinte. Destaca Díaz Sánchez el interés permanente del autor de “Los Riberas” en señalar en los personajes de su novela la dimensión ética de sus pasos y afirmaciones y deja constancia de su preocupación al observar que el comportamiento de muchos de los actores del drama pintado en “Los Riberas” de aparente defensa frente a los métodos de terror que utilizaba la dictadura se ha prolongado y se multiplica en muchos sectores de la vida democrática, cuando ninguna razón de atropello, temor o necesidad, lo justifica.

### Un paréntesis personal

Conocí a Briceño-Iragorry, una tarde de 1935 cuando el historiador y literato presidía un jurado examinador en el Liceo “Andrés Bello” y yo era un examinando. La materia: Historia de la Literatura Universal. Los compañeros del jurado: Julio Planchart y Alberto Arvelo Torrealba. Diser-

té sobre Quevedo y luego sobre Montalvo. Al final, me preguntó si yo era hijo del periodista del Táchira, compañero de Carlos Rangel Lamus. Empezó nuestro diálogo que terminó en los días finales de su vida. Me permitió que lo acompañara en su caminata hasta la esquina de Camejo, en donde funcionaba la Editorial de los Parra León. Me regaló la primera edición de "Tapices" que me dedicó con su hermosa letra. Desde ese día frecuenté su amistad, pues siempre quería oírlo, unas veces en el Archivo Nacional, otras en la Academia, en el Congreso, en la Plaza Bolívar. Era una cátedra que no cesaba, una invitación a ver las cosas de otra manera, un constante examinar, en alta voz, su conducta para encontrarse imperfecto y llamarse a la reflexión.

En los años 1942, 1943, 1944, ejercía yo tareas de redactor político en un diario caraqueño y Mario Briceño-Iragorry era figura destacada en el gobierno de Isaías Medina Angarita y dirigente nacional del partido de gobierno. Los contactos entre el periodista y el político fueron constantes, encaminados en su mayor parte a someter al político a largos interrogatorios acerca de la actualidad nacional y a lograr definiciones sobre el rumbo del novedoso experimento de crear un partido político, democrático y moderno, desde las alturas de un poder que había tenido su origen histórico en el triunfo de una revolución, a comienzos del siglo. Bajo el gobierno de Medina Angarita se habían acentuado los signos civilistas del viejo régimen y se había avanzado mucho en el camino de las grandes rectificaciones iniciado por el Presidente López Contreras. Considero que a la distancia histórica que ya brindan los lustros recorridos desde entonces y los grandes cambios operados en la vida venezolana, debe analizarse el gobierno de Medina Angarita, desde el punto de vista del comportamiento ético y de la personalidad intelectual de la mayoría determinante de los principales dirigentes.

Por primera vez en la historia de Venezuela, se congregaba en el seno de un gobierno liberal, respetuoso de la dignidad humana, practicante de las normas democráticas, comprometido en grandes reformas sociales, número tal de escritores, profesores universitarios, periodistas, científicos,

artistas, juristas y hombres de empresa, provenientes muchos de ellos, de las filas de la más auténtica oposición antigomecista, procedentes otros de las filas del marxismo y representativos todos, del nuevo país que acababa de nacer. Juan Vicente Gómez había contado con la presencia en sus cuadros de gobierno y con la colaboración constante de los más brillantes representativos de la generación positivista, pero esa figuración estaba condicionada al silencio cívico y a la ceguera y sordera frente al drama nacional. En cambio, en los días de Medina Angarita, el debate político era el pan de cada día y los actos de los gobernantes estaban sometidos al bisturí de una oposición menos extensa que la de las últimas décadas, pero más vigorosa, en ocasiones implacable. Entre el de otros actores fundamentales de aquellas jornadas quiero recordar los nombres de Arturo Uslar Pietri, Mario Briceño-Iragorry, Mariano Picón Salas, Ramón Díaz Sánchez, Augusto Mijares, Rafael Pizani, Rafael Vegas, Enrique Tejera, Pastor Oropeza, Numa Quevedo, Julio Díez, Gustavo Herrera, Rodolfo Rojas, José Rafael Pocaterra, Diógenes Escalante, Luis A. Pietri, Tulio Chiossone, Joaquín Gabaldón Márquez, Augusto Márquez Cañizales, Carlos Felice Cardot, Manuel Egaña, Vicente Fuentes, Pedro Cruz Bajares, Alirio Ugarte Pelayo, Héctor Cuenca, Alfredo Tarre Murzi, para mencionar algunos de la larga lista.

Eran días de paz y libertad, sin prisioneros, ni desterrados. Y nadie advertía cómo iban conjugándose los factores de la crisis nacional de 1945, que al estallar devolvió al país a olvidados días revolucionarios y a una década dictatorial que finalmente habría de dar paso al más largo y estable proceso democrático que conoce nuestra historia. Briceño-Iragorry, parlamentario y dirigente de partido se empeñó en abrirle paso en los diarios episodios de la lucha, a su tesis sobre la convivencia como factor fundamental en el propósito de asentar las bases del ejercicio político. Y fomentaba curiosas empresas como el Club de "Los Xoquetes", llamado así por el nombre vasco del restaurante en donde semanalmente se congregaban los más calificados representativos del gobierno y de la oposición (Arturo Uslar Pietri y Rómulo Betancourt; Raúl Leoni y Manuel Ega-

ña, Jóvito Villalba y Valmore Rodríguez, etc), junto con empresarios, periodistas y poetas en el más extraordinario concurso de coexistencia política y de buena voluntad venezolana.

El historiador y ensayista J. M. Siso Martínez, dirigente universitario en aquellos días y adversario político de la administración Medina Angarita recuerda en una página de memorias un episodio ocurrido en Ciudad Bolívar, en los primeros meses del año 1945. Ejercía Briceño-Iragorry, las funciones de Presidente del Estado Bolívar y a la capital regional, llegó Siso Martínez a cumplir tareas de proselitismo y agitación políticos. Se sorprendió el joven dirigente democrático al no encontrar trabas que le impidieran cumplir su misión opositora y cuando invitó a la gente de Ciudad Bolívar a asistir a una conferencia en donde realizaría el análisis crítico del gobierno de Medina Angarita y de las actuaciones del PDV oficialista, vio llegar de los primeros, al Presidente Briceño-Iragorry, dispuesto a oír cívica y pacientemente las acusaciones y críticas del joven político e historiador. Actitud novedosa y pedagógica en una Venezuela acostumbrada a la permanente ruptura de relaciones entre gobierno y oposición.

El derrocamiento del Presidente Medina Angarita, en 1945 determina la sorpresiva liquidación de la empresa política dentro de la cual Briceño-Iragorry desempeñaba el papel importante. Para los venezolanos empieza un nuevo tiempo, lleno de sorpresas, amenazas y esperanzas. En menos de un lustro se suceden un gobierno revolucionario, una Asamblea Nacional Constituyente, la elección y el derrocamiento del Presidente Gallegos y el comienzo de una dictadura militar que habría de mantenerse en el poder durante una década.

Presiones internacionales y la necesidad de conjurar intrigas y rivalidades en el seno de la camarilla dominante obligaron al gobierno militar a convocar elecciones para el nombramiento de una Asamblea Constituyente, en 1952.

La convocatoria a elecciones y la necesidad de convertir aquel episodio en dura batalla por la conquista de la libertad, lleva a Briceño-Iragorry a formar filas en la vanguardia de quienes representan la oposición al régimen

*dictatorial que pretende realizar unas elecciones amañadas para borrar su pecado original.*

*Y ante el reto cívico que en 1952 plantean las más dramáticas elecciones celebradas en Venezuela desde 1846, frente al peligro de la prisión, el destierro o la muerte, Briceño-Iragorry, sin medir razones de edad, ni la magnitud de los riesgos se une a quienes luchan por el rescate de la democracia y recorre las provincias invitando a la gente temerosa o indiferente a unirse en el empeño de lograr la derrota de la dictadura. Y en la noche dramática de la clausura de aquella histórica campaña pronuncia ante una impresionante multitud, un discurso que era denuncia, balance y proposición. Denuncia del régimen usurpador de la soberanía popular, balance del destino venezolano y programa para los días de retorno a la vida democrática.*

*El golpe militar del 2 de diciembre de 1952, significa para Mario Briceño-Iragorry el camino del destierro a una edad en que muchos cobran el seguro del retiro bien remunerado. Vendrán largos años de lucha, bajo la vigilancia de la dictadura que alarga su brazo por sobre el océano, para golpearlo a mansalva.*

## El destino de un mensaje

*La última etapa de la obra de Mario Briceño-Iragorry tiene un sentido de mensaje, dramático en su contenido y un tanto pesimista frente a los interrogantes que plantean la conducta de extensos y destacados sectores de la vida venezolana. Mensaje y actitud que son lógica continuación de sus tesis sobre el destino venezolano sostenidas desde la década de los años 30, unas veces en el seno de la Academia, otras en la cátedra o desde las tribunas de la prensa y el parlamento. Ahora y antes el auditorio que busca es el pueblo, la gente del común, sin títulos, ni preeminencias. En su destierro de Madrid, enfrenta los deberes de la lucha inmediata y sus denuncias encuentran tribuna en los grandes diarios latinoamericanos. Pero su tarea fundamental es la batalla por el fortalecimiento de los valores de la identidad nacional y la denuncia de quienes adoptan una*

posición cómplice de las tácticas imperialistas calificando el nacionalismo como factor de retroceso, alegando que el mundo liquidó tradicionales conceptos. El nacionalismo, replica Briceño-Iragorry, no es una categoría opuesta al internacionalismo, sino al imperialismo. Reclama la exaltación de los valores que constituyen la fisonomía de lo venezolano frente a una invasión que ya no necesita de la ocupación militar de los territorios, o que utiliza como avanzada de esa ocupación el inmenso poder de los medios de comunicación social controlados por las grandes centrales multinacionales empeñadas en modelar una humanidad en donde los pueblos pierden su memoria y su rostro histórico para envolverse en un disfraz que constituye el uniforme del ejército universal del consumismo.

A todo lo largo de la década de los años 50, señala Briceño-Iragorry las características de la crisis que padecen las naciones latinoamericanas: anulación de los valores éticos sustantivos, ejercicio de un populismo infecundo en sus resultados, pero que deteriora el sentido de responsabilidad de las mayorías, la hipertrofia de la presunción y del egoísmo. Repite a grandes voces la advertencia de Uslar Pietri en los días iniciales de 1936 sobre el peligro del mal uso de la inesperada riqueza petrolera y reclama la tarea colectiva de construir un gran país moderno, cada vez más independiente en su economía, riguroso en la justa distribución de la riqueza y en donde grandes objetivos nacionales congreguen las voluntades, perdidas hasta el presente en empresas mezquinas.

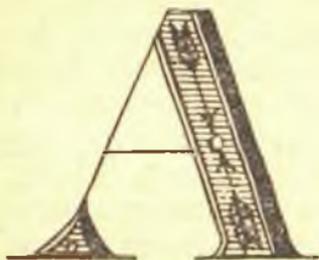
Cuando se dispuso a regresar a Venezuela, en enero de 1958, después de seis años de destierro, escribió, desde Madrid, a Jovito Villalba: "Olvido y perdón pide la sociedad de los hombres. Olvido y perdón que surgen del propio examen que hacemos de nosotros mismos. Lo que Jesús escribió sobre las arenas, sólo lo leyeron la adúltera y sus acusadores. La sentencia escrita de Cristo debió haber sido más dura que las palabras con que desnudó a los presuntos monopolizadores de la virtud, empeñados en lapidar a los pecadores. Buscar cada quien su culpa antes de pedir el castigo de la culpa de otro, es norma que obliga en el orden de la ciudad tanto como en el orden de la teología

*de la salvación. Sobre esta realidad moral, se hace fácil el camino de la concordia y logra su cumplimiento la convivencia”.*

*Briceño-Iragorry fue historiador, pero también actor en fundamentales episodios de nuestra historia. Vida y obra forman unidad armoniosa, sin distancias, ni arreglos para engañar la posteridad. Como venezolano de su tiempo no rehuyó responsabilidades, sirvió a la República con gran dignidad y dedicó su capacidad de intelectual a la exaltación de los valores que constituyen la estructura histórica de una nación. Sufrió persecución, destierros y atentados. Era su carta de identidad venezolana. Y dejó una obra inacabada, porque el tiempo que pudo dedicar a la construcción de una monumental interpretación de la historia venezolana tuvo que invertirlo en ganarse decorosamente la vida y dar ejemplo de pulcritud ciudadana y de consecuencia con sus prédicas.*

*Esa actitud de permanente consecuencia entre los pasos de este hombre y su prédica, el vigor y maestría literaria de sus páginas, la originalidad de sus investigaciones históricas y la anticipada visión de la crisis moral y nacional que confrontamos explican la vigencia de ese mensaje destinado a la Venezuela permanente.*

*Caracas, junio de 1983.*



Algunos amigos me han pedido la reproducción en cuerpo de libro de los diversos artículos que he dedicado en la Prensa diaria a comentar, desde un punto de vista histórico, la crisis de nuestra producción agrícola. Estos artículos, así estén desprovistos de la gravedad con que los economistas y los políticos suelen tratar tales temas, conquistaron entusiastas lectores, que ya desearan para sus sesudos estudios muchos agrónomos y muchos doctores en Economía. La razón resulta asaz sencilla cuando se piensa que he tratado de manera frívola un gran problema nacional. Y la frivolidad resulta muchas veces más grave que un tratado de geometría euclidiana, cuando con ella se aborda un tema solemne. Sobre todo, en un país donde se ha dado en la flor de mirar todas las cosas a través del prisma multicolor de la burla y de la fiesta. Toda la suerte de mis escritos periodísticos deriva de haber presentado la antigua abundancia agrícola como telón de fondo para el drama de nuestra culpable escasez presente. Lo demás queda a la sensibilidad del buen lector.

No había razón para olvidar la tierra, como aconteció al hombre venezolano, cuando vio sus arcas hinchadas de la moneda petrolera. Entonces debió afirmarse más en sí mismo, en su suelo, en su realidad nacional. Pero perdimos la cabeza y olvidamos que el pan nuestro de cada día sólo está asegurado cuando lo recogemos de la tierra, con nuestras propias manos colectivas.

*Cada economía marca un carácter a la sociedad. Nosotros pasamos de la agrícola a la minera con tanta violencia, que se resistieron las propias fibras morales de la nacionalidad. Desde la Colonia veníamos sufriendo mudanzas en las fuentes de enriquecimiento, pero siempre en el orden de los frutos de la tierra. A la economía del cacao, del tabaco, de los cueros y del sebo antiguos, se sumaron progresivamente el añil, el café, el algodón, la caña, la madera, etc., sin que hubiese crisis como la producida desde 1922, al aparecer el generoso petróleo.*

*Fue mucho el dinero que vino de fuera, pero inmediatamente ocurrió el proceso de retorno. De esto no se hizo a tiempo cata y cala. Apenas en años recientes hemos advertido cómo hacemos el juego del presunto rico que endosa al mismo librador el jugoso cheque con que paga deudas de nueva urgencia. Nosotros no hemos hecho sino devolver a los países del capitalismo industrial el dinero que nos pagan por nuestro aceite. Y ello en razón de que no aprovechamos oportunamente la marejada de los millones para buscar de hacer con ellos más fecundas las fuentes de nuestra producción doméstica.*

*Olvidamos lo pequeño, lo urgente, lo ordinario de cada día. Olvidamos la tierra. Estas notas mías no constituyen sino una débil campanada entre las tantas como suenan en las torres prevenidas del patriotismo: Son apenas recados, memorias, recuerdos de la alegría que mana de nuestra dulce tierra patria. Son como notas recogidas del cuaderno de donde el hombre viejo de Venezuela dejó el aviso de su experiencia agradecida. Como el cuaderno de bitácora marca al navegante de hoy el rumbo que siguió ayer el timonel, he querido recoger en esta terrestre bitácora las notas del viaje antiguo del hombre venezolano que trabajó con amor y fruto la pródiga tierra nacional.*

*Hombre de la ciudad, preferentemente dedicado a oficios de escritorio y biblioteca, por desgracia no he cultivado otra tierra que la de mi corazón y mi espíritu. Ello no empece para que sienta el imperativo indeclinable de la conciencia agrícola que define e ilumina nuestra Historia. En el orden de los valores nacionales, podemos repetir con orgullo la misma frase que Cristo aplicó a su Padre: Pater*

meus agrícola est. También nosotros podemos decir: Nuestro Padre Bolívar fue agricultor. Y lo fueron los valientes capitanes españoles que echaron las bases de las nuevas nacionalidades hispánicas del Nuevo Mundo. Y lo fueron la mayoría de los constructores civiles de la República y la mayoría de los viejos caudillos que, a las leyes, prefirieron su recta voluntad como método de gobierno. Y lo son los hombres sencillos, sufridos y alegres que aún luchan, bravía y tesoneramente, por ganar la independencia económica del país.

Este libro hubiera podido ser mucho más extenso. Quedan por tratar diversos temas agrícolas y se dejan en silencio viciados procedimientos que perjudican los intereses del hombre de campo. (La introducción de moscabados de Cuba, con perjuicio de los papeloneros criollos; la importación sin condiciones de frutos que produce el país; el régimen de compra de café por el Banco Agrícola y Pecuário; los permisos caprichosos dentro del Convenio para la entrada de la harina; la importación por particulares de artículos, como la leche en polvo, que debieran ser monopolios del Estado, para su venta a más bajos precios). Toda esta política de cupos, precios y aduanas podría haber sido tratada en este libro; mas mi empeño se redujo sólo a presentar la suficiencia antigua como fondo de contraste para el abandono en que han caído nuestras actividades rurales. Con alabar los frutos de la tierra, he querido alabar al sufrido, alegre y bondadoso hombre que la trabaja. Mi empeño ha sido simplemente pintar el drama sombrío de nuestro suelo sin alegría, en espera de que algún día reverdezca en él la plenitud de la esperanza creadora.

Cuando arreglaba estas páginas para de nuevo meterlas en la imprenta, tuve oportunidad de escuchar a Conny Méndez en su magnífico merengue "Transformación". Se ha distinguido esta fina y admirable artista por su nobilísima pasión de venezolanidad. Las canciones de Conny Méndez son verdaderos mensajes de amor a Venezuela. Generosamente la artista ha accedido a que formen parte de este libro la letra y la pauta de la pieza musical que resume el vuelco de una economía que olvidó la tierra nu-

*tricia. Supla, pues, la expresiva música el espíritu de fiesta que falta a mis palabras, y tenga así verdadera alegría el ánimo alerta que realice idealmente, con la ayuda de estas notas, el viaje antiguo del hombre que trabajó con fruto del suelo patrio.*

M. B.-I.

*Caracas, 19 de abril de 1952.*

# LA TRANSFORMACION

(Conny Méndez).

## LA TRANSFORMACION MERENGUE

*La Transformación*  
Merengue. de Conny Méndez

15

Compadre ¿qué está pasando en la tierrita en que nació?  
Que ya nadie chupa caña ni se oye vender maní?...  
Y si es hasta el cigarrillo hay que fumárselo en inglés...  
Y no sabemos si andamos al derecho o al revés,  
Pues las calles se han vuelto un tablero de ajedrez.

¿Qué pasó con las arepas, las *caráutas* y el café?  
¿Qué pasó con la *comía*, que *toa* la tienen que *traé*?  
Se fueron los conuqueros *pa* los campos petroleros,  
Los peones son albañiles, los gañanes carpinteros.  
Podríamos *comé* petróleo, pero va *pa'l* extranjero.

El merengue y el valse murieron por el son,  
Y ahora se toma *güisqui* en vez de ron.  
Hoy hablamos inglés, italiano y portugués,  
Y hasta la pulpería es hoy *Delicatés*.

Compadre ¿qué está pasando en la tierra del papelón,  
Que en cada cañaveral hay una urbanización?  
En cada siembra *e* café ahora hay un *cabaré*,  
Los chivos se murieron, las totumas se pudrieron,  
Pero lo que sí es de ley, es jugar al *cincuiséi*.

De lo poco que resiste a la actual transformación  
Son los postes de teléfono, en su misma posición,  
Los cables son pura tiña, en rica vegetación,  
Por eso es que rara vez se logra una conexión.  
Ahorita van a *serví* para escapar un chaparrón

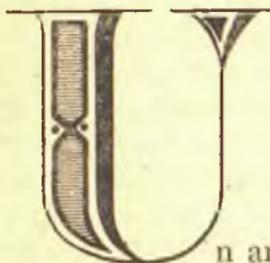
¿Te acuerdas de aquellos «truenos» en lechuza al boti-  
[quín?  
Las niñas en la ventana esperando al patiquín.  
Ahora es la *fuentesoda*, con merengadas de leche Klim.  
El *cañón* se volvió *picó*, el *cuatrico* se perdió,  
Y cuando el tráfico lo permita, ya la fiesta se acabó

# ALEGRIA DE LA TIERRA

*Mía es la voz antigua de la tierra.*

León Felipe

a Pedro Fineda León.



n amigo, conocedor de mi afición al buen café, me ha obsequiado un frasco de «Coffee and Chicory Essence», fabricado por Paterson and Sons, en Glasgow, Escocia. «Con una cucharada dulcera en una taza de agua caliente, me dijo, puedes preparar un excelente café». Hice la prueba, y me resultó aquello un brebaje con el mismo sabor brómico del desagradable Sedobrol. Sin embargo, parece que está a la moda en algunas mesas elegantes este infame bebedizo, que si en verdad no es café ni cosa que se le parezca, tiene al menos para los tontos el mérito preclaro de proceder de una ilustre ciudad británica.

Pero si no pude darme el gusto de saborear la deleitosa esencia

*que en los festines  
la fiebre insana templará a Lio,*

para evocar la *Silva* en que el Maestro inmortal exaltó las excelencias de nuestras ubérrima Zona, tuve, en cambio, un magnífico centro de interés para componer lugar que diese buena área a una meditación sobre nuestra insana vida económica.

Este café de Escocia, a la par de otros tipos de café elaborado que nos traen de los Estados Unidos, pone de resalto nuestra falta de sentido patriótico y nuestra notoria carencia de interés por defender la economía verná-

cula. En Venezuela, dicen, no hay suficiente café, o, por mirarse el fruto más como agricultura exportable que como producto para el consumo doméstico, se le envía al Exterior para trocarlo con bagatelas. (Cuando ejercía la Embajada de la República de Colombia, recibí carta de un amigo caraqueño interesado en torrefacción de café, a quien le ocurrió la idea de importar grano colombiano). Lo cierto es que nuestro café o el café tostado que se nos vende en Caracas, es actualmente caro y malo, y hay quienes digan que su producción, a los actuales salarios rurales, es antieconómica. No lo dudo, si se toman en cuenta los rudimentarios sistemas empleados en la siembra, poda y beneficio del cafeto.

Cuando fui Ministro en Costa Rica, clásico país de la convivencia y de la caficultura, propuse al Gobierno un plan de cooperativas para el beneficio húmedo del grano, elaborado por mí bajo el consejo de un experto cafetalero *tico*. El Gobierno no lo tomó en cuenta, y se limitó a «regalar» no sé cuántas trilladoras de mano a los agricultores, con lo que nada mejoró la industria. El subsidio del café, tan necesario para compensar los efectos del cambio internacioal, ha servido muchas veces para beneficio de los intermediarios más que de protección al dueño de las matas, y salvo un intento de José Rafael Berti, no sé que se hayan buscado arbitrios para compensar la carencia de braceros por medio de una producción intensiva en áreas más reducidas y, consiguientemente, más fáciles de ser trabajadas. Las cooperativas de beneficio, bajo la intervención de organismos donde estén representados los terratenientes, pueden conducir a la obtención de tipos uniformes en calidad, a menores costos de trabajo. Porque esto es lo que falta a nuestro café: tipos de deshidratación uniforme, que lo hagan apreciado de los tostadores extranjeros.

Si nos diéramos cuenta de la bondad de nuestro café, llegaríamos a producir un grano capaz de competir con los tipos de la «Torre de Pisa», que es la marca del mejor café de Tres Ríos, en Costa Rica. Porque nuestro café, con un aroma que lo iguala a los mejores cafés de Guatemala y El Salvador, tiene cuerpo y acidez que superan

el de Costa Rica y Manizales de Colombia. El café costarricense, si en verdad recibe un óptimo tratamiento, tiene sobre el nuestro, además, el favor de una leyenda que lo hace ser considerado en la propia City londinense como de mayor categoría sobre los demás de América. Es decir, supo hacerse a tiempo sus ejecutorias de hidalguía. Pero el nuestro es, o era, mejor. Pude comprobarlo en cierta oportunidad que el Presidente de Costa Rica, don León Cortés, comía a la mesa de mi Legación en San José. A la hora del café, se lo hizo repetir hasta por segunda vez, y dirigiéndose muy complacido a su Ministro de Salubridad, mi excelente amigo Toño Peña Chavarria, le dijo: «Con razón todos reconocen que no hay café como el nuestro. Este está admirable». Entonces yo, muy orgulloso, me atreví a decirle: «Presidente, me apena decir a Su Excelencia que el café que tomó es de Venezuela, y para más señas, de la hacienda de mi mujer».

Pude haber faltado a la etiqueta diplomática cuando corté al Presidente el regusto de sus alabanzas para el café *tico*, pero para un diplomático preocupado por las cosas de su país, no hay mayor satisfacción que poner de resalto las riquezas y recursos de la Patria.

El orgullo y la satisfacción que experimenté hace trece años se me han convertido hoy en frío de vergüenza al tener en mis manos la «coffee and chicory essence» destilada en Glasgow (Escocia). La he visto no sólo como expresión de un ridículo *snobismo* que está destruyendo nuestras más profundas fibras nacionales, sino como el epílogo sombrío de una cultura. Para mí el alargado frasco contentivo de la amarga mixtura con que se intenta cafetizar el agua caliente, es perspicuo testimonio de la derrota infligida a nuestra agricultura por la peligrosa torre de petróleo. Claro que éste de mejores réditos y, bien administrado, serviría para hacer feliz al pueblo, pero desdichadamente sus ganancias han estado condicionadas a la pérdida de valores irreparables, que una vez trocados con dinero, desaparecen como factores de nacionalidad. La libertad y la confianza de derivar de nuestro propio suelo el diario nutrimento, no las compensan los jugosos cheques que de inmediato endosamos para adquirir en

mercados extranjeros aquello que una recta política económica puede y debe hacer que se produzca en la nación. Nada explica que hoy hayamos de importar brebajes que simulen el gusto de la almendra sabea. A diez años de distancia, más o menos, del día feliz en que entre un *adagio* de Mozart y un *largo* de Haydn, fue sorbida en el risueño valle de Caracas la primera taza de café destilada con la rica tostadura de las rojas bellotas de los cafetales de Mohedano y de Blandín, la industria y el interés de nuestros mayores ya exportaban en 1789, por el puerto de La Guaira, doscientas cincuenta y seis mil trescientas libras del grano, con destino a las colonias extranjeras. Tal vez un saco de ese buen café pudo llegar entonces a Glasgow (Escocia), y algún alegre caballero, en brumosa tarde, dejó de tocar la gaita familiar para embriagarse con todo el aroma de nuestro valle familiar, que iba quintaesenciado en el verde grano donde asentó por más de un siglo nuestra riqueza nacional, Hoy, los descendientes del alegre caballero escocés, corresponden a nuestro obsequio de antaño con un brebaje que si no da gusto a labio alguno, sirve, en cambio, para engrosar las ganancias de los mercaderes sin reflexión.

## UNA TAZA DE CAFE

---

a Raúl Santana.



Arístides Rojas dejó el recuerdo de la primera taza de café destilada con bellotas caraqueñas. Aquello ocurrió en nuestro delicioso valle alrededor de 1785, cuando fructificaron los arbustos plantados en sus haciendas de Chacao, por el padre Mohedano y por don Bartolomé Blandín. Buenos tiempos corrían para la provincia. Había bastante dinero y festivo espíritu. Gobernaba a Venezuela el Brigadier don Manuel González Torres de Navarra, hombre culto y muy dado a la alegría. Célebre el recuerdo de ese gobernador por su iniciativa a favor del teatro profano, que había sido abolido en razón de las férreas disciplinas impuestas por el duro y piadoso Obispo Díez Madroñero. A este ilustre prelado debió asustar el recibimiento que se le hizo en Caracas. No era el Obispo para avenirse con el espíritu permanentemente festivo de los caraqueños. Aquellos bailes que vio ensayar en honor suyo en la Plaza Mayor, el día de la llegada, en especial la deshonestísima «contradanza del diablo», debieron haberle puesto de punta los cabellos, y aún con pelo la corona, y a poco luego resolvió modificar de raíz la disoluta vida caraqueña. Nada de bailes. Nada de fiestas. Penitencia y oración, en cambio, como remedios para la salvación del alma.

Todas las calles recibieron nombres de Santos. En las esquinas se colocaron nichos con imágenes alumbradas en la noche, algunas de las cuales perduran como recuerdo de la Caracas que se va. Y en los zaguanes se expuso,

sobre el segundo portón, la imagen del patrono de la familia. Nosotros todos vimos aún anchos zaguanes de la época colonial, en cuyo piso se mezclaban ladrillos, piedras menudas y huesos. Todavía en algunos, así se hayan reducido a meros pasadizos, perdura la costumbre de exhibir un retablo piadoso. (No os riáis, pero en el zaguán de una casa nueva, habitada por unos criollísimos amigos, de muy buen nombre religioso, vi sustituido el viejo santo por un bonito cuadro que luce el conocido verso inglés: *Home, sweet home*).

Puso, pues, el Señor Díez Madroñero a solo rezar a los caraqueños. La ciudad, si en verdad hubo de dar una respetable impresión piadosa, con sus continuos Rosarios nocturnos y sus frecuentes procesiones debía de ofrecer una vida poco triste. A Díez Madroñero sucedió el Obispo Mariano Martí, con más mundo que su antecesor, y, consiguientemente, decayó el espíritu de austera piedad, que había hecho de Caracas un convento. Torres de Navarra no tuvo oposición en su empeño de fomentar la alegría, y restauró el antiguo carnaval, que el Obispo Díez Madroñero había prohibido por medio de severas pastorales. Las cosas ahora son distintas: bailes y comedias mantienen en punto de regocijo el espíritu de Caracas. Como he dicho, había buena plata, y la paz de Europa era propicia al comercio criollo, que se libertaba de los guipuzcoanos. Caracas empezaba a recibir nuevos alientos culturales. Desde 1771 estaba abierto el Convento de San Felipe de Neri, en la esquina donde hoy se conmueven las bases de la hermosa Basílica de Santa Teresa y Santa Ana. Prepósito del Convento era su fundador el Padre Sojo. Allá iba a tener uno de sus grandes puntos de apoyo nuestra tradición musical, que ya en la Catedral contaba con el genio creador de los Carreños. En la Catedral, sin embargo, la música miraba a sólo el coro. Entre los neristas había reuniones dedicadas al cultivo de la música profana. Pero en la deliciosa Caracas agrícola de fines del Siglo XVIII, la música tenía que buscar, como propicio acompañamiento, el rumor de la fronda y el murmurio de las tiernas aguas que bajaban del Avila. Antes de hacerse música de salón, fue la nuestra música bucólica. Mozart

y Haydn fueron ensayados en «Blandín» y «La Floresta», al amor proteccionista del Padre Mohedano, de los Blandines y el Padre Sojo. Allá nació nuestra música y allá crecieron los primeros arbustos caraqueños de café, plantados por la mano generosa del futuro Obispo de Guayana, quien no adivinó que su nombre eclesiástico daría entre nosotros genealogía cristiana al arbusto que entró en el mundo europeo con el prestigio de las bendiciones de los fieles de Alah. Se tomó la primera taza de café, nutrida del suelo caraqueño, entre las románticas melodías del cuarteto de Juan Manuel Olivares, Francisco Velázquez y los dos Carreños.

Nacen y crecen juntos café y música, al compás de la patria, que ya siente cómo se hinchan sus músculos para la gran batalla de la libertad.

La tradición del café se enlaza, para el bulto de la historia, con la estupenda tradición de nuestra música. Todos saben como no es cierto que fuera el Padre Mohedano quien introdujese el cultivo del café en nuestro país. El Padre Gumilla, en su maravilloso «Orinoco Ilustrado», asienta que él sembró con sus propias manos las primeras semillas en las Misiones del Sur, por 1730. (De estas semillas deben derivar los cafetales salvajes que sombrean las selvas de la Paragua guayanesa). Lo inexplicable del caso es que traído desde París a Martinica en 1720, no hubiera el café llegado a Caracas antes que a otras regiones del país, donde fue cultivado con primacía a nuestra Capital. En Nirgua y la Cordillera debió empezar a recogerse antes de 1770; y seguramente en Maracaibo o en Puerto Cabello, por marzo de 1779, tomó la fragata «San Vicente Mártir», de la Compañía Guipuzcoana, las primeras doscientas cinco libras de café venezolano que aparecen registradas en el Puerto de Pasajes, en Guipúzcoa, pues de contrabando ya lo habían llevado a Europa los holandeses un poco antes.

Los años iniciales del café en nuestro valle caraqueño, no los conocemos con la precisión con que sabemos el curso de la música y de las ideas revolucionarias, pero su cultivo despertó el mismo entusiasmo que había promovido en nuestra refinada sociedad el sublime arte. Las

estadísticas de aduanas dan cantidades superiores al cacao y el añil cuando finalizaba el siglo. La historia demuestra una constante correlación de fuerzas que, por distintos caminos, van a un mismo fin. El café aparece en nuestro país coincidiendo con la revolución comunera y con el propio nacimiento de la venezolanidad integral. Si el primer café que llegó a Pasajes el año 1779 fue embarcado en Maracaibo, salió, pues, de la flamante Venezuela que gobernaba Unzaga y Amézaga, y no del Virreinato de Santa Fe. Y con el café apareció la música. El mestizo café va a ser el fruto republicano por excelencia. A su lado el cacao representa el fastuoso poderío colonial. Es el símbolo de una América vencida. Constituye la fuerza de una pesada economía de dominio sobre el aborigen, que permitió al criollo llano comprar títulos que lo igualasen al noble peninsular. En cambio, el café es ágil, enhiesto y mestizo. Será el fruto que balanceará la economía de la república. Tiene, además, sobre el cacao la virtud de poder ser almacenado durante largo tiempo y de dominar así los riesgos que imponen con frecuencia la intranquilidad política en la nueva república. Es fuerte de aguante como el hombre venezolano.

En el orden general, el café es la tierra y el trabajo que se convierten en unidad de cambio para el juego de la riqueza. La música es la voz de los espíritus que callan y buscan signos universales de expresión. Protegida por la burguesía y por el clero criollo, tomó posesión del alma popular. El coro nerista estuvo luego formado por hombres de la clase baja. Cuando en 1795 se siente en Caracas el aire de la inminente revuelta, el mulato Juan Bautista Olivares, hermano de Juan Manuel, es maestro de capilla de San Felipe. Se le acusa de tener «ascendiente o superioridad sobre los de su clase» y de usar «cuatro especies mal combinadas que tiene en el cerebro». También es díscolo, mulato, músico y nerista Antonio Luro. Y díscolos son todos estos músicos de fines de siglo y de principios del XIX. Por ello, apenas comenzada la Revolución, Salías encuentra al voltear la esquina quien le ponga música vibrante al *Gloria al bravo pueblo*, y por eso mismo, Boves se complace en hacer degollar a cuanto

músico toma prisionero. Los músicos cargaban el mensaje de la libertad, como el café guardaba el secreto donde descansaría la República.

El escaso café que dio la rica tostadura celebrada orquestalmente en «Blandín» y la «Floresta», pasaba en 1808, año definitivo para nuestra Revolución, de la cantidad anual de diez mil quintales, que daban a sus dueños un magnífico rendimiento de cuarenta mil pesos, así fuera rudimentario y pobre su cultivo y, en especial, deficiente el regadío de las vegas de nuestro valle incomparable. En aquel año, el Real Consulado se ocupaba con grande interés en mejorar el cultivo del café y a su costa fue publicada una curiosa «Memoria de los abonos, cultivo y beneficios que necesitan los diversos valles de la provincia de Caracas para la plantación del café». Es muy significativo e interesante pensar que hubiera sido esta publicación el primer folleto impreso en Caracas. Así lo cree el Maestro Key-Ayala, autoridad en achaques bibliográficos. Lo cierto es que de la primera edición de esta memoria no se conoce ejemplar alguno. En 1833, reconstituída la República, alguien habló de ella, seguramente en la «Sociedad Económica de Amigos del País». Husmeando rutas, se llegó a poner manos en una copia que remitió desde Coro el doctor José María Tellería. La reprodujo en su ilustre imprenta Tomás Antero, y su edición fue costeadada por los hombres más notables del momento; Fermín Toro, Tomás Lander, Angel Quintero, Domingo Briceño y Briceño, Francisco Javier Yanes, Manuel Felipe Tovar, Rafael María Baralt, Santos Michelena. ¡Qué nombres!...

Lograda la paz, era preciso fomentar la riqueza que había sido destruida por la guerra. Desde Londres lo había proclamado Bello:

*Allí también deberes  
hay que llenar: cerrad, cerrad las hondas  
heridas de la guerra el fértil suelo,  
áspero ahora y bravo,  
al desacostumbrado yugo torne  
del arte humano, y le tribute esclavo.*

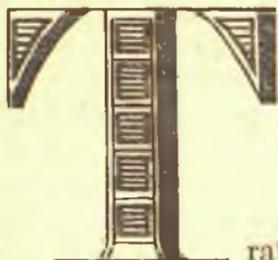
Peñalver, cuando tornó en 1823 a su hacienda valenciana de los «Los Aguacates», había escrito a Santander: «En Venezuela todos los agricultores están arruinados por la guerra». Bolívar mismo se ocupó en el problema del café, y mal conocedor de la causa de la decadencia del cultivo, llegó a aconsejar que «fuese sustituido por otro». El ignoraba que, junto con la falta de braceros que reclamaban los batallones, sobraban los usureros que, a punta de intereses, mantenían sin ánimo al agricultor.

Poco divulgadas aún, las causas de nuestras luchas políticas del siglo último tienen raíces profundas en la carencia de justicia en la relación mantenida entre los tenedores del dinero y los dueños de la tierra. Ese desequilibrio lo aprovechó a la continua el cacique antiguo. Pero este capítulo, que en mucho tiene que hacer con el pie forzado que me dio Eduardo Arroyo Alvarez, no habría tiempo de tratarlo en esta charla.

Mi presencia en el «Hogar Americano», cuando se inician estas tertulias literarias, tiene otra explicación: recientemente escribí en mi columna de «El Nacional» una nota acerca de la importancia que estamos haciendo de polvo y de esencia de café. En mi nota no dije nada nuevo, puesto que con una impavidez desesperante vemos a diario cosas peores, que sirven de testimonio de la ruina que amenaza a nuestra Patria. Hablé yo entonces del café, y se pensó que pudiera trasladar el tema para este primer «café literario» del «Hogar Americano». Buena la idea, a ella me sumé con entusiasmo, pues si en verdad el arbusto sabeo está de capa caída, y a nadie preocupa que se acabe en Venezuela, mientras el petróleo pueda suministrar el dinero con que lo adquiramos en otras partes, las tazas que de él destilemos nos sirven para animar estas lúcidas tertulias, donde los venezolanos de distintas ideas y de diversas categorías económicas podemos dialogar. Ya desempeñará nuestro café en ruina nobilísima misión. Nos pondrá a hablar. Cosa necesaria en un país semimudo, donde los hombres se reúnen para hacer golf, jugar al dominó, armar una «canasta» o tomar whisky. Para todo nos reunimos, menos para dialogar. Y suele suceder que cuando nos disponemos a cruzar ideas, si es que las cru-

zamos, terminamos peleando, en razón de nuestra carencia de tolerancia y comprensión. Bien vengan estas tertulias en torno al humeante y agónico café nacional. Su fragancia puede decirnos muchas cosas. Puede darnos el secreto de cómo, junto al progreso y al empuje que representa la torre de petróleo, es posible que extienda su digna verdura, salpicada de nivea flor, el altivo arbusto que dio savia económica a la vieja República, en que alternaron la dignidad ilustre de Fermín Toro y la dignidad primitiva de Cipriano Castro, no corrompido aún por la eterna desvergüenza del político capitalino.

Sirva, pues, el café de estímulo para platicar acerca de tantas cosas que nos son comunes y a veces placenteras. El hablar descansa el ánimo. «Penas comunicadas remedio suelen tener», dice el viejo proverbio. Y todos nosotros tenemos nuestras grandes y nuestras pequeñas penas, la mayor parte comunes, en razón de la comunidad del gentilicio. Hablemos en torno a nuestra taza de café, con la misma esperanza con que hablaron en 1785 los visitantes del Padre Mohedano; con la misma esperanza y con la misma fe con que en 1811 platicaban en la *Sociedad Patriótica*, seguramente en torno a sendas tazas de café, Miranda, Bolívar, Francisco Espejo, José Félix Ribas, Juan Escalona, Martín Tovar Ponte; y con la misma esperanza angustiada con que, entre grillos y barrotes, preparaban su miserable *guayoyo* Joaquina Sánchez y Luisa Cáceres de Arismendi patronas de las mujeres que saben luchar por el decoro y la libertad. Tomemos como símbolo de nuestros valores vernáculos, el aromoso café; tomémoslo hasta con un valor de rito sagrado. Si en el simbolismo realístico de Anteo, éste, para ganar nueva fuerza, necesita pisar la tierra nutricia, pensemos que al regustar el licor de nuestro criollísimo fruto, estamos comulgando con la tierra de nuestros padres, estamos respirando el aire que en nuestros campos acarició las rojas bellotas, estamos iluminando nuestro espíritu con los mismos fecundos rayos solares que quedaron aprisionados entre las niveas estrellas en flor de los cafetos...



Trataron los cabildantes de Caracas, en junta de 9 de octubre de 1604, acerca de la conveniencia de que Pedro de Fonseca Betancourt llevase «poder cumplido y bastante» para tratar con el Consejo de Indias y con los jueces de la Casa de Contratación sobre la necesidad de que pudiesen venir sueltos, si no en flota, los dos navíos cuyo viaje anual, a solicitud del Procurador Sancho Briceño, había autorizado Su Majestad en favor de esta Provincia, y los cuales se tardaban en llegar. Pedro de Fonseca Betancourt era yerno del viejo capitán poblador Don Sebastián Díaz de Alfaro, conquistador y fundador de Santiago de León de Caracas, y quien había «fabricado en la costa desta ciudad un nabío pequeño, con mucha costa, el cual enbía a los reynos de España con frutos desta provincia». La nave se llamaba «Nuestra Señora de Candelaria». Era como se lee, escasa de porte y estaba destinada a la navegación de altura entre Venezuela y Europa. Criolla era la nave y criollo el ímpetu que la empujaba a dominar los mares.

Llevaba, pues, la barca de Díaz Alfaro frutos del país a la Península. ¿Qué productos de la tierra interesaban al comercio de ultramar por aquel tiempo? A más del oro y de las perlas, que se enviaban mediante permisos especiales, tenían buen precio los cueros de vaca y los cordobanes, el tabaco y el cacao. Estos artículos constituían los renglones exportables que empezaban a formar nuestra riqueza.

El cacao había ganado ya en las Cortes europeas puesto de privilegio, y las grandes damas mantenían disputas acerca del mejor modo de confeccionarlo, si cocido en olla hasta el desgrase, o bien mezclado en la jícara. donde hervía el agua azucarada. En aquel tiempo no había recibido los honores de la estampa el «Curioso tratado de la naturaleza calidad del chocolate», que en Madrid publicó más tarde Don Antonio Colmenero de Ledesma. Pero cada soldado y cada clérigo regresados de las Indias eran vistos como magos graduados en el secreto de la almendra olímpica y teológica.

Iba, pues cargado de cacao de nuestras costas el «Nuestra Señora de Candelaria». Salido en octubre, seguramente por diciembre fueron decargados en Sevilla los sacos contentivos del maravilloso regalo con que América aumentó el tono placentero de la Europa renacentista. Junto con los villancicos navideños, monjas alegres cantarían frente al Niño Jesús la expresiva octavilla.

*Chocoolate de Caracas*  
*chocoolate de mi vidaaa.*

Como el barco era pequeño, las fanegas no serían muchas, pero si de excelente calidad, como legítimo producto de la tierra que llegó a producir, y aún produce, el mejor cacao del mundo. ¡Y que alguien se atreva a negar al de Chuao este noble y excepcional título! Brillant-Savarin escribió en su «Fisiología del Gusto»: «Se está de acuerdo en que los árboles que dan el mejor fruto son los que crecen sobre las orillas del lago de Maracaibo, en los valles de Caracas y en la rica provincia de Soconusco». Tal fue el papel que jugó el cacao en nuestra economía colonial, que la palabra llegó a extender su sentido hasta servir para denominar a la misma nobleza criolla. «Grandes cacaos» se llamó a los ricos propietarios que, con el producto de la almendra, adquirieron títulos de Castilla. La hidalguía creada por Carlos I y Felipe II para los heroicos pobladores y sus descendientes, fue superada por la *nobleza de cacao*. (Hoy la dignidad de descender de los próceres que hicieron la Repú-

blica la sustituye la holgura que produce una buena cuenta de Banco, ganada con base de petróleo o por saber trasladar a la personal los dineros de la cuenta de la nación). Aún en el día «echársela de gran cacao», significa en Venezuela lucir falsas ínfulas. Más noble que el tabaco, que el añil, que la caña y que el café, que sucesivamente marcaron el tipo dominante de nuestra economía agrícola, el cacao recibió de Linneo nombre de «bebida de dioses». *Theobroma cacao*.

Cuando Don Pedro de Olavarriaga, por comisión del Virrey de Santa Fe, visitó a Venezuela en 1721 formó una extensa memoria sobre cultivos, y ella fue parte a que se abrieran las fauces de los cortesanos que fundaron en seguida la Compañía Guipuzcoana. Buen producto de exportación, los vascos intensificaron su cultivo, y en 1799, cuando el comercio se hacía libremente de La Guaira fueron embarcados para colonias extranjeras veintinueve mil quinientas ochenta fanegas de cacao, despachadas en cuatro fragatas, once bergantines, dos balandras y cuarenta y cinco goletas que habían visitado aquel año nuestro puerto principal.

Estos cuentos antiguos, pero que sirven de testimonio de la iniciativa y del trabajo de nuestros mayores. Cuentos un tanto románticos que dan, en cambio, buenos ejemplos. El viejo Sebastián Díaz de Alfaro, armando en su primitivo astillero de La Guaira, el modesto navío «Nuestra Señora de Candelaria», concreta un símbolo admirable de pujante creación. Aquellos eran hombres empeñados en formar una patria. En 1604 Sebastián Díaz de Alfaro soñaba con una gran Caracas, donde, seguros y dignos, pudieran descansar y soñar sus descendientes. De entonces a la fecha, Santiago de León ha crecido intensamente, enormemente. Jamás penso el esforzado poblador que la ciudad llegara a traspasar los linderos de su molino de Chacao, donde se ayudaba a moler las seis mil fanegas de harina, que por entonces consumía anualmente la capital. (Es decir, entonces Venezuela producía lo que necesitaba para comer). Menos pudo pensar que llegase a suceder en su Caracas, bonachona y apacible, llena entonces de la rica almendra teobrómica y bien

abastecida de gordas vacas de ordeño, la escena que a diario contemplamos en nuestros bares y refresquerías. Ayer la vi por enésima vez. Junto a la mesa donde sorbía mi criollísima taza de café, un mozo sirvió a dos lindas muchachas, de ojos y piel deladoras de nuestro alegre mestizaje, una mezcla de cacao y leche, derramada de una lata que decía: «Milk and cocoa de luxe». No sé de que sitio del Norte nos envían nuestros *buenos vecinos* este brebaje, que es uno de los tantos enlatados, cuyas leyendas extranjeras son manera de libelos infamatorios contra nuestra incapacidad y nuestro entreguismo. A mi memoria vino entonces el recuerdo triste de Sebastián Díaz de Alfaro, y lo imaginé cuando, en unión del yerno, calafateaba su nave, nuestra nave antigua. No sé por qué pensé que si la historia pertenece a Dios, en el presente mete la mano el Diablo. Pensé otras cosas enfadosas, y terminé avergonzado de llevar un apellido de la misma procedencia castellana que honró Don Sebastián Díaz de Alfaro.

al General José R. Gabaldón.



*o hay sermón sin San Agustín»,* es frase derivada de las frecuentes citas que del gran Obispo de Hipona suelen hacer los oradores sagrados. Con ellas dan lustre de oro a la más pobre palabra. Tampoco se puede hablar ni se debe jamás escribir de nuestra agricultura, sin volver sobre los temas ya tratados con maestría sin igual por Don Andrés Bello. Algunos han llegado a negar derecho al Príncipe de las Letras Americanas de que se le mire como uno de nuestros más representativos poetas en el orden de lo nacional. Es decir, en el orden de la expresión de los valores que tipifican lo «nacional» nuestro. Yo creo que Bello es el primero y el más antiguo de nuestros grandes poetas nacionales. Su poesía expresa lo nuestro con un sentido de profundidad verdaderamente vatídica. Aún más, Venezuela, como valor consubstanciado con el propio espíritu de poeta, sirvió a Bello de numen distante. Desde la brumosa Londres gustó a sus anchas de nuestro luminoso paisaje. En las tardes sin luz de la City, él se sentía alumbrado en lo interior por el sol quemante del trópico. Era el poeta que sabía evocar. El Poeta.

Pudiera tenerse como el mejor de Venezuela aquel poeta que llegue a la más alta cumbre de la creación ecuménica. Pero para ser considerado «poeta nacional» es requisito que exprese un nexo profundo con el alma del país y con su vario paisaje. (Andrés Eloy Blanco, por ejemplo). Es también «nacional» el poeta cuyas poesías hayan sido adaptadas por la voz y por la memoria del pueblo. (Eze-

quiel Bujanda y Andrés Mata, pongamos por caso). Todo el contenido creador de nuestro paisaje lo elevó Bello a altitudes de sublime espiritualidad. Renovador de la poesía didascálica, tomó la naturaleza tropical como idónea tribuna. Fue el poeta que supo evocar. Fue el Poeta.

Pie obligado para todo tema que se relacione con la exuberancia de nuestra zona tropical, en Bello hallamos la más acabada pintura del banano o del cambure \*, que para el caso es la misma *Musa*.

*Y para ti el banano  
desmaya el peso de su dulce carga:  
el banano, primero  
de cuantos concedió bellos presentes  
Providencia a las gentes  
del ecuador feliz con mano larga.  
No ya de humanas artes obligado  
el premio rinde opimo:  
no es a la podadera, no al arado  
deudor de su racimo:  
escasa industria bástale, cual puede  
hurtar a sus fatigas mano esclava:  
crece veloz, y cuando exhausto acaba,  
adulta prole en torno le sucede.*

En el ámbito sonoro de estos pocos versos, el Maestro inmortal pintó la generosidad de la planta y pintó lo parvo del esfuerzo que pide su cultivo. El trópico lo recibió como espléndido regalo de manos del fraile dominico Tomás de Berlanga, quien, desde Canarias, lo llevó a Santo Domingo en 1516. Lo recibió con la risa luminosa de sus soles y luego hizo más grato el fruto, en gracia de su fuerza fecundante. Dio el banano o cambure alimento al esclavo. Pan sin nobleza, se le sirvió fuera de manteles. Y así como ayudó a mantener la fuerza física del antiguo siervo, ha dado, también, su amistad al hombre sin tierra, que con la venia del amo, puede arrimar unos «hijos» a la vera de la acequia cantarina. Planta opulenta que da generoso pan a

---

\* Cambur o cambure son voces con que nuestro pueblo designa esta musácea. Yo aprendí en Occidente a llamarla cambure.

la peonada, y cuando seca, ofrece pleitas para tejer la humilde estera donde descansa el fatigado labrador. Donde crece no hay hambre. En mirándola, el hombre puede olvidar las preocupaciones del trabajo y vivir sin hilar, como los lirios del Evangelio. Depones le da por ello la gracia de mantener el hartazgo que afamaba en Europa al pan de las Indias.

Todo en el banano es útil: la hoja, que entre sus muchos usos tiene el de sazonar la hallaca multisápida; la concha seca, que sirve para labor de esteras y rodetes; la cepa y la cáscara, aprovechadas como excelente forraje y aun como materia textil; en fin, el fruto, diverso y vario en gustos y colores, ora aprovechado como pan, ora como recado de olla, ora como finísima golosina, digna de cardenalicias mesas.

Nada pida para su cultivo. Es fruto ubérrimo que devuelve el ciento por uno. Se parece a esos Bancos donde, con poca moneda inicial, se concluye haciendo reparto de fabulosos dividendos. Entre nosotros, así ocurre que para pagar hoy un plátano haya de recortarse el diario, la agricultura del banano y su distribución en las ciudades han sido vistas con indiferencia. Actualmente el general José Rafael Gabaldón estudia un plan de distribución de bananos, que puede abaratar la dieta del pueblo. Si Gabaldón no fuera un romántico empedernido e incurable, se asociaría con algún gringo e hincharía de plata. Pero Gabaldón es persona decente, que prefiere el hambre a la claudicación.

En los climas donde no se le cultiva, el banano tiene precio y aprecio. En Estados Unidos, Canadá, Inglaterra y Escandinavia es fruta de primera calidad, cuidado si de mayor estima que las manzanas y las peras. Esto ha hecho del comercio internacional del banano uno de los más pingües negocios. A la par del café, se le ha llamado «oro verde». Vaccaro Brothers, la Cuyamal Fruit Company, la Atlantic Fruit Company, la United Fruit Company, han jugado un papel predominante en las finanzas del Caribe. Estos trusts, hoy reducidos al poderoso pulpo de la United Fruit, han sido los brujos malévolos de la política de Centro América.

Hay el «imperio del banano» como existen el «imperio del petróleo» y el «imperio del hierro». *El Imperio del Banano* es el título del libro publicado en 1935 por Ch. D. Kepner, Jr. y J. H. Soothill, traducido al castellano en 1949. En él se desnuda la sutil, rastrea y corruptora política de los monopolizadores del banano en la hoya del Caribe. Centro América, especialmente, ha sido teatro del feroz gangsterismo de los bananeros, en quienes parece que superviviese el linaje esclavista de Walker. Cuando Sam Samurray, Presidente de la Cuyamal, se vio desairado por el Licenciado Estrada Cabrera, en relación con unas concesiones de tierras para siembra del banano a las márgenes del río Motagua, se pasó a Tegucigalpa y obtuvo, bajo títulos hondureños, derechos de exportación sobre las tierras anteriormente solicitadas en Guatemala. De allí derivó una guerra entre ambos países. Toda la historia centroamericana de fines del pasado y de todo este siglo, está orientada por los intereses bananeros. Con la plata del banano se han comprado fusiles, machetes, senadores, diputados, jueces, coroneles y cabos. (El actual Gobierno guatemalteco ha apoyado a los obreros contra la voracidad del pulpo fruterero, y ya el Departamento de Estado lo calificó de comunista).

Estudiar el secreto del monopolio es harto complicado. Entran en juego mil factores, de ellos principal el del transporte, tanto terrestre como marítimo. El gobierno les hace concesiones que ponen en sus manos la suerte de los sembradores. En un contrato costarricense figuró la siguiente estipulación: «Todos los plantíos de bananos y las propiedades bananeras pertenecientes a cualquier otra persona o compañías o empresas, quedarán incluidos bajo los anteriores términos». Si la United Fruit necesitaba quebrantar el derecho de propiedad garantizado por la Constitución costarricense, allí estaban los complacientes diputados y los alegres abogados de que tanto ha hablado el Maestro García Monge.

Dos veces ha fracasado la United Fruit Company en sus intentos de meterse en Venezuela. Cuando se asume una responsabilidad (y es bastante la de oponerse al imperialismo), se puede faltar a la modestia. En las dos oportuni-

dades que fracasaron los propósitos de la Frutera, yo puse mi pequeña ayuda obstruccionista. Por ello, cuando fui Ministro en Costa Rica era el único diplomático a quien mister Chittenden, gerente de la United en San José, dejaba siempre de invitar a sus continuos y suntuosos festines.

Plátano, banano, cambure. Variedades de la misma *Musa*. Todas fáciles de crecer y fáciles, también, para enriquecer a sus explotadores y distribuidores. Por ello entre nosotros el vocablo cambure ha adquirido un valor nuevo. Todos, plátano, banano y cambure, parecen ser la negación de la antigua sentencia griega que enseña cómo «antes del triunfo, los dioses pusieron el sudor». El cambure es la negación del sudor. Sin ningún esfuerzo se le logra. Es sinónimo de regalo, de facilidad, de sinecura. Hoy se da al cargo burocrático en general el nombre de «cambure». Ello obedece a un proceso de extensión sufrido por el primitivo valor metafórico de la palabra. Se llamó inicialmente «cambure» al cargo sin trabajo, a la canonjía, a la gabela. En su original connotación no entraba la noción de esfuerzo sino la noción de ocio. Cuando el burocratismo creció desmesuradamente con fines de demagogia y de proselitismo político, la mayoría de los viejos cargos de gestión se multiplicaron, como los hijos del banano, y se convirtieron en verdaderos «cambures». El Presupuesto Público se llamó desde entonces la «fronda musácea». A su abrigo el hombre venezolano se tendió indolente para acumular sin trabajo. Y como la dotación de los cargos creció a manera de columna de mercurio en tarde de agosto, el «no hacer» se convirtió en «hacer». Con «buscarse un buen cambure» el problema estuvo resuelto\*.

He aquí la gran consigna de trabajo de un país que clama por el esfuerzo tenaz de todos sus hijos. Un país que debiera convertir en días las noches para trabajar por su destino. Y la mata de cambure, del mismo modo como es-

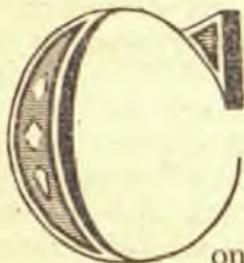
---

\* Persona de autoridad me dice que fue primera en aparecer, en el orden político, la frase «cortar el cambure», como sinónimo de estar mal con el gobierno, en razón de que se dejaba de cortar los bananales domésticos a quienes tuviesen influencia, cuando Samuel Darío Maldonado, como Director de Sanidad, consideró dichas plantas peligrosos depósitos de zancudos.

teriliza el suelo, ha esterilizado y desviado la voluntad cívica del venezolano. Al amor del sombrero cambure nos hemos echado a dormir. Toda otra carrera fue sobrepujada por la carrera de «asegurar el cambure». Allí, allá, fácilmente o a cualquier costo, el venezolano ha de tener un «cambure». Cambure de presupuesto o cambure de comisión. Por ello, mientras se abandona el suelo, mientras todo escasea, el bananal del Gobierno crece sin medida. Al cambure de la Administración pública, «escasa industria bástale», como del banano generoso dice el Maestro. Con él crecen todas las posibilidades de gastar. El hace fácil el camino de la abacería, donde el sueldo se convierte en agricultura enlatada, procedente de Estados Unidos. El «cambure» es una de las fórmulas diabólicas de que los socios de los reyes del petróleo se valen para que el oro regrese a su lugar de origen. Lejos de convertirse en sueldos y despilfarros el dinero que nos da nuestro petróleo, debió convertirse en instrumentos de permanente riqueza nacional. Lejos de haberlo regado como sustancia esterilizadora sobre nuestro antes húmifero suelo, debimos propender a obras que hicieran duradero nuestro progreso. Hoy, si falta pan y falta carne, los altos sueldos y los salarios estirados permiten adquirir potes extranjeros.

Inútil fue mi esfuerzo por detener la entrada en Venezuela de la United Fruit Company. El imperialismo parece invencible. Para eso están los finos negociantes que saben llevarse, no los verdes cambures, sino los verdes cheques que compramos con el dinero que nos da nuestro petróleo, para pagar el pan nuestro de cada día.

a Juan Bautista Clavo.



Con donoso y deleitable estilo, que hace adivinar un buen *gourmet*, describe el capitán Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, primer cronista del *Nuevo Mundo*, el más estimado bastimento de los indios. «Una batata curada no es inferior en el gusto a gentiles mazapanes». «Se comen cocidas o asadas, en potages e conservas, e de cualquier forma son buena fructa, e se puede presentar a la Cesárea Majestad por muy preciado manjar». Antes, mucho antes de 1535, año de la edición de la primera parte de la estupenda «Historia General y Natural de las Indias», escrita por el insigne cronista, de quien derivamos título los modestos cronistas de hoy, la patata había sido llevada a España. El mismo lo dice: «las he llevado desde aquesta cibdad de Sancto Domingo hasta la cibdad de Avila, y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singulares e buena fructa, e se tuvieron en mucho». De estas primeras patatas aclimatadas en el suelo de Avila, debieron derivar aquellas por las que Santa Teresa de Jesús, apartada del parecer de Oviedo, mostraba «harto mala gana de comer», según escribía a la Priora de Sevilla en 26 de enero de 1577.

Sin embargo, Inglaterra quiso para sí el mérito de introducir el tubérculo en Europa, y los cronistas ingleses dijeron que Hawking la llevó en 1565. (En la época del gobernador Bernaldes, llamado «Ojo de Plata», visitó aquel famoso corsario el puerto de Borburata y amenazó con quemar el poblado si no le permitía vender a los vecinos parte

de los negros esclavos que traía al efecto. Este «caballero» es el fundador de la trata de negros como sistema de riqueza de Inglaterra. Por ello, y en vista de sus «nobles y civilizadoras hazañas», Isabel I le dio carta de hidalguía y le autorizó escudo, en uno de cuyos cuarteles podía colocar un negro encadenado). Otros historiadores dicen que Walter Raleigh llevó la batata desde Virginia a Londres, mientras hay quienes aseguran que primero en llevar la papa fue el pirata Drake, quien dizque la embarcó en el Pacífico, donde parece que sólo tuvieran tiempo de robar e incendiar. Quizá sea uno de estos «ilustres» piratas el introductor de la papa o de la patata en las islas británicas, y probablemente pasara con su leyenda desde allí a Alemania, ya que en Offendburg, en el Baden, se ha consagrado un monumento en honor del Drake, que dice: «Sir Francis Drake introdujo la patata en Europa el año de 1580». Ya entonces tenían los españoles más de medio siglo de conocer la deliciosa raíz, llevada de Andalucía a Italia por los Padres Carmelitas Descalzos. Pero estos anglo-sajones todo lo bueno que le puedan arrebatarse lo quitan a España. Hasta que se diga que nuestros castizos y viejos bajeles llevaron a Europa la primicia del eminente tubérculo, que hoy hace el regalo de ricas y de pobres mesas.

Con el nombre taino de *Batata*, sostenido entre dos ilustres palabras latinas, entró la dulce raíz a la literatura del Viejo Mundo, en las graves páginas de Pedro Mártir de Angleria. La lengua vieja se iba, también, a enriquecer con los vírgenes vocablos de las Indias. Cuando Alderete publicó en 1606 su tratado «Del origen y principio de la lengua castellana o romance que oí se usa en España», dejó escrito: «algunos tomaron (nombre) de los antiguos, que acá tenían, como nosotros de las Indias llamando a su trigo maíz, y a las raíces que de allá vinieron no vistas, ni conocidas antes en Europa, dezimos patatas».

Pero esto del nombre tiene sus secretos lingüísticos: recogen los primeros en venir a Indias la *batata*, o sea nuestra papa dulce o camote (*Ipomea purpurea*); posteriormente dieron con la papa corriente (*Solanum tuberosum*); y por cruce de vocablos surgió la voz *patata*, que usan los españoles y la voz *potato* de los ingleses. Nosotros hemos de-

jado para la dulce los nombres de patata y batata, los ingleses dieron en denominarla *sweet-potato*. En el Táchira se llama a la papa con el nombre que Jiménez de Quesada le dio, cuando al tropezar con ella en tierra chibcha la bautizó de *Turma*. Aquellos indios la llamaban *Yoma*. También se la dijo *Creadilla de tierra*. Los timoto-cuycas la llamaron *Güis* y *Kué*. Los ayamanes, *Bí*. En Mucuchíes aún se cultiva una variedad llamada *Ruba*. La etimología de la papa en su aventura a través del mundo, hay necesidad de estudiarla, como su propia historia, a base de cruces. En un cuadro semántico, papa y patata tendrían la relación de estirpe de las *Convolvuláceas* y de las *Solanáceas*, dentro del orden de las *Tubifloras*. Pero, para aquellos que quieran conocer los pelos y las señales de uno y otro tubérculos, está abierto el camino en un buen tratado de Botánica, y para quienes quieran saborear la curiosa historia de los vocablos, está abierta de par en par la puerta labrada del primoroso librito que el ilustre Pedro Henríquez Ureña escribió sobre la razón de algunos indigenismos.

Se metieron papa y batata en España, y a poco hubo necesidad en Madrid de fijarles precio como a artículo regalado. Posiblemente, pocas gentes podían pagar seis reales y más por libra de patatas, cuando Tirso en «El amor y la amistad» (III, 5), refiere «que a un lacayo siempre dan» treinta reales de sueldo. La épica hambre española debió mirarlas como manjar de dioses. Manera de trufas sagradas para el regalo sibarítico. Tan deseadas, acaso, como nuestra pobre gente desea hoy un modesto, casto y sabroso huevo de gallina. «—¿A qué saben los huevos?», preguntaba en días pasados un gracioso tertuliano de la Ceiba de San Francisco. Casi tema para una Silva fúnebre sería el viaje al Norte de nuestras viejas gallinas en el pico airoso del águila yanqui. Pero no entremos aún en estos caminos.

Si en Inglaterra prosperaron las «potatoes», a punto de producir no sólo maravillosas variedades, sino de adquirir dignidad religiosa con las *Quaker's style potatoes*, en Francia, en cambio, hubo una feroz resistencia para su admisión como pan suplementario. Los heroicos esfuerzos del ilustre botánico Antonio Agustín Parmentier tuvieron necesidad del apoyo manual de Luis XV. Para animar al pue-

blo, el Rey con sus sacras manos, sembró en Versalles, a ojos de la multitud, la generosa poma. Luis XVI, que usaba su flor en la *boutonnière* para acrecerla en dignidad, prosiguió ayudando a Parmentier en su política de la *pomme de terre*, como se ilustró en francés el americano nombre de la papa. Una buena pensión recibió el tenaz botánico por su aportación al enriquecimiento de la dieta del pueblo que iba a hacer la gran Revolución. La Convención, obnubilada como suelen presentarse en la Historia todos los políticos que toman la venganza como instrumento de renegación social, despojó a Parmentier del premio que mercedamente hábale concedido el Trono. Su nombre, en cambio, ha quedado en los sacramentos de cocina. La *Pomme de terre à la Parmentier* es buena compañía para un *Filet Mignon*. Su devoción hacia la papa llevó a Parmentier a idear una cuchilla para hacer las rebanadas más fáciles de saltar. Este modesto instrumento fue visto por el doctor Guillotin, a quien dolía, y con razón, el modo cruel como el verdugo separaba del tronco la cabeza de los condenados a muerte. De allí salió la famosa y piadosa guillotina, que dejó sin sitio para la corona al bueno de Luis XVI.

El prestigio europeo de la papa fue tal, que la guerra sostenida por Federico el Grande, con su hermano el Príncipe Enrique por la sucesión de Baviera, se conoce en la Historia con el nombre comercial y culinario de «Guerra de las Papas». Cualquiera pensaría en una guerra entre comadres en pleno mercado de vituallas.

Oro de verdad, Europa ha sabido utilizar la papa hasta como fuente de producción alcohólica. Holanda, en especial, ha llegado a ser país que, con Estados Unidos y Canadá, compite en el prestigio de producir la mejor papa del mundo. ¡Holanda, que ha tenido que robar tierra al mar y darle artificialmente fuerza nutrimental! Los expertos soviéticos, después de inútiles experiencias, lograron aclimatar la papa en el Polo Norte. Hasta el Gran Lama del Tibet se da el lujo de comer papas fritas.

Nosotros tuvimos desde la época de los indios nuestras buenas papas y nuestras ilustres batatas. *Sus rubias pomas la patata educa*, canta D. Andrés en su *Silva* maravillosa. En 1841 escribía el gran Codazzi: «Si se compra el produc-

to que da esta planta en las provincias de Mérida y Trujillo (en Mérida estaba incluido el Táchira), con las de Barquisimeto, Carabobo y Caracas, y se toma un término medio, se puede asegurar que una fanegada produce veinticuatro mil libras de papas, que es el doble de lo que dan en Francia, y ese terreno suministraría durante un año el pan a cerca de cuarenta y cuatro personas, a razón de cinco libras diarias, y le vendría costando medio real al día o veinticinco pesos al año, lo que daría un producto anual de mil pesos al cosechero, habiendo dos cosechas al año. En una fanegada hay ciento diez y seis mil seiscientas plantas que dan, por término medio, cuatro y media libras cada una, y en un año dos cosechas. Supongamos que un décimo de la población se sirve de esta raíz como pan, a fin de poder comparar más fácilmente el consumo que se hace de ellas en el país, en clase de verdura, y tendríamos ciento cinco millones ciento veintiocho mil libras, que darían un valor de dos millones, ciento setenta y cuatro mil doscientos ochenta y dos pesos. Este producto se conseguiría en un espacio de dos mil ciento cuarenta y ocho fanegadas, a las cuales se pueden agregar por diferencia de terreno, etc., ochocientos cincuenta y dos; resultarían cinco mil fanegadas empleadas en este cultivo, y ciertamente el cálculo no es exagerado si se considera el consumo que se hace en el país». Sáquense nuevos cálculos, súmese la posibilidad de abonos y mejores sistemas actuales, agréguesele a todo un gerónimo de patriotismo, y tendríamos papas.

Pero, no. Nosotros preferimos la papa importada. Quizá para muchos resulte mejor negocio adquirirla del vendedor extranjero. Comprar vituallas en la bodega de enfrente, no lo ha hecho jamás la mujer del bodeguero. Es conocida, en cambio, la costumbre de ciertos dueños de botillería y aun de ciertos maridos, de salir a emborracharse en el mostrador o en la alcoba vecina. Esto tiene sus razones en los terribles enemigos del alma que nos enseña Ripalda. Lo otro, lo que debiera ser imposible, lo hacemos nosotros. Tenemos la tierra y tenemos los brazos, y no sembramos la papa, porque ello representa trabajo. Preferimos que nos la «pelen» fuera. Para eso hay buen dinero dentro con qué pagarla. Ayer no más daba noticia la prensa diaria de que

un comerciante de La Guaira había tenido una bonita utilidad de sesenta mil bolívares en sólo un embarque de papa que recibió de Nueva York. Otro periódico ha publicado que, como en Nueva York ha habido una huelga portuaria, y nosotros dependemos de la distribución neoyorquina, tenemos que pagar la escasez de papas. ¡Loados sean Caco y Mercurio! Sin embargo, en fecha muy reciente hubo una buena cosecha de papas en Trujillo, pero al llegar los camiones a Barquisimeto, hubieron de regresar, porque la plaza estaba abarrotada a causa de una abundosa importación de papa americana hecha por una firma de Puerto Cabello. A cualquiera ocurre pensar que el permiso para importar productos de la tierra debiera consultar nuestras cosechas.

Ya lo he apuntado en relación con la muerte de nuestro trigo. La preponderancia que en Venezuela han llegado a tener los comerciantes sobre los agricultores, ha provocado el hecho inverso de que sean los intereses comerciales quienes marquen rumbos a la economía del país. Somos, en realidad, una república de grandes pulperos. Demás de esto, el comercio, así esté en manos criollas, representa la extensión distribuidora de la industria internacional. El comerciante muchas veces se convierte en mero agente del capital extranjero y en enemigo de la producción vernácula. Por eso se amparan los comerciantes en las altas, sutiles y complicadas manipulaciones del capitalismo internacional. Si las papas extranjeras estuviesen sometidas a tarifas prohibitivas, aquí se sembrarían más papas y no ocurriría el desaliento en que deben hallarse hoy los cultivadores de papa trujillanos. Pero la protección a lo nuestro está subordinada al margen que nos permitan los intereses de los petroleros. Hace poco se publicó en uno de nuestros diarios una tesis bastante curiosa respecto al futuro Tratado Comercial que se discute con Estados Unidos. No debe intentarse la protección de nuestra industria, dice un conocido abogado petrolero, porque, relativamente, no se lograrían buenos aforos en los puertos americanos para nuestro oro negro, y se aprovecharían las «empresas independientes» para atacar nuestro petróleo. Si se busca la razón de este argumento, salta el mas-

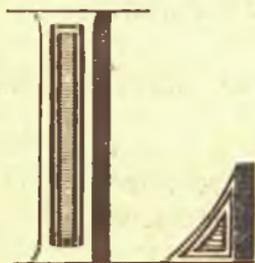
carón de proa con que nos asustan los intereses del industrialismo internacional. Todo ha de quedar lo mismo. Para que los yanquis sigan extrayendo tranquilos nuestro petróleo, que por hoy necesitan más que nosotros, debemos sacrificar el porvenir de lo nuestro. Los «independientes» y algo más blanco tienen a su orden los intereses del Norte para asustar a nuestra timorata gente. ¡Por lo tanto, resulta aconsejable que, para proseguir gozando la «buena amistad» que generosamente nos profesan, debemos continuar recibiendo papas del Norte, maíz del Norte, harina del Norte, pollos del Norte, huevos del Norte y vainas del Norte!

No creyeron jamás los Regidores de Trujillo que en 1578 daban relación de la ciudad al Consejo de Indias, que en su modesta escritura iban a conseguir, para que lo entendiéramos nosotros, un amargo vaticinio: «Hiere en el asiento del pueblo muy de lleno el Norte». Se referían ellos a los vientos. Hoy tiene el concepto la solemnidad de una parábola. Así es, lamentablemente. Hieren muy de lleno en el asiento del pueblo, de todos nuestros pueblos, los aires que vienen del Norte.

## MAIZ

---

a Augusto Márquez Cañizales.



La situación geográfica de Venezuela permitió que a la hora de la conquista española aposentaran ya sobre su suelo las principales agriculturas aborígenes: la papa, procedente del Perú; la yuca, del Brasil, y el maíz con *habitat* en México o la América Central. Fundamentalmente este último cultivo se había difundido a través del territorio nacional. Ya nuestras tribus, pues, habían adquirido el sedentarismo correlativo con el laboreo del suelo. Eran nuestros indios señores de las tres principales fuentes de alimentación del antiguo hombre americano. Tenían nuestros indios asegurado su sustento con base en la arepa y el casabe. Las papas se cultivaban en la Cordillera. Habían venido del altiplano chibcha. Variaba el nombre del maíz según la diversidad de las tribus.

*Y para tí el maíz, jefe altanero  
de la espigada tribu, hincha su grano.*

Canta el maestro inmortal cuando quiere que nuestros hombres, cansados de guerrear, vayan a la paz fecunda del trabajo del campo. «Jefe altanero de la espigada tribu», no sólo lo es el maíz en su mundo botánico sino en un sentido humano. A él pertenece el gobierno de la familia indiana. En torno a su cultivo, como alrededor de un dios agreste, se movía la sociedad incipiente. Dios lo era en el sentido providente de la creación. Y tuvo templos. Y se le dió figura semihumana. Sirvió para el trueque

antiguo con la sal, con la hamaca, con el curare, con el pescado, con la flecha. En sus tan calumniadas octavas, Juan de Castellanos habla de la actividad mercantil de los indios de Maracaibo, quienes

*celebraban ferias y mercado  
a trueco de la sal y del pescado,*

que venían a buscar los indios de tierra adentro, y los cuales traían

*...maíz y otras cosas semejantes,  
a rescatar con estos pescadores.*

Deliciosas noticias nos dan todos los cronistas antiguos acerca del cultivo y del beneficio del maíz por los indígenas. De ellas transcribiré la concisa pintura de López de Gómara, hecha en un estilo directo y realista, como de la propia Santa Teresa: «Es, en fin, el maíz cosa muy buena y que no la dejaran los indios por el trigo, según tengo entendido. Las causas que dan son grandes, y son éstas: que están hechos a este pan, y se hallan bien con él; que les sirve el maíz de pan y vino, que multiplica más que trigo; que se cría con menos peligro que trigo, así, de agua y sol como las aves y bestias; que se hace más sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge más maíz que un hombre y dos bestias trigo». Quizá esto último no lo hubiera escrito la Santa de Avila. Esta suma heterogénea de dos bestias y un hombre como unidades de trabajo, no se le hubiera ocurrido a la Doctora de *Las Moradas*. Ella habría preferido poner a trabajar a un hombre junto con dos ángeles, como en la leyenda de San Isidro.

Como nuestros indios no tenían altas formas culturales que imponer a los conquistadores, les impusieron su dieta. Claro que el español no se adaptó fácilmente al pan de los vencidos. Frente al maíz altanero, plantó la espiga de trigo, símbolo de la civilización dominadora. Luego, las colinas y los valles se vieron dorados por la espiga preclara que servía de nutrimento a la vieja cultura del Me-

diterráneo. Caracas estaba a boca del siglo XVII rodeada de trigales y cubierto su valle de molinos. Cuando en 1585 informaba el Gobernador Pimentel al Consejo de Indias, escribía: «el trigo y cebada se coge agora poco porque se comienza asembrar». De Mérida y Trujillo se enviaba a la fecha, por el Puerto de Maracaibo, harina y galleta para Santo Domingo y Cartagena. Pedro José Olavarriaga escribió que Trujillo producía por 1721 todo el trigo que consumía la Provincia antigua de Venezuela. Mas la Guipuzcoana descuidó su cultivo, por no interesarle para la exportación.

Pero si prosperó la rubia espiga, a su lado, con señorío indestructible, perduró la alegre caña del maizal. Cuando Francisco Camacho, uno de los fundadores de Trujillo, llamaba a la familia que había quedado en España, decíale, para alentarla al viaje, que había acá «mucha cosa de comer». Esa mucha cosa estaba representada en primer término por la arepa y por el bollo indígena. Por la tostadura del cariacó. Por la chicha fermentada, en la que el español vio sustituto de los vinos riojanos. En fin, por el pan nuestro de cada día, que se presentaba fácil a la épica hambre española.

Según Spinden, el signo vegetal de la cultura americana es el maíz. Con el arroz de China y con el trigo de Europa, Noráfrica y el Cercano y Medio Oriente, goza del privilegio de cubrir una de las más vastas zonas alimenticias del mundo. Signo de una cultura y, consiguientemente, afínico de un abastecimiento autónomo, el maíz determinaba, para el porvenir de los pueblos americanos, la soberanía del pan. Nuestros indios aruacos, caribes, timoto-cuicas, banibas, guaraúnos, girajaras, tenían el gobierno de su alimento. Quienes no lo sembraban, poseían en cambio, la sal, el veneno y la pesca, para hacer el trueque con los libradores. Recibieron un nuevo estilo de pan, pero, en cambio, dieron al vencedor el suyo propio. Nuestro criollo se crío, no a dos carrillos, sino a dos panes: tuvo el trigo del conquistador y mantuvo el maíz, la yuca y la papa del indio rendido.

La historia del trigo reclama otras razones para explicarse. Razones de tierra y razones de comercio. Era buen

negocio, desde los días de la Guipúzcoana, traerlo de fuera, y se fue abandonando el cultivo. Entre nosotros el comercio siempre ha dominado a la industria. El maíz, en cambio, siguió siendo pan de aguante. Lo consumía el pueblo y lo consumían las bestias de carga. Quizá fue esta la intuición que llevó a López de Gómara a sumar para un producto infernal, indios y bestias. El maíz es el alimento fundamental de quienes han creado la riqueza. El pueblo, que ha trabajado siempre como un animal. Las bestias de carga, que le han ayudado con una paciencia casi humana. Más nobles que la máquina, los animales ayudaron al peón. El maquinismo deja sin trabajo al hombre o lo convierte en mera rueda de su complicada invención.

El español jamás pensó desahuciar al maíz como cultivo útil. Todo lo contrario, el criollo estilizó sus usos. El viejo budare de barro se tornó en budare de hierro, colado en Toledo o en Inglaterra. El pan primitivo que, envuelto en la propia hoja de la mazorca, se cocía al rescoldo de la lumbre, se convirtió en la fina confección culinaria que distingue la cocina del Caribe. La hallaca o tamal corresponde en el arte de comer a lo que el barroco representa en el arte de construir. La hallaca es la más perfecta expresión del barroquismo culinario de la Colonia. Es la conjunción sibarítica del maíz de América con las finas carnes y los saporíficos aliños venidos de Europa: pasas, alcaparras, aceitunas, almendras, aceite, carne de vaca, carne de puerco, etc. En Nicaragua parece que la lingüística mantuviese el doble origen de esta deliciosa vianda: *acatamal*, como se la llama, es palabra compuesta de *aca*, carne, y *tamal*, el primitivo pastel, de maíz y de ají. En Guatemala, los viejos colonos que dieron mil contornos al barroco que hizo de la Antigua una de las más sustosas ciudades del Nuevo Mundo, llegaron hasta aderezarla con crema de chocolate. La hallaca, que pudiera considerarse como la apoteosis colonial del maíz indígena, es el plato de la América fiel al maíz. Representa la generosidad de la cultura que se nutrió en el ámbito fecundo de la Colonia. El pan arcaico que se ofreció de molde para recibir los mil sabores de la mesa europea. El maíz

es la suprema expresión de su fuerza de nutrimento y de goloso deleite. (Quizá sería un delito no recordar como excelente y deliciosa manera de gustar el maíz, las sabrosas *cachapas*, y *en especial*, las que saben preparar, como manjar de dioses, las cocineras de Guayana).

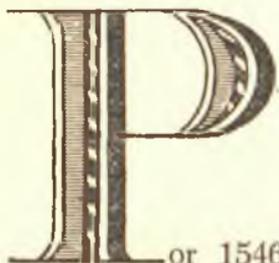
El cultivo del maíz, hecho más fácil al consejo del arado y con la ayuda del férreo barretón, ha sufrido una grande merma y un notable abandono durante los años que corren. Si en verdad se solicita la arepa para la dieta diaria, todos sus otros derivados han sido puestos de lado. Las señoras encuentran laboriosa la elaboración de la vieja y nutritiva *mazamorra*, y a ésta prefieren la avena, que viene del Norte *ready to eat*. El pueblo ya no toma la sabrosa *chicha*. Es bebida quizá un poco vulgar. Hay tantas cosas nuevas que tomar; por ejemplo, los jugos enlatados que se importan de Norteamérica.

En 1930 preguntaba yo a un agricultor de provincia acerca del estado económico de su región. Y me habló de la crisis del malojo. Al hacerme explicar el caso, entendí que hacía referencia al abandono de los sembradíos de maíz, en razón de haber sido abolido el transporte por medio de recuas y de usarse en su lugar el camión de gasolina. «Es la lucha entre el malojo y el petróleo», me afirmaba con rústica y admirable precisión el amigo. ¡Sí, señor! Era el bulto, en simbolismo rural, de la ofensiva abierta contra la vieja economía agropecuaria. El agricultor empezó a venir a menos. Comenzó a fallar el viejo y generoso maíz que nos legó el indio triste y resignado. Ya la tierra no lo da con la fecundidad antigua. El petróleo la ha esterilizado para las diciplinas agrícolas. El mechurrio mata al rastrojo. Y hubo entonces necesidad de importarlo. Se trajeron de fuera grandes cantidades de maíz, porque aquí no se cultivó en formal racional. El pueblo vió irse a las nubes el precio del grano. La arepa de nuestra tradicional dieta empezó a reducir de tamaño. Se convirtió en una manera de botón para indumentaria de payaso. También hubo, como es lógico, acaparadores de maíz. Apareció hasta un mercado negro de maíz. Se vio, en cambio, mucho comerciante enriquecido por los altos precios a que llevó el antiguo grano nacional.

La gente en general ha visto con indiferencia este problema. Si el maíz se acaba, se comerá otra cosa o se traerá de otra parte. Lo que interesa es que el petróleo nos dé la moneda para pagar lo que tengamos necesidad de importar. Es tan fácil traerlo todo del Norte. En lindas cajas nos viene un excelente pan horneado en Nueva York. También vienen cajas de cartón con virutas de maíz, aprestigiasdas por el nombre de *Corn Flakes*. Traen también detestables trociscos de arepa horneada que nuestras gentes «bien» saborean con deleite para hacer boca a los cócteles. Nosotros estamos para eso. Es elegante en el mundo internacional tener dinero suficiente con que comprar lo que se necesite, cueste lo que cueste. Además, así mantendremos la buena amistad de los vendedores poderosos.

Pero al lado esta alegre e inconsciente actitud general, se vive el dolor de saber que la recogida confianza puede trocarse en nuestra ruina definitiva. Signos a diario los topamos para pensar en el final de nuestro festivo drama. Acabo de tropezar con uno que jamás pudieron pensar nuestros buenos y confiados abuelos. El domingo último fui invitado a un campestre sancocho de gallina. Yo estaba cerca de la olla del sacramento, cuando vi que la señora de la casa abría unas pequeñas cajas de cartón envueltas en papel impermeable, de las cuales sacaba mazorcas de maíz para echar en la hirviente marmita. Acuciado por la curiosidad, madre de sabios y madrastra de tontos, pedí que me mostrasen las cajas. ¡Dios lo que ví! Mazorcas heladas, mazorcas traídas en las cavas de los barcos del Norte, bajo el nombre de *Frozen corn on cob*. ¡Mazorcas heladas!... No hablé nada, porque se me heló la sangre. No sé si de tristeza o de rabia. En cambio, la señora habló hasta por los codos para ponderar las excelencias de este rico, dulce, maravilloso maíz en mazorca que estamos importando del Norte. «¡Es divino», decía la dama, con un gusto de maritornes en día de fiesta.

a Juan José Palacios.



Por 1546 vivía en Cubagua el Capitán Francisco Ruíz cuando recibió pliegos de Santo Domingo con orden de trasladarse a Maracapana, para encabezar una expedición que abriese camino hacia el Nuevo Reino, a donde era preciso llevar una punta de ganado que ya se multiplicaba en Tierra Firme. «Desguazando ríos desbordados», como se lee en la probanza, cumplió su duro encargo el valiente castellano, a quien acompañaban cuarenta hombres de caballería y buena masa de negros. Esta expedición debió haber desarrollado un arco de gran amplitud y sobrado riesgo a través de las llanuras venezolanas, para concluir con el dominio de la áspera cordillera de los Andes granadinos.

El hacer caminos era oficio diario de los conquistadores. Fracasada su tentativa de dominar a los indios de la región cuicas, Diego Ruiz Vallejo y Juan de Villegas, retornaron a El Tocuyo el año 1547, donde, para tener ocupación fructuosa,

*Determinaron pues de hacer saca  
A tierra de longuísima distancia  
Viendo que cabra, oveja, yegua, vaca,  
Sería de grandísima ganancia,*

*Si por los llanos, hacia Guayamaca  
Cortando por aquella circunstancia  
Se pudiese hallar algún entrada  
A este nuevo reino de Granada*

*Luego Vallejo, como bien cursado,  
Con soldados que trajó de buen tino,  
Y no pequeña copia de ganado,  
Procuró descubrir aquel camino;  
Y fue tan venturoso y acertado  
Que con gran brevedad al reino vino:  
Vendieron principal y multiplicos,  
Y a sus moradas se volvieron ricos.*

*Y aunque pareció vender barato  
Según suele quien usa mercancía,  
Algunos perseveran en el trato  
Y enriquecen con esta granjería:  
Y desde entonces se estampó contrato  
De que gozamos todos este día.  
Y dura y durará la compra y venta  
Que por aquel camino se frecuente.*

A la fría Tunja, donde escribía sus «Elegías» el Beneficiado Juan de Castellanos, llegaba, pues, a fines del siglo XVI, el ganado que los españoles habían radicado en nuestro suelo nacional. No sólo bastaba para el consumo del criollo de acá, pero también para hacer trato con las Provincias del Nuevo Reino de Granada.

En las capitulaciones para nuevos gobiernos, el Rey ordenaba que se trajesen vacas, ovejas, puercos, ya que el indio apenas comía venado, báquira, iguana y lapa, y en el litoral, pescado fresco o conservado en sal. «Agora mas se le han acrecentado con nuestra venida vaca e carnero. Esto comen los Indios», escribían en 1579 los Regidores de Nueva Segovia. Se había igualado nuestro aborigen al hombre europeo del siglo XIII. «La carne era de los mismos animales que consumimos hoy día: buey, vaca, cordero, cerdo», escribe un historiador contemporáneo, cuando pinta la vida material del hombre del medioevo europeo. Los dos mundos se habían equiparado en materia alimenticia. Ya era dueño nuestro indígena de una nueva fuente de proteínas, que avivarían su energía y darían mayor capacidad a su resistencia.

Con la vaca y el buey, vino el caballo. El indígena miró míticos valores en el ímpetu de las cabalgaduras. Luego

les tomó confianza y robó caballos del poblador, para probar la suerte de la carrera sobre pies extraños. El llanero ya es tipo mestizo. Es el hombre que conoce las quiebras del suelo y que sobre él cabalga en pos de la aventura. Potros, caballos, novillos, vacas, carneros y mautes llenan la anchura venezolana. De los puertos salen embarques de cecina, cueros, cordobanes y jamones, que van a Santo Domingo y Cartagena. No había doblado su cabo el siglo XVI y de Mérida y Trujillo se enviaban jamones para aquellas ciudades. Y al hacer los Alcaldes de Nueva Zamora, en 1579, la descripción de la región, declaran que «se da en esta tierra el ganado vacuno, porque se cría muy grueso, y las novillas de a dos años vienen en esta tierra paridas, y es tan buena tierra para ganado, que ha acaecido en esta tierra matar toro andando con atajo de vacas, y sacarle más de siete arrobas de sebo y grosura».

Con el tabaco, el cacao, el café y el añil, ambos ganados constituían a principios del siglo XIX la fuente principal de riqueza de Venezuela. Cuando comenzó la guerra de Independencia, según cálculos de Codazzi, había en nuestro país 4.800.000 cabezas de ganado vacuno; 430.000 caballos y 270.000 mulas. Por eso la suerte de la libertad estuvo en manos de quienes dominaran los llanos. Guayana resistió el empuje de la Revolución hasta tanto el indomable Piar rindió las Misiones del Caroní. El triunfo no radicó en acallar la prédica de los Capuchinos realistas, sino en quitarles las ricas fuentes de aprovisionamiento que constituían los gordos ganados de las maravillosas y ricas sabanas de Guasipati. Cuando Bolívar entró en Angostura, a la par que se ocupó en organizar la Segunda República, ordenó las grandes salazones para la campaña de los Llanos y de la Nueva Granada. La carne fue racionada, pues se necesitaba cecina, cecina, cecina, como nerviosamente decía Bolívar. La gente angostureña tuvo que recurrir al escaso peje del río o a la dieta frugal. Al propio Libertador, para moverlo a ceder en la rigidez de sus ordenanzas bélicas, cantaron unas lavanderas del riachuelo de La Logia, sitio cercano a la

quinta donde se hospedaba el Padre de la Patria, la siguiente coplilla:

*La cabeza me duele  
y el cu...erpo me arde,  
por comer merecure  
en lugar de carne.*

Bolívar celebró el espíritu festivo de las lavanderas y ordenó se les diese carne fresca.

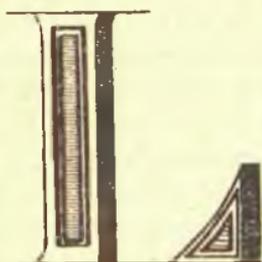
Cuando la carne cecinada fue suficiente y los rifles venidos de Inglaterra aseguraron una superioridad sobre el enemigo, Bolívar remontó el Orinoco y fue a concluir en Boyacá su parábola de victorias. Los hombres que portaban el estandarte de la libertad, cargaban como bastimento, carne de los mismos ganados venezolanos que el Beneficiado Castellanos vio llegar a Tunja, cansados y desmoriados, a fines del siglo XVI. Había prosperado la cría. Con ella se había creado una riqueza y una conciencia de nacionalidad, cuyo primer supedáneo era la independencia económica. La guerra no podía hacerla un pueblo sin carne ni pan propios. La cría había servido de instrumento a los fieros soldados de la libertad.

En 1949 fui como representante diplomático de Venezuela a Bogotá. Desde el avión, cuando llegaba, admiré la opulenta cosecha vacuna que puebla la deliciosa sabana santafereña. Aquello da impresión de abundancia y de riqueza. Luego, a mi oficina acudieron los negociantes de ganado que solicitaban licencias para traer cabezas a Venezuela. Más tarde, el Gobierno me ordenó obtener permiso para adquirir dos mil vacas de vientre para fortalecer nuestra decadente ganadería. Me tocaba, pues, vivir el reverso de la abundancia antigua. Ya en Venezuela no había ganado. En años anteriores, aún cercanos, exportábamos tasajos para el Japón y enlatados de carne para Panamá, Centro América y las Antillas. Años atrás se enviaron novillos a Cuba. Algunos vivos les «metieron» a los compradores vacas por machos. Los negociantes hacían la vista gorda y se dejaban engañar de nuestros «vivos». Aquellas vacas parieron y dieron fuerza a la ganadería cubana.

¿Dónde está nuestro ganado? Un viejo llanero me decía en días pasados: «Hay fundaciones de las que sólo queda el sitio y el tablero». Unos dicen que hay suficientes reses y que no debe permitirse la entrada de ganado forastero. Otros asientan que no hay ganado en sentido nacional y que debe racionarse la carne. Cristo dijo: «Por el fruto conozco el árbol». El fruto principal de una buena ganadería es la leche. Y nosotros estamos tomando leche importada. Claro que es higiénica y fácil de manipular la leche en pote. Y también da buenas ganancias a los importadores. Según el criterio de los abogados petroleros, su libre importación debe mantenerse en beneficio de la industria aceitera. Si se la prohíbe, pueden venirnos represalias. Cualquiera, en cambio, pensaría que es patriótico fomentar la lechería nacional. Otros, más prácticos, creen que es más cómodo tener nuestras vacas en las praderas yanquis. Por lo menos allá, dicen, no les da aftosa (ya sirve para algo la peste).

Si no hay leche, tampoco hay suficiente carne para la dieta del pueblo. Somos el país de la paradoja. La nación que en América tiene *per cápita* el más alto Presupuesto Público, ocupa el último lugar como consumidor de carne: kilo y medio mensual por cabeza. Por eso se nos dificulta a todos saborear con frecuencia un buen Chateaubriand. Para comerlo, hay necesidad de sacrificar el salario de varios días o esperar que un amigo nos invite al *Paris* o al *Vert Galant*. A mis amigos les recomiendo, sin embargo, un sistema cómodo para gustar buena carne. Aviven la imaginación y lean cualquier libro con buenas recetas de asados. Lo demás es obra del espíritu. Y no hay que olvidar que la carne es uno de los grandes enemigos del alma. Nosotros caminamos a la espiritualidad absoluta. Mientras menos carne tengamos, nuestro ayuno adquirirá perfiles de Cuaresma. Si a lo mejor pudiéramos salvar el alma para la vida eterna. Pareciera que eso buscasen los yanquis, cuando nos invitan a rezar sus mismas preces y a comer esos magníficos pavos que traen en las cavas generosas de la *Grace Line*. No hay como tener amigos diligentes y serciales. ¡Que vivan los gringos!...

a Jesús Leopoldo Sánchez.



Los Alcaldes de la Nueva Zamora de Maracaibo, cuando a instancias del Gobernador Don Juan de Pimentel, describieron en 1579 la ciudad y sus términos, dejaron anotado que podía sacarse de la Laguna, hacia puertos extraños, «mucha ropa de algodón». Claro que no se trataba de ropa hecha, como esa que hoy nos viene de Estados Unidos, sino simplemente de lienzos y tejidos, conforme a la primera acepción que reconoce al vocablo el Diccionario de la Lengua Castellana. ¿Cómo labraban sus tejidos los indios dedicados a esta labor? Pues, seguramente, en los mismos rústicos telares que hasta hoy usan algunas tribus del Sur

Siguiendo la husma en los informes de la época, hallamos que los Alcaldes de Nuestra Señora de la Paz de Trujillo anotaban, en relación coetánea a la de sus colegas marabinos: «No se vive de ninguna granjería sino de sembrar un poco de algodón y hacer algunos lienzos, algunas mantas y hamacas». Al declarar los Alcaldes de El Tocuyo la suerte de granjerías de los vecinos, decían: «...el tracto y contractación principal de la tierra es... algodón que se hace hilar i hilado se hace lienzo con que se tracta y contrata y sostienen los vecinos». Hace también referencia el Gobernador Pimentel, en su relación de Santiago de León, al trueque de lienzos de algodón que se mantenía con los vecinos de Margarita. Por donde se evidencia que antes del arribo de nuestro abuelo hispánico, ya el indio había

visto cómo

*el algodón despliega al aura leve  
las rosas de oro y el vellón de nieve,*

según el verso magistral del viejo Bello.

Parece que la región donde mejor prosperaba la industria del tejido fuese la de El Tocuyo y la Paz de Trujillo. Dice Aguado, que los moradores de El Tocuyo tenían noticia de los indios cuicas, en razón de que «algunas veces enviaban algunos criados suyos con rescates a que comprasen hilo de algodón». Interesaba a los vecinos de El Tocuyo el algodón de los cuicas para alimento de la industria de telares que había propulsado el Gobernador Pérez de Tolosa. Yo logré ver en mi infancia trujillana, que lamentablemente me ofrece ya ricas perspectivas de tiempo, una burda jerga, coloreada de azul, llamada *Tocuyo*. Tal fue la fama y precio de estas telas, que Fray Pedro Simón dice que llegaron con su nombre local hasta los reinos de Quito y del Perú.

Cualquiera dirá que en el orden nacional cultivo yo el chovinismo, por las frecuentes citas que hago de Trujillo; mas, sucede que en materia agrícola mi región nativa es retazo completo de tierra, con páramos, valles, mesas, llanuras y costas, donde se producen desde el trigo y los duraznos de altura hasta el cacao enamorado de los litorales. De otra parte, es cosa excusada que yo sepa algo más de historia local de Trujillo que, pongamos por caso, de San José del Unare, población del Guárico, para mí célebre y grata apenas por ser cuna del incomparable Pedro Sotillo.

Hallaron, pues, los españoles algodón en América, así se haya escrito recientemente entre nosotros que fue introducido por los colonos europeos. En su segunda carta a Carlos V, Hernán Cortés refiere cómo Montezuma le había ofrecido unos tejidos de algodón de gran belleza, tanto por el color como por el arte de labor. Juan de Castellanos al referir la paz que los españoles entrados a la provincia de los cuicas celebraron con el cacique Boconó, nos dice

*La cual a nuestras gentes peregrinas  
hizo guardar Vallejo muy de veras;  
allí le presentaron mantellinas  
o mantas de algodón algo groseras.*

Y al describir el templo de la diosa Icaque, situado en alrededores de la actual ciudad de Escuque, dejó escrito el mismo cronista que

*Descubren de los ídolos los senos  
hechos de hilo, no sin sutileza,*

lo cual confirman los Alcaldes de Trujillo, al decir, en 1578, que sus ídolos «eran hechos de hilo de algodón».

Tan abundante llegó a ser en aquella región la recolecta del algodón, que al otorgar carta testamentaria por 1685 el Capitán don Andrés Sanz de Gaviria, consignó una cláusula en los siguientes términos: «Item. declaro que es mi voluntad que a cada una de las indias de mi encomienda se le den media arrova de algodón por via de restitución de lo que puedo serles en cargo de lo que me ubieren hilado y ci con la dicha media arrova de algodón no satisfago enteramente Ruego y encargo al Padre doctrinero que oi es que aviendoles satisfecho la dicha media arrova de algodón les pida en mi nombre que por amor de Dios me perdonen lo mas que les estubiere deviendo».

Que averigüe Vargas quién introdujo el algodón en nuestro mundo de América durante la época precolombina, puesto que su *habitat* es la India asiática, de cuyos pobladores dejó escrito Herodoto que lo tejían con lucimiento aunque un tipo de *Gossypium* parece oriundo del Nuevo Mundo. En España, Francia, Italia, Inglaterra se le designa con nombres derivados del árabe *goton*. Algodón vale por *al-goton*. Los indios de mi tierra lo llamaban *chachó*.

Torcer el algodón, así no fuera para tejer lienzos, constituyó durante la Colonia y durante la República una pingüe industria. Con él se fabricaban hamacas, cordones, capelladas y pabilo. El pabilo era el alma de la luz. Ni la cera, ni el sebo, ni el aceite alumbraban sino en gracia de la mecha, donde era recogido el fuego del pedernal. Mientras no hubo alumbrado eléctrico, el comercio de pabilo fue de grandes dimensiones de lucro. Don José María Rojas, padre del famoso Don Arístides y del escritor José María, era llamado en Caracas «Rey del Pabilo», en razón al gran negocio que tenía de este renglón algodouero. Por

eso, cuando al insigne autor de las «Leyendas Históricas» informaron que su hermano había comprado un Marquesado pontificio, respondió, rápido y burlón: «Siempre ton-teando el pobre José María. ¡Cómo va a hacerse Marqués, cuando nosotros somos «Príncipes del Pabilo!»

Junto con el pabilo para las candelas del alumbrado y de los templos, se tejía la hilaza para la capellada de las alpargatas, ora de fique, ora de suela. Gran industria, que ha dado alimento a numerosos hogares venezolanos, la de tejer capelladas para la fábrica de *valencianas* (Así se llamaron en Occidente las alpargatas de suela y capellada tejida, que originariamente eran llevadas de la ciudad de Valencia). Las niñas pobres recibían su maquinilla o telar del industrial, junto con los hilos de diversos colores, y en el recatado silencio del hogar ganaban con altiva modestia el sustento de la familia. También los hombres trabajaban en sus domicilios en la obra de montar capelladas y talone-ras. Mis manos de muchacho se endurecieron en este oficio, cuando me fue necesario ganar lo que la madre generosa no podía proporcionarme.

El gran desarrollo de la agricultura algodonera en nuestro país coincidió con la invención de los telares automá-ticos (1776). De 1782 en adelante las siembras tomaron cuer-po en todo el país. En 1795 se exportaron cincuenta y siete mil setecientos noventa y cinco libras para países extran-jeros, por sólo el puerto de La Guaira. Cuando Depons vi-sitó a Venezuela, encontró en Aragua simples molinos de madera para el desmote e hilado, mientras en Cariaco se utilizaban molinos metálicos. Por 1840 se expedían al Exterior alrededor de treinta mil quintales. Ocurría la Gue-rra de Secesión en Estados Unidos, quedó libre la antigua mano esclava, y con el alza de los salarios, subió el costo del algodón. Esto hizo valorizar la agricultura algodonera en general. Sin embargo, de 1876 a 1881 hubo un notable descenso en nuestra producción de algodón, a causa de di-versos problemas interiores. En lo sucesivo la siembra del fruto se intensifica, en razón del desarrollo de nuestra in-dustria textil.

Por entonces el viejo Domingo Antonio Olavarría había organizado en Valencia una compañía anónima, de mucho

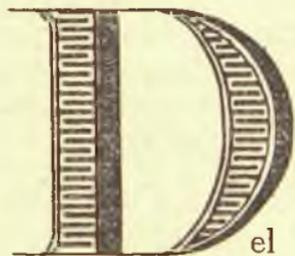
más aliento que la rudimentaria empresa establecida en Macarao el año de 1858 por los señores Juan y Gabriel Machado. Aquí empieza en serio nuestra industria textil, que hoy, en pleno desarrollo, lucha con la competencia de los hilados extranjeros. Ante una superabundante producción de fibra en 1951 (cuatro millones de kilos, cuando nuestros telares despachan sólo tres), los algodoneros y los tejedores acudieron con éxito a los organismos oficiales, quienes han tomado la buena medida de subir los aforos de los hilados extranjeros y de impedir la importación de ropa hecha, actitud lógicamente proteccionista que debiera extenderse a muchos otros renglones, y con la cual podrían remediarse en parte las fatales consecuencias de la «tonta curiosidad», denunciada por Julio Salas como «desgracia propia de pueblos semi-civilizados». El ilustre sociólogo decía: «Creemos inocente y aun laudable enviar nuestro dinero fuera del país en cambio de artefactos exóticos, muchos de ellos no de primera necesidad que, con su introducción a Venezuela crean una ficticia falta que nos hace seguir dando anualmente nuestro oro patrio. Está aún en nuestro cerebro, a este respecto, el infantil criterio con que hace cuatrocientos años los indios de Margarita entregaban a Niño y a Guerra sargas de magníficas perlas a cambio de cascabeles, abalorios y espejitos». Esto escribía en Ejido de Mérida, por 1905, el celebrado autor de «Tierra Firme». Jamás pensó el eminente compatriota que llegaría a importarse de todo en Venezuela. Hasta rubios huérfanos que vienen a dar compañía artificial a hogares horros, donde los niños venezolanos no tienen acogida. Claro. Son niños de la tierra y entre nosotros sólo tiene aprecio lo importado.

Tabaco y algodón pueden decirse que son los frutos aborígenes que han tenido un progresivo desarrollo en nuestra economía, pues el cacao, con todo y ser un producto de precio más o menos firme y de ser el nuestro el mejor del mundo, no se produce en la cantidad debida. Claro que algodón y tabaco han tenido y tienen sus poderosos enemigos en las telas y en los cigarrillos importados, y años ha habido en que del exterior se ha traído para alimentar nuestros telares la nívea fibra. También el maíz sagrado y

la venerada papa se ven sustituidos por productos extranjeros. Aún la propia yuca compite con un almidón forastero, que gana estima con su nombre gringo.

Los que saben de hilados, hablan de que los nuestros son caros, porque son anticuados los telares y la producción invierte mucha mano. Entonces ¿por qué no se mejoran las máquinas?... Donde todo se cambia, donde todo se muda, donde todo se moderniza, lo único que se conserva es aquello que desmejora la economía nacional.

a Mons. J. Humberto Quintero.



el trigo precisaría, más que una historia, una meseniana. Para verlo dorar aún en nuestra tierra patria, es obligado escalar las altas montañas andinas, en cuyas empinadas faldas y mesetas, y así de capa caída, permanecen enhiestas las finas espadas de las espigas. Frente al altivo maizal el español plantó el arrogante trigo. Eran los mejores símbolos botánicos de las culturas que se fundían en el nuevo y ancho mundo de las Indias. La bárbara y vegetal del aborigen, ya olvidada hasta de su «helénico» esplendor, y la vieja cultura europea, llena en aquellos momentos de todo el fresco vigor renacentista.

Se inventan distintos caminos al trigo para su entrada en el Nuevo Mundo. Se le hace viajar a América en las finas manos de una dama y en las duras manos de un negro. La dama lo traería a Sudamérica. El negro a la América del Norte. Si se tratase, pues, de fijar prosapias, el nuestro tendría pergaminos de femenina nobleza. El del Norte, cuya harina hoy comemos en Venezuela, tendría de emblema, como el esclavista Hawkins, un negro encadenado.

El nuestro entró con los propios conquistadores. En las Relaciones obandianas, que en nuestra historia llevan data de 1578 al 85, se habla generosamente de trigo. Y aún más: se hace referencia a la exportación de sus productos. «Han salido ya navíos cargados de harina y bizcocho», escribían los Alcaldes de Maracaibo, Párraga y Argüelles. El valle de Caracas estaba ya cubierto de trigo y vestido de moli-

nos a fines del siglo XVI. Mérida hasta el siglo XVIII se mantuvo rodeada de trigales. Las vegas de la Otra Banda, llenas hoy de café y de caña, se vieron antaño doradas por la espléndida espiga. Los Valles de Aragua retuvieron el trigo, lo mismo que El Tocuyo y Quibor, hasta mediados del Siglo XIX.

Aunque Codazzi dé como razón del abandono del trigo la circunstancia de que el agricultor prefería las fáciles siembras de café, de algodón, de plátano y de maíz, creo que hay necesidad de hacer cuenta de otros factores. Junto con el cansancio y la erosión de las tierras y el enflaquecimiento de la semilla, yo pongo a la Compañía Guipuzcoana como contribuyente a la agonía del trigo. Ramón Díaz Sánchez me hace el honor de enfrentar esta tesis mía a la que han sostenido, con Arístides Rojas a la cabeza, brillantes economistas venezolanos. Insinúo yo que la Guipuzcoana no creó nuestra riqueza agrícola. Para saber lo que era nuestra agricultura anterior a los vascos, basta leer el memorial de Don Pedro José Olavariaga que se guarda en la Academia Nacional de la Historia. Este documento no lo conoció Rojas. Olavariaga vino por 1721, cuando el proceso de Portales y Meneses, y aprovechó de levantar una memoria sobre nuestra agricultura. Justamente esta memoria sirvió para abrir las fauces en la Corte. Constituida la Compañía, vino el propio Olavariaga por primer Factor. Los guipuzcoanos lucraron con los frutos exportables, que eran cacao, tabaco y cueros. Con alguna tardanza aprovecharon el café y el añil. El aguardiente de caña lo vieron como enemigo de los vinos de la Península. Del trigo les interesaba su importación de España. Por ello no cuidaron su permanencia como agricultura de primera línea. Fundamentalmente los guipuzcoanos eran embarcadores y comerciantes. A éstos les interesa el tráfico y no el origen de los productos. Para ellos el negocio es vender siempre.

Cuando la República empezó a convalecer de los males de guerra de Independencia, el trigo estaba limitado a la Cordillera, un poco a Lara y un menos a los valles de Aragua (Humboldt a principios del siglo XIX, visitó los trigales de La Victoria y calculó una posibilidad de

rendimiento que dobla las de las tierras del Norte). Pero entonces era un buen negocio importarlo de Estados Unidos, y los barcos del Norte empezaron a hacer lo mismo que la Compañía Guizpuzcoana había hecho durante el siglo anterior.

En la región de la Cordillera ha habido un empeño hasta estos días por conservar las siembras de trigo. No hace muchos años Carlos Gonzalo Salas puso a un lado los libros de Derecho y se dedicó a predicar sobre el trigo. Pero también a Los Andes se lleva el trigo del Norte. Tanto como haber llevado buhos a la antigua Atenas.

Esto tal vez no lo pensaron los hombres antiguos. Ni los del pasado siglo, que se interesaron en perfeccionar la industria harinera. Primero entre todos los trenes modernos para moler el trigo que se instalaron en la Cordillera, fue el «Molino de Los Andes», montado en Trujillo por don Luis Parilli, alrededor de 1880. En la famosa Exposición de Mérida, de 1888, obtuvieron las harinas de este molino el Primer Premio. Yo vi funcionar en toda su plenitud esta molienda, que abastecía a Trujillo de afrecho, harina de segunda y harina de flor, igual a la harina que se trae del Norte. Más tarde vi sus ruedas, poleas y cedazos cubiertos de polvo y telaraña. Un poco después vi sólo las paredes del viejo molino. Hoy apenas queda el sitio. Cuando fui recientemente a Trujillo, me detuve ante el lugar del viejo molino. Hablé con un trujillano amigo acerca de su ruina. Este trujillano ya se ha confirmado con estas cosas. «Qué te parece, el trigo no era bueno», me dio como respuesta. El no sabe estas cosas viejas que yo me sé, y por ello ignora que Fray Pedro Simón dejó escrito que en ninguna parte de las Indias comió mejor pan que el pan elaborado con la harina de Trujillo.

Se muele un poco de trigo en nuestros yermos páramos, y en Mucuchíes y en Mucurubá y en algunos páramos del Táchira y Trujillo, agonizan en pie, como los árboles de Casona, los viejos molinos que dieron prestigio y riqueza a la región.

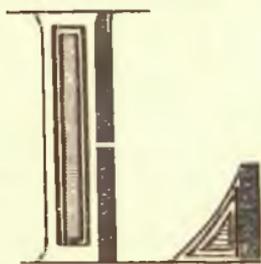
Por 1906 y con carácter de monopolio, se instalaron en Maiquetía modernos molinos para beneficiar el trigo extranjero, introducido al granel (recientemente un señor Atayde propuso igual empresa). A la caída del General Castro aquellos molinos fueron abandonados, y los interesados en la introducción directa de la harina, lograron el absurdo de que trigo y harina fueran metidos en el mismo aforo aduanero. Lo racional hubiera sido mantener las molindas de trigos importados, mientras no se produjese trigo criollo. El mismo proceso de desmantelamiento del molino trujillano sufrieron estos molinos del litoral.

Aquellos molinos, los más grandes montados en el país, despertaron un fervoroso entusiasmo en el país. Al respecto escribía Francisco de Paula Alamo: «Terrenos adecuados nos sobran, y si nos atenemos en la práctica a lo que la observación científica nos enseña, volverá a ser el trigo producto venezolano». Poco tiempo falta para que se cumpla medio siglo del voto esperanzado de Alamo. Por ningún lado aparecen los rubios trigales que pudieran dar alimento a nuevos molinos. La harina nos viene del Norte. Blanca, limpia harina, que suple nuestra carencia de iniciativa. También viene de Nueva York el pan ya fabricado y las tortas y los ponqués semifabricados. Nuestra vieja harina prieta, llena de principios vitamínicos, no la come el pueblo. También, para suplirla, los yanquis nos envían cajas de *Bran*. Es fácil recibir todo listo del Exterior.

Venezuela no produce trigo. La dignidad nacional de la espiga apenas tiene defensores en los sanos campesinos de la cordillera andina. Queda allá como un símbolo de fecundidad y como una dorada bandera de esperanza. No son iguales todos los tiempos. Si no aquel trigo, viejo y cansado, nuevas semillas podrán derramarse sobre nuestras tierras. La voluntad lo suple todo, y en los laboratorios se acondicionan hoy semillas para los distintos climas.

Pero los hombres de la montaña viven con su trigo un orgullo religioso. Cuando se arrodillan en sus templos ante el Señor Sacramentado, saben que fue trigo suyo, cul-

tivado por sus manos, el que se transustanció en Pan de Divinidad. Y cuando vuelcan toda su agricultura para adornar los arcos de la fiesta del Corpus Christi, sienten cómo la tierra se hace espiritual, divina, a fin de aumentar con dones vegetales la fuerza de su plegaria...



Los españoles llamaron pavo a esta egregia gallinácea por su parecido con el Pavo Real, ya domesticado en Europa a la hora del descubrimiento de América. Los ingleses lo denominaron *Turkey* (Turquía), por su semejanza con la Gallina de Guinea, llamada en Europa Gallina de Turquía, en razón de habérsela creído oriunda de este país. No sé como llamaban en su lengua al pavo los indios de Norteamérica. En México se le designa *Guajolote*, en Costa Rica *Chompipe*, en el Perú *Pisco*. En los Estados de la Cordillera andina se le da este nombre, también usado en Colombia, donde, por derivación lingüística centroamericana, se le llama, además, *Chumbipe*. Los franceses lo denominaron *Dindon*, y también *Coq d'Inde*, por su origen americano, de donde deriva a la vez el nombre de *Perú* que le dan los portugueses. También lo llamaron en París, *Jesuita* o *Gallo de los Jesuitas*, por haber sido éstos sus introductores en la Ile de France.

En Francia el pavo logró su apoteosis culinaria cuando se le aderezó con trufas. Las trufas tienen en el orden gastronómico un sentido gótico. Cerca de las viejas ojivas del medioevo francés tenía que aparecer por vez primera el *Pavo trufado*. «Es la más grande, y si no la más fina, al menos la más sabrosa de nuestras aves domésticas», dice el maravilloso Brillat-Savarín, quien, con profundo sentido de juez, la declara uno de los mejores regalos de América al Viejo Mundo. En tal precio tuvo a nuestro pavo el ilustre *gourmet* y magistrado francés, que guardaba gratitud

a la Compañía de Jesús, por haber dejado libertad, en medio del rigor ignaciano, a aquellos mundanos hijos que en las huertas de Bourges cuidaron los primeros pavos llegados de las Indias. Tal es el sosiego y la alegría que pone en el espíritu un *Dindon truffé*, que un viejo recetario francés apunta esta frase, atribuida a una monja carmelita, recién salida del ayuno cuaresmal: *Manger du didon, et après la mort.*

En sentido figurado, pavo vale por engréido y vanidoso. Pero esta connotación le viene a la palabra por el pavo asiático, de cola multicolor. El nuestro, si en verdad tiene sus veleidades de grandeza, parece que es animal prudente, a quien bien cuadra el papel que le asigna Florián en su fábula del Mono y la Linterna Mágica. Olvidado nuestro artista de limpiar la linterna, los pobres brutos no veían nada de lo que el mono quería mostrarles. Entonces el pavo, con graves y medidas palabras, dijo al empresario: «Yo veo alguna cosa, pero no sé por qué causa no distingo muy bien». En la corte de los animales el pavo tiene asegurada una alta posición palaciega, por si no fija una cartera ministerial. Buen arte es echar sobre espaldas y conciencia propias los defectos de los poderosos. Quienes así obran son llamados hábiles y finos políticos.

A la hora en que los Jesuitas suministraron a la cocina francesa esta «*pièce de resistance*», ya los yanquis tenían el pavo en el orden de las cosas rituales. En la vida social estadounidense el pavo tiene un puesto tan elevado como la constitución de Filadelfia o como el discurso de Lincoln en Gettysburg. Es el animal que une la conciencia cívica, dividida durante las elecciones por el elefante de los partidos tradicionales.

Cuando viví en el Sur de Estados Unidos por los años de 1923, tuve oportunidad de ser introducido a un hogar americano que celebraba el *Turkey Day*, o el «Día de Acción de Gracias». Hermosa, conmovedora tradición que explica la fuerza del gran pueblo norteamericano. Recuerdan en tal día nuestros «buenos vecinos» el refrigerio a la base de pavo y salsa de arándano que tomaron los «padres peregrinos», que llegaban de Inglaterra perseguidos por la Iglesia oficial anglicana. Unidos, peregrinos y puritanos, ter-

minaron, ya libres de la persecución antigua, por tomar las prácticas intolerantes del puritano-calvinismo. Su fuerza, como creadores de un sentido de nacionalidad nueva, se expandió por todas las provincias del Norte. Con el puritanismo se distendió el hábito de comer pavo aderezado con salsa de arándano el cuarto jueves del mes de noviembre. El ágape primitivo era una «acción de gracias» por la salvación de los perseguidos. Después, fue hacimiento de gracias por el bienestar del pueblo norteamericano. La lectura sagrada se ha hecho de acuerdo con la confesión de cada hogar. Los judíos se dirigen a Jehová. Los islamitas a Mahoma o a Alah. Los cristianos a la Trinidad, a Cristo o al Padre Eterno, según el rito o secta. Todos coinciden en orar y dar gracias al Señor por la dicha del pueblo norteamericano. Tanto como fiesta de familia, es fiesta cívico-religiosa.

La constancia en esta hermosa práctica indica la fuerza que en el gran país del progreso y de la industria mantiene la tradición. El yanqui es tradicionalista y sabe imponer sus costumbres al forastero, y sabe, también, adoptar y respetar las costumbres de las grandes masas humanas que afluyen del Exterior a acrecentar la fuerza de la nación.

Dignos de aplauso son los yanquis por su «Día del Pavo». En cambio parece espantosa la idea de difundir a todo el Nuevo Mundo dicha conmemoración. Dar gracias a Dios por los favores que concede a nuestros pueblos, es justo que lo hagamos quienes tenemos fe y practicamos una religión. Pero tomar como día común el viejo día de los puritanos yanquis, me parece algo inconcebible y aun contradictorio. No parece justo que mientras el conquistador dé gracias a Dios por el buen éxito de la conquista, el conquistado se alegre también por la misma causa. Esto podrán hacerlo marido y mujer en el caso de que se quieran bien después de la luna de miel.

¡Manes de Alonso Andrea de Ledesma! Justamente Amyas Preston, el pirata que vino a quemar a Caracas, era de la misma familia religiosa de los que perseguían o de los que huían de Inglaterra en razón de las luchas provocadas por el Cisma de Enrique VIII. Procedía el pirata de aquellos grupos de protestantes que, al soborear la gus-

tosa rabadilla del pavo, celebraban, con violentas burlas, la suerte de haberles caído en el plato la «nariz del Papa».

Nosotros, en nuestro calendario hispánico, tenemos otros días que pueden derivar de lo patriótico o de lo religioso. Ayer dimos importancia fundamental al 12 de octubre. Es el día de nuestra cultura hispanoamericana. También es día de todo el hemisferio. Los yanquis lo llaman *Columbus Day*. No les gusta como día continental, porque es un día español. El primer mensaje europeo que recibió la barbarie americana fue transmitida en la lengua del «Quijote», de Santa Teresa y de Ruy Díaz de Vivar. Si se trata de algo que recuerde nuestro origen común, ahí está, pues, el 12 de octubre. Día del encuentro europeo con el indio americano. Eso sí nos es común a los que hablamos y sentimos en castellano y no en inglés. Si se trata de escoger un día que evoque la libertad americana, ahí está el 9 de diciembre, aniversario de Ayacucho.

Que se queden los yanquis con su pavo novembrino. Y que se les convierta en salud. Para nosotros, en dicha oportunidad, no sería alimento benéfico. Preferimos la lapa o el morrocoy indígena y, sobre todo, la gustosa hallaca colonial. La hallaca, sobre todo, que para la región del Caribe, es la mejor expresión culinaria de nuestro mestizaje. El maíz de la masa y el plátano de la hoja, dando consistencia a las finas carnes y regalados condimentos de Europa. Con ella ritualmente celebramos la Navidad de Jesús y la natividad de lo mestizo, donde reside la fuerza determinante del pueblo hispanoamericano.

Ahora, si se quiere un día común para la comunidad católica del Nuevo Mundo, ¿por qué se ha de escoger un antiguo día puritano y no un día católico? ¿No es, acaso, patrona de América la criolla Santa Rosa de Santa María de Lima?...

Demás de esto, aún no somos una colonia total de Estados Unidos. Todavía tenemos un pellejo y unos huesos enhiestos que pueden ganar la batalla de la dignidad nacional. Si los vivos fallan, llamaremos a los muertos. Ellos, como en la comedia de Casona, pueden espantar a los intrusos. Y para que los muertos nos ayuden, miremos con fuerza viva hacia los valores de la tierra. Hacia los valores

que forjó nuestra tradición y hacia los valores materiales que, por abandono de conciencia, se nos están yendo de las manos. Si en el orden material todo lo hemos venido recibiendo de los muelles neoyorquinos, no dejemos que en el orden moral seamos también colonia yanqui. Con sembrar papas, maíz y trigo, podemos recuperar mañana la independencia del pan. Si entregamos los valores del espíritu a la dirección interesada de los «buenos vecinos», seremos esclavos perpetuos. Los romanos dominaron en lo político y en lo material a los griegos. Estos, no sólo defendieron la integridad de su cultura, sino que, además, la impusieron a sus vencedores.

Defendamos, junto con la autoctonía de la tierra que sintió la veloz carrera de los potros de la victoria, las genuinas líneas de nuestro espíritu, expuesto a la total disolución que persigue la lenta conquista encomendada a «Selecciones», «Visión» y demás papeles yanquis que, en nuestra propia lengua, se encamina a cambiar el alma de nuestro pueblo en crisis.

No dejemos que nuevas preces del «Common Prayer» caigan sobre el cadáver de Alonso Andrea de Ledesma. Defendamos su vida de fantasma consagrado a vigilar nuestro territorio moral. ¡Que sea el guardián perpetuo que nos prevenga a las desgracias!...

## LA HUERTA

---

a Mariano Yepes Gil.



Junto con la agricultura que servía de pie para la alimentación general (maíz, yuca, papas, y batatas), el indio cultivó raíces, tubérculos y frutos que daban variedad a su dieta (ocumo, guajes, lairenes, auyamas, arracacha o apio de la tierra, etc.). Luego sembró con el trigo y el arroz que introdujo el español como alimentos principales, las verduras y las hortalizas venidas de España para adorno y regalo de la mesa de los colonos.

A más del conuco rural, estos cultivos hallaron buena tierra en la propia ciudad. Caracas mismo tuvo hasta años no muy distante, grandes solares donde, junto con el jardín, verdeaba la huerta generosa. En pueblos del interior, ésta duró más, y aun permanece con todo esplendor y largueza en lugares como Carache, Boconó, Guárico, los Teques, Ejido, Ocumare del Tuy.

No es necesario remontar a la Colonia para mirar una de estas ubérrimas huertas. Basta entrar en las casas de ciertas poblaciones del Interior. Y para llegar con entera confianza a alguna parte, tenemos una fecha con solera de años. Digamos 1905. En este año yo vivía en Trujillo, y a fuer de muchacho, me metía en las casas ajenas. A las personas grandes era cosa más difícil. Haga usted el viaje. Llega al zaguán, donde seguramente ha dado con una de esas lápidas de mármol, colocadas a boca de siglo sobre los dinteles, que lucen una cruz y la leyenda *Christus vivit*. Saluda usted a la viejecita alegre que sale a abrir la puerta. Sombrero en mano le da los «Buenos días». Entonces ella,

con filosófica desconfianza, le responde con un «A la tarde veremos». Sí, señor. Sólo a la tarde, cuando de las bardas se haya ido el sol, se podrá saber si ha sido bueno el día. ¡Qué de cosas saben estas viejecitas! ¿Y a cuenta de qué va usted a visitar tan de mañana la casa vecina? No hay servicios públicos de aseo, ni inspección sanitaria de ninguna clase que justifique esta visita inopinada al interior de una casa. En tiempos de guerra, se acostumbraba entrar en cualquier parte, como Juan a su casa, para echar mano a la bestia de silla del señor. Cosa de bestias solamente. Las autoridades respetaban los hogares. Muchas veces, por seguir ocultando a los maridos perseguidos por la policía, las señoras se vieron en el mismo trance de doña Joaquina Sánchez. (Esta visita de hoy de nuestro vecino es para buscar una gallina que voló la pared divisoria. Con los ojos de este buscador de gallinas miremos el mundo recatado, apacible y sencillo de esta casa de familia).

Primero da usted con el jardín. Toda casa tiene un pequeño jardín a la entrada. Usted encontrará en él algunas matas de rosa. En estos años las más frecuentes son la Rosa de Cristal, la Rosa Guayaba, la Rosa Cien Hojas, la Rosa Duquesa. ¡Cuándo han de faltar una o dos matas de Jasmín de Malabar! Ni hay tampoco jardín alguno que carezca de un enredo de Jasmín Real. Con él perfuma la abuela sus untos. En la noche, confundido con el aroma de la mata de Reseda, sale a la calle la fragancia del jasmín. (También, en la noche se pone a la ventana, tras la celosía, la muchacha enamorada, que espera ver pasar por la otra acera al tímido galán). En el jardín también hay Fucsias, Margaritas, Cuarenta Días y Siemprevivas. En viejas tinajas lucen hojas de Corazón de Jesús y de Corazón de María. En tiestos, también, son cultivados el Geranio de olor, la Albahaca, la Aroma y el Romero. En el suelo rastrean las Violetas y la Madreselva.

La gallina está en el solar. El solar de estas viejas casas es casi un latifundio. En ellas usted encuentra árboles, frutales: naranjos, mangos, caujaros, aguacates, guayabos, papayas, mamones. No falta jamás una mata de algodón, de donde se saca la fibra para las mechas de la lámpara y la mota para los usos domésticos, ni faltan, tampoco, la mata

de limón y algún naranjo, que hoy están cubiertos de azahares. Hay también una mata de onoto. (En otras partes se le llama achiote o bija, y también caituco). En Trujillo, el pueblo carga de achiote la comida. Hoy se sabe que el achiote es una admirable fuente de vitaminas. El gran solar donde nuestro vecino busca la gallina, tiene divisiones y cercados. Hacia un lado encuentra usted la huerta. En el otro está el patio de las gallinas y de los patos. Cuando usted está entrando, uno o dos pavos pasean llenos de vanidad poética el abanico de sus colas. Al final hiede la pocilga, donde se engordan tres o cuatro cerdos, que son la alcancía de la familia. En la huerta se consigue, a veces, hasta yuca o maíz. Pero lo socorrido son las hierbas y las verduras que España metió en América desde comienzos del siglo XVI. Allí están las berenjenas, que según Oviedo y Valdés, encontraron a «su propósito esta tierra como a los negros la Guinea» el apio de Castilla o cédano, que hoy se trae de Nueva York en las cavas de los «Santas»; culantro y berros; lechugas, traídas hoy en hielo desde las huertas norteamericanas; rábanos, que se dan en América mejor que en España, «más gruesos que un brazo de hombre, y muy tiernos, y de mucho sabor», dice haberlos visto el Padre Acosta; perejil, repollo y coles; nabos y zanahorias; yerbabuena, manzanilla, acelgas, pepinos, ajíes, tomates en sus trojes de carrizo. (En la tierra que lo permita, usted encontrará en la huerta familiar verdes manzanas, fragantes duraznos y hermosas parras). En las bardas de este solar trujillano, junto con la siembra de vidrios de botella, para evitar el paso de algún ladronzuelo, verá usted las opulentas cebollas reventadas de violáceas parásitas, que dan más color a las luces mortecinas de la tarde.

Tenían, pues, nuestros viejos pueblos la huerta en el corazón de las propias casas de familia. Todo un mundo, espiritual y económico, vivía entre las paredes de estas casas silenciosas. Su producto, como siempre sobrepasaba las necesidades hogareñas, era fuente de entradas. Se le vendía al menudeo por las calles o en la vecina pulpería. Solía haber, también, en la casa vacas de ordeño, a las cuales se les daba nombres cariñosos. «Flor del Campo», «Golondrina» y «Princesa» se llamaban las vacas de mi casa. Para

que no dañasen lo sembrado, dormían amarradas. En la mañana, la señora ordeñaba en la ancha totuma, y de la leche que sobraba, hacía cuajadas, que se vendían con las lechugas y los nabos. En estas casas amables de antaño había, pues, las «tres cosas que mantienen muy bien el mundo: el fino chorro de leche que sale de una ubre de la vaca y cae en el balde; la delgada hoja del grano sobre el suelo; la hebra delicada de una mujer hacendosa».

En la vieja Caracas, nostálgica de fragancias y de niebla, la antigua huerta, junto con el alegre jardín, terminaron hace mucho. Las nuevas quintas tienen lindos frutales y lucen primorosos flores. Escasos son los rincones donde se cultivan rábanos y lechugas. La huerta salió extramuros de la ciudad, en pos de la amplitud requerida por el gran vientre del pueblo. Hoy la cultivan con preferencia chinos y portugueses, buenos conocedores del secreto de la tierra y del secreto de la paciencia que se necesita para vigilar verduras y hortalizas.

Pero esta huerta aledaña no es suficiente para lo que reclaman las ciudades en incesante crecimiento. Claro que hay buenas tierras y robustos brazos que pudieran ponerlas en punto de producir. Pero hay una solución más fácil. Traer del Norte lo que nos falta. El déficit de verduras y hortalizas nos lo suplen hoy los exportadores de Nueva York. Al natural, en cámaras de hielo, traen el apio de Castilla, las lechugas, las acelgas, los repollos. Todo lo demás viene en latas. Prácticamente resulta cómodo que otros trabajen la tierra para nosotros y que nos lleguen las cosas a nuestra mesa libres de angustias y de carreras. Eso es cosa digna de pueblos ricos. Así damos, también, oportunidad a los magnates yanquis para que sean mayores sus ganancias. La solidaridad panamericana, pregonada en Conferencias y Congresos, impone estas actitudes. Los buenos políticos han de dar lo más que puedan para la solidaridad que reclaman los yanquis.

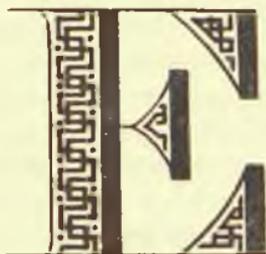
Nuestra república, con todo su hierro y su petróleo y con todo su progreso, resulta en último análisis, una república sin huertas. La huerta antigua, donde el señor y el liberto, el hombre llano y el dócil siervo recogieron el recado de boca para la olla cotidiana, ha reducido sus proporciones

a medida que la ciudad ha aumentado. Desde un punto de vista resulta informe el cuerpo de la república. Mientras le ha crecido el estómago, se le han reducido las manos con que debiera llevarse los alimentos a la boca. Hoy está a merced de quienes se presten a conducirlo hasta los labios la temblorosa cuchara.

Faltó a nuestro pueblo la humildad antigua y se ve hoy confundido por el esplendor nuevo. «Cuando Dios quiere probar a alguien, le deja ciego o le enciende todas las luces». Las nuestras están prendidas *a giorno*. El venezolano, por ausentarse de la realidad constructiva de la crítica, ha llegado a admitir como buenos los elogios que le prodigan voces extranjeras, sin advertir, como agudamente anota Chesterton para los ingleses, que dichos elogios, lejos de ser prueba de nuestro mérito, son, por el contrario, prueba de la meritoria habilidad de quienes quieren engañarnos. Si la lisonja mata a los hombres que la escuchan, entierra a los pueblos que se dejan llevar por ella. En cambio, precisa un poco de humildad en el espíritu y en las manos. La tierra, como el jamón criollo que lleva su nombre, nos limpiaría de muchas culpas. Elevemos a nuestro campesino y agrandemos, con su elevación, nuestra huerta nacional. Demos al hombre rural la oportunidad de que realice su alta misión creadora. ¡Que no sea la «rama seca» del gran árbol de la República! A él corresponde el crecer y el verdecer para que sea mayor el sombraje y la alegría de la nación. La alegría de la República necesita el verde mensaje de los campos floridos.

## NEVERAS

a Alejandro Hernández.



Entre los artefactos que hacen fácil y placentera la vida moderna ha de colocarse en primer término la nevera. Ella nos da permanente el hielo y ella sirve para mantener en perfectas condiciones de higiene los alimentos. Cuando fui senador, en 1945, estudié la posibilidad de una ley que entregase al Estado la exclusividad de importar neveras y cocinas, a fin de hacer su distribución por medio del Banco Agrícola y Pecuario, en condiciones que permitiesen a los pobres adquirirlas con las debidas facilidades. Siempre he pensado que distribuir cocinillas de querosene es defender nuestras zonas arbóreas. Un país como el nuestro, donde se produce combustible mineral a discreción, no debiera sacrificar un sólo árbol para fines de cocción doméstica. Abaratar las cocinas eléctricas, de gas y de querosene, es defender nuestro patrimonio vegetal. Distribuir neveras es asegurar la higiene del pueblo. Ambas cosas entran en las obligaciones primordiales de un Estado.

A pesar de la eminente función de comodidad y de ayuda de la salud encomendada a las neveras, éstas se han convertido más bien en aliadas de las fuerzas que vienen destruyendo nuestra autonomía económica. Admirable función la de la nevera que guarda los sueros y las vacunas susceptibles de descomponerse a una regular temperatura ambiente. (En Trujillo, hace cuarenta años, las vacunas eran conservadas por los farmacéuticos en La Sabaneta, camino de San Lázaro, donde la temperatura natural era propicia.

Cuando el médico propinaba alguna, se enviaba un propio cerca del campesino que las guardaba, y como éste normalmente era analfabeto, se le pedían las drogas por medio de números). Hoy, en el más modesto pueblecito de la montaña o de la llanura hay una buena nevera.

Pero lejos de estar esta buena nevera llena de sueros, vacunas, leche fresca, guarapo criollo, carne de la vecina carnicería, verduras y hortalizas de la cercana huerta, está repleta de cosas importadas. Jugos de todas marcas, frutas, carnes, embutidos, hortalizas, quesos, huevos, helados. Helados. Sí, señor. Helados del Norte. Helados he visto en las neveras de muchas abacerías caraqueñas. Helados neoyorquinos, traídos en las providentes cavas de los «Santas». ¡Hasta aquí hemos llegado! Jamás se pensó que nuestra modesta industria del sorbete tuviese que rendirse ante los helados extranjeros. Precisa pensar un momento con serenidad y reflexión patriótica acerca de lo que significa este tipo de importación. Para eso están las neveras.

Alguien me decía muy campante que son mejores las lechugas, los tomates y el cédano traídos del Norte. Yo creo que si cédano y lechugas importados son más hermosos que los cultivados en la tierra, ello se debe a falta de abonos y de cuidado. ¿Por qué no estimular entonces los cultivos criollos? ¿Por qué no se hacen exposiciones de lechugas, repollos, rábanos y demás hortalizas, en lugar de tanta exposición de cuadros abstractos, cubistas o impresionistas? ¿Por qué no se ofrecen premios municipales y nacionales a las verduras y a las hortalizas, del mismo modo como se premia la pintura, la música, la literatura? El tomate, pongamos por caso, ¿a cuenta de qué ha de venir del Exterior? ¿No hay suficiente tomate en Venezuela y no produce nuestra industria excelentes jugos y conservas de tomate? En Venezuela hay tomates hasta para agasajar a tanto orador malo como frecuentemente se escuchan por esos caminos de Dios, en trance de hacer promesas de redención política.

¿De dónde fue llevado a Europa el tomate indiano? El sitio no importa. El nombre que en Francia y en Italia recibió, sirve para indicar el aprecio que de él hicieron los europeos. *Pomme d'amour* y *Pomodoro*. Los españoles dul-

cificaron las consonantes aztecas de *Tomat*. En Venezuela se da el tomate en cualquier parte donde se le cuide, y los jugos que de él se fabrican son superiores a los extranjeros. ¿Por qué han de estar entonces las neveras de los abastos llenas de enlatados de tomate forastero y de frascos de tomate del Norte?

Las neveras y las grandes cavas industriales sirven también para guardar flores. Esto podría ayudar al abaratamiento de los trabajos de floristería, pues la materia prima logra con el frío mayor conservación. Industrias de primer orden, la jardinería y la floristería son fuentes de enriquecimiento, aromoso y poético.

*Para ser jardinera,  
concienzuda y artista,  
hay que tener erudición poética,*

podría decir, imitando a Martínez Sierra, la tejedora de rosas. Galipán, Baruta, San Antonio, el Hatillo, los Chorros, vuelcan sobre Caracas la nota, mañanera y fragante, de los azuceneros. La historia de los jardines caraqueños la esbozó Ernst a fines del siglo pasado. Hasta el general Páez figura en ella con su importación de rosas. Mantuvo el Centauro a lo largo de su maravillosa vida un doble sentido humano para todas sus acciones. Páez, pese a lo rudo de su vida de soldado, fue un romántico. Cuando buscó ribetes civiles para su vida de guerrero, recitó versos y representó comedias. Como general llanero cantaba corridos y pautaba música. En nuestro mundo botánico su memoria la sostiene la «Rosa Páez» y la «Hierba Páez». La rosa, para alegrar los espíritus. La paja, para enriquecer el forraje de los ganados que sostenían la riqueza nacional.

En años pasados se trajeron de Holanda, para labores de floristería, hermosas varas de Gladiolas. Hoy los bulbos se han aclimatado admirablemente y nuestras huertas aledañas producen las flores que consume la ciudad. En cambio, nosotros hemos exportado orquídeas. Ha sido un buen negocio despojar de las milagrosas cebollas los árboles umbrosos de nuestra selva. Todas las orquídeas que han podido embarcarse para Estados Unidos han salido de nuestros

puertos. Lo mismo ha ocurrido en Colombia y en Centro América. Nuestros negociantes de orquídeas creían hacer un buen negocio cuando exportaban las cebollas sin flor. Los bosques de Trujillo, de Lara y de Portuguesa fueron recorridos por agentes de negociantes de Caracas, que pagaban a precio de hambre las matas que se remitían a Nueva York. Todavía duraba la fama de nuestras orquídeas de Occidente. Las de Trujillo fueron alabadas en subido estilo por José Luis de Cisneros, en su curiosa descripción de la antigua provincia de Venezuela. «Críase en tal paraje, encuadrada entre las peñas de su Cumbre, o en los Troncos de los palos, una especie de Cebolla, que por el un extremo echa rayces verdes, y gruesas, y en el pimpollo una vara, de donde sale un botón, que estando en disposición de abrir, ba con gran pausa desquodernando sus ojas, hasta quedar enteramente abierta, manifestando perfectamente la figura de Mariposa, matizada de amarillo, encarnado, y tal qual rasgo morado; tiene Cabeza, con ojos, y toda su perfección: Tiene alas, cola y dos chifles, que le nacen en la Cabeza, con tal perfección, que sin admitir género de duda, se conoce claro que es Mariposa». Tema que llamó la atención de los extranjeros, nuestras primorosas orquídeas. Hubiera sido un excelente negocio el arreglo de grandes orquidiarios que permitiesen una venta regulada de flores para Estados Unidos y Europa. Pero nosotros solemos en estos casos matar la gallina de los huevos de oro. Y vendimos las matas.

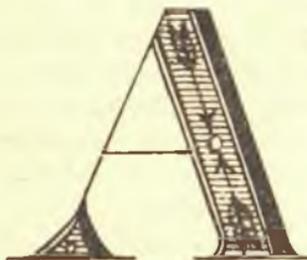
Cuando ejercía el cargo de embajador en Bogotá, encontré cierto día de visita unas lindas parásitas en la mesa del Embajador de Estados Unidos. La conversación, al caer sobre el primor de las flores, fue dando hasta el magnífico orquidiario del Presidente Ospina Pérez, en los aledaños de Medellín. El Embajador es hombre sencillo, y, a veces, poco cauto. No lo dijo con malicia alguna, pero al referirme yo al precio de la orquídea como renglón exportable de esos países, me dijo sonreído: «Ya eso no será negocio para ustedes. En Kentucky hemos sembrado mayor número de orquídeas que las que puede haber en los bosques de Centro y Sur América». Claro. Nosotros habíamos cometido el error de exportar las cebollas.

Cualquiera se conformaría con que este de las orquídeas fuera el único error cometido por nuestros desprevenidos comerciantes. Dentro de pocos años nuestras orquídeas se habrán agotado, y en las neveras de las floristerías se venderán lindas flores traídas de Kentucky. Nada mejor para lucir en talleres caraqueños de flores que usan nombres en inglés. Alguno he visto que se llama *Rosemarie's* o *Carmen's Flowers Shop*. ¡Qué chopos somos los venezolanos! . . .

## LA MUERTE DE LOS KATEYES

---

a Juan Liscano.



Al regresar a mi casa uno de estos días de espantoso calor decembrino (ahora todo está cambiando), di con una señora bomba colocada en mi propia mesa de trabajo. Sí, señor. Una bomba con toda la barba. Claro que no se trataba de una bomba fabricada con diabólicos ingredientes, capaces de acabar con mi modesta humanidad. Nadie tendría interés en eliminar a un sujeto inofensivo. Tampoco la había colocado en mi mesa ninguna mano enemiga. De lo contrario, procedía de amistoso origen. Pero de que era bomba no había un gerónimo de duda. No estalló entre mis manos, pero me hizo saltar de asombro. Quince onzas de contenido cargaba la pequeña lata y la encontré llena de tajadas de mango almibarado en Cuba. ¿Diga alguien que no es algo espantoso tropezar de buenas a primera, en su propio escritorio, con un enlatado de mango, fabricado por la industria Ferro, de Pinar del Río? Casi, o más que un libelo contra nuestro relajamiento nacional.

Explicable hasta cierto punto es que de Cuba nos vengan *vedettes* y tocadores de *mambo*; al fin de cuentas servirían para probar sofisticadamente que hay un balance favorable para nuestra moral, en la reducida producción de tan pecaminosos artefactos. ¿Pero que nos traigan mangos en lata? —«No te molestes, me dice el amigo con quien comento el caso—, si ya hace algunos años que traemos como rico manjar los cascos de guayaba». Jamás podré explicarme esta importación de dulces cubanos, a no ser que

vengan a través de Nueva York o Nueva Orleans, como mercadería protegida por las amañadas franquicias que se conceden a los artículos americanos a la sombra del Tratado Comercial que rige nuestras relaciones con el gran país del Norte. De lo contrario, ya deberían existir aforos enérgicos que protegiesen la dignidad cívica de nuestros mangos y guayabas.

¿O es que también se acabaron nuestros dulces, generosos y viejos mangos? Por las huellas materiales, no llego a creerlo, puesto que a menudo uno tropieza con resbaladizas *conchas*, que hacen suponer su permanencia en el mundo venezolano. Hasta hace algunos años las vegas del Este eran verdes plantíos de mangos. «Una copa de Oporto, al ruido de las aguas, bajo la sombra de los mangos», pensaba Juan Vicente González que era la mejor fuente de inspiración y de sosiego. El ensanche de la moderna Caracas ha sacrificado lógicamente la fronda de ricos mangales. Antes, quien sintiese hambre ya podía irse a Los Dos Caminos y hartarse gratis hasta reventar. Los propietarios e inquilinos de quintas de Los Chorros pagaban a quienes limpiaban de la deliciosa fruta los árboles y el suelo. Con ello se evitaba la fermentación que atraía a los mosquitos.

El mango era la fruta del pueblo. El mango no tenía precio. Los carretilleros llenaban de voces nuestras calles pregonando *er mango de hilacha y er de bocao también*. El mango era la suprema expresión de generosidad del Valle de Caracas. El mango y el cambure, con el agua generosa de cualquier acequia cantarina, hacían el almuerzo sin precio hasta de estudiantes pobres.

Toda Venezuela es tierra de mangos. Hasta en Guayana, donde escasean los cultivos, el mango abunda. También Venezuela es tierra de piñas y naranjas, y del exterior nos traen *orange juice y pineapple juice*. Mucha gente, con toda seguridad, encuentra más subidos sabores a la fruta ofrecida bajo nombre extranjero. Nadie duda que en el relajamiento actual un naranjada tiene menos categoría que una *orangeada*.

De España nos vinieron las naranjas, las limas y los limones, y encontraron tan buenos nuestros climas, que

divierte la pintura de un naranjal con que nos regala el Padre José de Acosta en su «Historia Natural y Moral de las Indias», concluida en 1590. «Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual, haciéndome maravilla, pregunté en una isla ¿quién había llenado los campos de tanto naranjo? Respondiéronme que acaso se había hecho porque cayendo algunas naranjas y pudriéndose la fruta, habían brotado de su simiente, y de la de estos otros que llevaban las aguas a diversas partes, se venían a hacer aquellos bosques espesos: parecióme buena razón. Dicen ser esta la fruta que generalmente se haya dado en las Indias, porque en ninguna parte he estado de ellas, donde no haya naranjas, por ser todas las Indias tierra caliente y húmeda, que es lo que quiere aquel árbol». Y la abundancia de naranjas sigue, aunque sin provecho para nuestra economía. Entre Guacara y Valencia, donde crecen y doran las dulces naranjas de San Diego, pasan de millones, así como escribo, pasan de decenas de millones las naranjas que no se aprovechan. Y eso que hay buena carretera y segura vía ferrea. ¿Qué sucede? De una parte, carencia de un racional sistema de distribución, que ofrezca en las ciudades a buen precio la deliciosa fruta; de otra, que al comerciante importador resulta buena ganancia la distribución de manzanas, duraznos y peras del Norte. Si hubiera un sistema defensivo de nuestra economía, se buscaría la manera de distribuir una naranja barata que expulsase las frutas extranjeras.

De la piña, no se diga. Fruta de aguante, no se la cultiva y distribuye de manera que pueda competir con los enlatados yanquis. Desde Oriente hasta Occidente, Venezuela es tierra de piñas, y de piñas buenas. A Bolívar, después de una sorpresa, le recordaban sus amigos de armas las dulces piñas de La Esmeralda. Estas tienen buena historia. Bolívar, al regustarlas en la mente, tuvo en Casacoima la intuición de su gloria. Pensó, tal vez, que una piña, en la figuración de personas y de pueblos vigorosamente unidos, era buen símbolo para nuestro destino. Las de Pie de Sabana, en Trujillo, que compiten en almíbares con las de Cumaná, tienen también leyenda. Cuando los andariegos fundadores de la «ciudad portátil» estuvie-

ron acampados en la larga mesa de Carvajal, suplían la carencia de agua con el grato regalo de los salvajes piñas de los indios.

De nobleza aborígen, la piña fué admiración del español. «Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado», escribe Fernández de Oviedo y Valdés. Para el cronista, ni la famosa huerta andariega de Ludovico Sforza, quien se hacía llevar en carretas hasta la propia mesa los árboles cargados de frutas, lució una de mayor precio que nuestra indígena piña, elevada por Bello a la dignidad del verso, cuando dice a nuestra zona:

*Para tus hijos la procera palma,  
su vario feudo cría,  
y el ananás sazona su ambrosía.*

Sazonada ambrosía, se la ha hecho a un lado, para dar preferencia a la artificial sazón de los bebistrajos extranjeros que se ofrecen por refresco al pueblo. De fácil y resistente cultivo, no se ha estudiado, como en el caso de la naranja, su productiva distribución en los grandes núcleos de consumo. Cuando alguien pide piña, la cocinera, ya sumada a la red de distribución de la industria extranjera, sale a la calle y compra en la esquina una piña «libby's», venida de Estados Unidos.

Así como en la agonía del paganismo se oyeron voces que anunciaban la ida de los viejos dioses, ahora, también en la agonía de nuestra producción vernácula, se oyen voces que anuncian la muerte de los viejos dioses de la tierra. Hace más de venite años tuve de rústicos labios este aviso sombrío. No lo entendí entonces, pero la realidad me ha iluminado *a posteriori* la mirada.

En 1927 hablaba yo, en Trujillo, con un indio de Bujay o de La Cristalina, (Solemos llamar indios a los mestizos que habitan las cumbres andinas). Era la época en que se abría la carretera que va de la capital a la ciudad de Boconó. El desarrollo de la vía andaba por Tierra Morada. El indio se me acercó tímido y corto. (Era yo en-

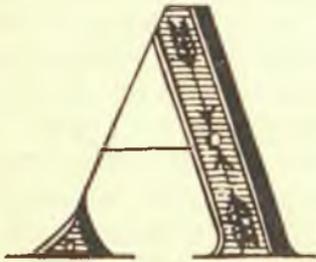
tonces encargado del Ejecutivo del Estado y visitaba las obras en construcción). Lo animé a que hablase, y cuando me referí a que ellos deberían estar muy alegres por el avance del camino, me dijo, con palabras que no entendí: —«Andá, mi don, este año ya no tendremos ni la papita ni el maicito». Para explicar la causa, me agregó: —«Los automóviles espantan a los *Kateyes*». Yo, completamente en Babia, le pedí que me tradujese todo aquello, y supe lo que entonces no entendí en todo su espantoso simbolismo. Los *Kateyes* eran los dioses protectores de la agricultura aborígen. En su relación al Consejo de Indias, dijeron, en 1578, los Regidores de Trujillo: «Tenían muchos ídolos hechos a forma de un muchacho sin cabeza ni brazos, unos más pequeños que otros; había uno que era del maíz, otro de las turmas». (Papás). El indio y su descendiente cristiano siguieron creyendo en aquellos viejos dioses. Y junto con la fe supersticiosa en los *Kateyes*, creyeron también en otros genios agrestes, como los *Mamúes* enanos, que cuidaban las sementeras boconesas.

El simbolismo surgente de la creencia del confiado montañés, miraba a la realidad de la errónea y antinacional política del petróleo. Si los antiguos dioses rurales, apagada su vida de silencio por los símbolos de la cultura hispánica, hubieran sido sustituidos por nuevos dioses protectores del agro, nada habría pasado, puesto que, al hinchar en moneda la nación, los medios propios de mejorar el sustento del pueblo debieron también acrecentar. No había razón para la pugna artificial entre riqueza petrolera y riqueza agrícola; ambas riquezas nuestras. Tampoco la minería y la alta industria destruyeron el sentido agrícola del yanqui. La razón de la crisis estuvo en que los dueños del dinero internacional necesitaban cambiarnos nuestras divisas por artículos que venían a arruinar los valores de la economía vernácula. Doce años después de mi charla con el indio de La Cristalina, yo desayunaba en Boconó, antiguo emporio de Trujillo, con *Corn Flakes* y queso *Kraft*. Tengo la seguridad de que en un próximo viaje a mi tierra nativa, me servirán

un plato de las arvejas americanas que hoy importa el comercio de Maracaibo, para balancear la falta de fruto.

Los *Kateyes* y los *Mamúes* que cuidaban nuestra vieja agricultura murieron encandilados por la fuerte luz de los automóviles. Tenía razón el indio. Bajemos un poco las luces para no apagar otros valores mayores.

a J. J. González Gorrondona.



quienes reclamamos la necesidad de intensificar ardorosamente el cultivo de la tierra venezolana, a fin de propender a abastecer nuestras necesidades alimenticias, se nos responde desabridamente: «¡Qué le vamos a hacer, si no hay brazos!» Esta idea de pueblo inútil para los saludables y fecundos ejercicios del campo ha corrido buena suerte, y la mayoría de la gente se ha resignado heroicamente a hacer la vida de los inválidos. Con una resignación y una humildad dignas de mejores momentos, hemos convenido en que todo lo nuestro, inclusive nuestra historia y nuestro destino de pueblo, lo aprovechen los «vecinos» que piadosamente trabajan para darnos de comer.

Nazaria, la cocinera que pobló de consejas y de apólogos mi lejana infancia, refería, con esa palabra sabia que madura junto al fuego amoroso, cómo años atrás se había realizado en el pueblo el entierro de un hombre vivo. Claro que yo creía que el caso había ocurrido en mi pueblo y hasta me asustaba la idea de que pudiera repetirse. La historia es común en América. Es del pleno Siglo XVI español. El sujeto del cuento, refería la vivaz maritornes, contrató cuatro hombres y las andas de la parroquia, para que fuesen a darle sepultura, en razón de que no tenía cosa de comer. La gente se asomaba a los portones, ante la noticia del raro caso. «—Bueno, y ¿por qué lo enterrarán?». «—Porque no tiene que comer», respondía uno de los enterradores». «—Pobrecito, yo le regalo un almud

de maíz». A la voz sonora y alegre de regalo, el *muerto* sacaba la cabeza para preguntar: «—¿Pilado o sin pilar?» «—Sin pilar», agregaba el oferente. «—Pues que siga el entierro», ordenaba el muerto de pereza.

Como el sujeto de la historia, nuestro pueblo no trabaja porque tiene mal dirigida su pereza. Si el candidato a muerto hubiese tenido blanca con que pagar la pilada de maíz, lo habría recibido; y si hubiera tenido un tío que lo proveyese de dinero a cuenta de fastuosas ganancias logradas en las haciendas del perezoso, lo hubiera comprado en el alegre vecindario. Pero el pobre no tenía ni viejos tíos ni nada que se le pareciera.

Nosotros, en cambio, si tenemos «tío». Y tenemos, también, pueblo con brazos y salud. Nuestras calles ciudadanas están llenas de estos compatriotas, y aun de inmigrantes de igual medra, a quienes se permite cultivar la altiva y noble pereza. Nuestras aceras se mantienen repletas de robustas criaturas que dedican su mejor tiempo a vender billetes de loterías y baratijas de mil suertes. Ahora, por la vecindad de las Pascuas, especialmente están dedicados a vender muñecos de celuloide y bombas de caucho. Toda esa industria de lo pequeño que produce el Japón explotado por los yanquis, la distribuyen millares de hombres sanos, robustos, vivaces, que podrían dedicar sus energías creadoras a levantar nuestra riqueza nacional, si hubiera manera y voluntad de racionalizar y dirigir su trabajo o su pereza. Porque esta pereza, o mejor dicho, este tomar la línea del menor esfuerzo, tiene vinculaciones muy estrechas con otros factores en que pudieran mediar la autoridad.

El comercio del juguete y de la bisutería representa un canal de salida que deben conocer muy bien nuestros atareados hacendistas. Sin embargo, y de acuerdo con la autorizada opinión de algunos técnicos en altas operaciones financieras, a estas vías de desagüe no se las puede poner compuertas, por cuanto provocarían en la relación contractual con Estados Unidos, que se castigase con impuestos arancelarios muy fuertes a nuestro petróleo.

En Colombia, país que tiene un claro sentido de la responsabilidad económica, no se importan juguetes. El

colombiano ha desarrollado esa industria, a punto de que en tiempo de Navidad constituye un hermoso espectáculo visitar las Ferias del Juguete en distintas avenidas bogotanas.

Y esas prohibiciones o defensas económicas las mantuvo Colombia en plena vigencia de un Tratado con Estados Unidos igual al que rige nuestras relaciones comerciales con el poderoso país del Norte. Y no sólo reguló la entrada de la juguetería, que en fin de cuentas es cosa de juego, sino que llegó a regular la importación de automóviles. Parece que los ejecutores entre nosotros del Tratado de marras, no hayan puesto la vista en el margen de posibilidad que hace legítimas en el área convencional las restricciones que defiendan nuestra incipiente industria y evite, al poner coto al libertinaje de las importaciones, la dolorosa emigración de capital que debiera dedicarse a obras que aseguren nuestro porvenir: diques, riego, ferrocarriles, canales, muelles, escuelas, escuelas...

Es común el concepto de que nuestra condición de país petrolero no puede ser otra sino la de esponja que absorba la pequeña y la grande industria americana. Todos los automóviles que se fabrican en Detroit tienen asegurado un comprador en Venezuela. Para eso somos ricos. ¡Hombre, a quién se le ocurre pensar que un caballero de postín o una niña «bien» puede rodar en carro del año pasado! ¡Cómo va alguien a imaginar que un buen funcionario pueda pasarla sin un carro de último modelo!\* También, todo muñequito que arme el Japón esclavo para satisfacer los pedidos americanos, tiene un resignado y perezoso venezolano que lo distribuya. Da grima ver las manos anchas, robustas y rudas donde bailan estos muñequitos de goma, trapo o celuloide. La imaginación llega a pensar en una moral de celuloide que se acoplase con el pueblo que realiza estos oficios. El celu-

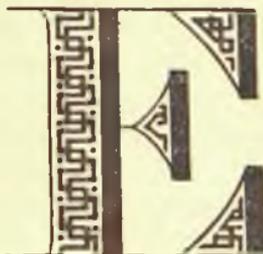
---

\* La prensa acaba de informar que durante 1951 se importaron 13.317 automóviles, valorados en \$ 21.600.000, pero se importaron apenas 1.288 tractores, con un valor de \$.d. 3.600.000. Es decir, Venezuela compró para la fiesta, mientras otros países buscaron elementos de trabajo y de riqueza. Después, ¡que nos ensarte el Diablo!

loide es liviano y fungible. Su trato frecuente debe promover, en grandes y en niños, una sensación de inconsistencia, de liviandad absoluta. Pero quienes venden los muñecos los reciben de los mayoristas del celuloide. También pasa por las Aduanas el celuloide. Y pasan los globos de goma que dan color de feria los domingos a las sombrosas avenidas del Parque de los Caobos.

Globos, viento, celuloide, vanidad. Buenos adornos para el féretro del hombre que se mandó enterrar vivo porque carecía de cosa que comer. A nosotros no nos ha llegado aún la hora de contratar las fúnebres andas. Bastante dinero nos entrega el «tío» para pagar con él el maíz que no queremos pilar y la papa que no queremos pelar. ¡Quien va a trabajar la tierra cuando todo nos viene limpio del Norte! Y para aquellos que debieran trabajar la tierra y engrosar los pelotones de los obreros que den vida a nuestra raquítica industria, están, como fuente de entradas, los juguetes de celuloide, que se venden sin mayor trabajo. Para los otros, para los que tienen mayores ansias de fortuna y que aspiran amanecer sin trabajo alguno con buena plata en la bolsa, está ese magnífico, noble y generoso amparo de los hombres virtuosos y de recta fe en el destino. El «5 y 6». A base de celuloide y de «5 y 6» se puede hacer una magnífica interpretación de nuestro destino social. Azar y viento. «Con un poco de suerte, que lo demás sea agua», decía un viejo de mi tierra. Estamos. Azar, viento y agua. Cualquier bruja se fabrica con estos ingredientes una luminosa tempestad.

a Julio Castro Guevara.



El añil lo llevo en la memoria no tanto por haber visto, cuando era muchacho, las bolas de azulillo en las viejas pulperías de mi tierra, cuanto por unirlo al gratísimo recuerdo de don Carlos Salazar. Gran señor fue este Canciller guatemalteco. Claro que ser gran señor y ser Canciller son actitudes que obligadamente no se complementan, a pesar de que el señorío pareciera ingrediente necesario a todo Canciller. Don Carlos Salazar era un gran señor antes de ser Canciller. En cierta oportunidad escribí al Embajador Alfonso Carrillo: «Justificaría un viaje a Guatemala el privilegio de la amistad de Don Carlos Salazar». Don Carlos fue Canciller de Ubico, siendo *cachureco*; es decir, conservador, y por consiguiente, enemigo político del Presidente. Pero Ubico sabía que nadie mejor que don Carlos Salazar podía defender la dignidad internacional de la simpática república chapina. Había defendido ya sus intereses frente a los intereses de la United Fruit Company «enchufados» en la Cancillería de Tegucigalpa, y estaba defendiendo desde la Cancillería la soberanía irrecusable de Guatemala sobre la provincia de Belice, detentada aún por el vasto imperio de la joven reina Isabel II.

Recién llegado yo a Guatemala, don Carlos me hizo el honor de invitarme a conocer a la Antigua. Ningún guía mejor que el ilustre Canciller para visitar las ruinas de la que pudo ser tercera capital de nuestra América hispánica. Cuando nos detuvimos en el delicioso hotel

de San Rafael, Las Hortensias, don Carlos comenzó el curioso relato de «los cadáveres azules» que, impreso en mal papel, compré después en una venta de la Antigua como material turístico. «Los cadáveres azules» ya contienen en su propio enunciado preciosos elementos para avivar la más dormida imaginación. La historia es larga y no viene al caso. Se trata de los cadáveres de dos comerciantes asesinados y escondidos en sendos tinacos de fermentar añil.

Estos cadáveres, azules desde entonces, me hicieron asociar el añil a una leyenda mortuoria. Y el añil, cuya industria nos vino de Guatemala, a fines del siglo XVIII, posee figura de muerto en el recuento de nuestra vieja agricultura.

Tuvieron al azul por el color fúnebre los antiguos egipcios. El azul de nuestro añil serviría para representar la parte muerta de nuestro proceso agrícola. El añil es la más grande y poderosas de nuestras viejas agriculturas de exportación que dejó definitivamente de existir. Junto con la cochinilla, que dio precio a la tuna y al cardón, fue sustituido por los colorantes artificiales.

Tarde se aprovechó en Venezuela el añil (*Indigofera tinctoria*). A don Antonio Ardivé y al sacerdote don Pablo Orrendáin se debió en 1777 la primera explotación formal de índigo en La Victoria. Pero fue en Tapatapa, en las feraces tierras del Marqués de Casa León, donde estuvieron los mejores cultivos y los más acabados beneficios. En los grandes tanques de La Trinidad quebraba sus luces la «tinta generosa» que emulaba, según Bello, con «la lumbre del zafiro».

Pronto el añil se propagó como fuente de riqueza a lo ancho del territorio de la Capitanía General, y en 1798 su exportación dió un total de un millón doscientos mil pesos fuertes. Tal fue la fama de nuestro añil, que se le consideró superior al celebrado añil guatemalteco. Para Venezuela fue el añil, en su momento de esplendor, eje de su economía. A fines del siglo XIX aun se exportaban algunos zurrónes de índigo. Creo que a Trujillo lo llevaban de El Tocuyo, cuando era yo muchacho.

El añil, el cacao, el tabaco, la caña, el ganado, el café, formaron la riqueza que a fines del siglo XVIII dió fuerzas e ínfulas al criollo. Junto con el espíritu levantisco que echó raíces en la América bárbara del siglo XVI, y que fue evolucionando hasta crear una vigorosa conciencia autonómica, es necesario tomar en cuenta, cuando se buscan los orígenes de la República, el mundo de las formas económicas, deseosas de nuevos modos de expresión. Cuando empezaron a correr por nuestra América las nuevas ideas de libertad y de igualdad, que estaban transformando la conciencia filosófica y social del Viejo Mundo, el criollo tenía lograda una fuerza de resistencia y de ímpetu de avance, con supedáneo en la riqueza territorial. Los nobles y los hidalgos criollos, y aun personas del orden llano, gozaban a fines del siglo XVIII de una conciencia auto-suficiente, que tomaba fuerza en la abundosa agricultura. Nuestro mundo antiguo fue mundo agrícola. Bello, desde Londres, junto con exaltar las formas de la libertad recién ganada, exaltó los oficios del campo.

*¿Por qué ilusión funesta  
aquellos que fortuna hizo señores  
de tan dichosa tierra y pingüe y varia,  
al cuidado abandonan  
y a la fe mercenaria  
las patrias heredades,  
y en el ciego tumulto se aprisionan  
de miseras ciudades,  
do la ambición proterva  
sopla la llama de civiles bandos,  
o al patriotismo de desidia enerva;  
do el lujo las costumbres atosiga,  
y combaten los vicios  
la incauta edad en poderosa liga?*

Bello, como todos los hombres de su tiempo, tenía conciencia rural. No entendía el grande humanista que hubiese virtud cívica ahí donde faltara el amor al trabajo del campo. Como los griegos, él sabía que agricultor y ciudadano tiene una sinonimia moral.

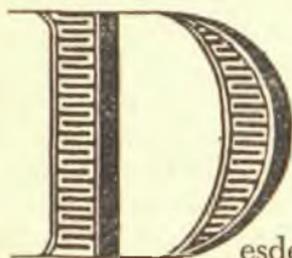
Nuestros oligarcas de principios del siglo XIX buscaron que las formas de Estado coincidieran con sus propios intereses, que confundían con los intereses de la tierra. Al lado de ellos ya prosperaban los ideólogos de la independencia y de la libertad. Bolívar formaba en la categoría de los mantuanos ideólogos. Casa León era mantuano sin ideas. Lograda la República, quedan en pie las antiguas clases. La primera oligarquía republicana se suma los descontentos de la guerra. Ideólogos y mantuanos sin ideas siguen luchando en distinta forma y con distintos nombres. A Bolívar mismo, que era ideólogo y mantuano, se lo dividen en la feria de los valores. Unos lo tomamos por símbolo de la lucha permanente en pos de la libertad. Otros lo quieren sentado en trance de abuelo regañón, con la espalda dispuesta a defender cualquiera manera de orden. Unos lo tomamos por ideólogo. Otros lo toman por mantuano.

Ideólogos y mantuanos han seguido, además, el curso de la economía venezolana. Los «grandes cacaos» los produjo la rica almendra antigua. Los «nuevos cacaos» los engendra la industria del aceite y sus derivados políticos. Para los ideólogos queda el añil. El «cadáver azul» de las teorías y de las esperanzas frustradas ante la realidad de los hechos. En cambio, el añil muerto y rezado como valor agrícola, surge por símbolo de algo que no muere. Una franja azul con un arco de estrellas es lo que diferencia nuestra bandera libre de República, de la vieja bandera roja y gualda de Colonia. Todo puede parecer en el orden de los hechos. Pero la altivez que salva la dignidad de la República, vivirá mientras haya ideólogos que prefieran buscar en el azul del cielo el titilar de las estrellas que otros buscan en el dormido remanso de las ciénagas.

## RESPONSO A LA VIEJA PULPERIA NACIONAL

---

a Numa Quevedo.



Desde que leí en los deliciosos almanaques caraqueños de don Arístides Rojas la etimología que éste da a la voz «pulpería», la tuve por muy en su puesto. En ella me afiancé definitivamente cuando mi ilustre amigo el profesor Angel Rosenblat me facilitó su ficha de estudio, que termina, como escribe don Arístides, por decir que *Pulpería*, corrupción de la palabra *Pulquería*, se origina de la voz mexicana *Pulque*, que significa vino sacado de la penca del *Agave* (cocuy, cocuiza, etc.), Alderete recogía por 1606 el vocablo como indigenismo que expresa tienda de regatones. Sin embargo, don Julio Calcaño lo hace derivar de la voz *Pulpo*, dizque por venderse carne de pulpo en las primitivas tiendas de Indias, en las cuales, por el contrario, a la primitiva venta de *Pulque*, agregaron los incipientes abaceros pan, leña, cacharros, víveres, etc. Nos parece forzada la etimología del ilustre autor de «El Castellano en Venezuela», seguida por el Diccionario de la Real Academia. (Este nunca se ha esforzado por buscar buen origen a las palabras). En las pulperías, si hubo pulpo alguna vez, fue el propio pulpero. El jesuita Larramendi hace la voz *pulpero* correspondiente a la vascuence *pulperoa*, mas en esto de etimologías hay que tener en cuenta que los lingüistas vascos a toda palabra de dudoso origen le propinan un ilustre linaje éuskaró.

La antigua pulpería que en historia caraqueña aparece como tema de remate el año 1595 y cuyos precios eran vigilados por el Municipio, fue el centro de la vida modesta,

apacible e independiente de nuestros pueblos, y objeto de imposiciones fiscales desde los tiempos de nuestra dependencia española. Al llegar de vacaciones a mi nativa ciudad, Trujillo, he buscado la vieja pulpería donde ayudé a comprar, cuando muchacho, el diario mantenimiento de la familia. Claro que jamás pensé dar con las mismas pulperías de mi manzana familiar. Estas empezaban en la esquina de «El Sol», con la bien abastecida de Jaime Barreto; más al centro, hacia «El Matacho», quedaban las pulperías de Mario Arandia y de Juan Mariano Fernández; doblando hacia «La Barranca», estaban las pulperías, de productos más cercanos a la huerta, de Bernabé Cos, Julián Isaacura y Miguel Ruza. En todas yo tenía «frutas». (Las «frutas» era el sistema de acumular las «ñapas», por medio de granos de arvejas guardados en frascos que servían de caja de ahorros, y los cuales se monetizaban convencionalmente).

Las pulperías de Trujillo, semejantes a las viejas pulperías y bodegas de toda Venezuela, vendían al menudeo los artículos de la diaria dieta del pueblo. Acompañeme el lector a penetrar en uno de estos viejos expendios de víveres y vituallas, y seguramente encontrará con qué levantar en la imaginación un buen almuerzo. Saludamos al pulpero con sencillas palabras, y mientras nos vende cualquier cosa, le echamos un vistazo a la tienda. En el rincón de la derecha da usted, con toda seguridad, con los atados de «pescado blanco». Estamos en 1908. El «pescado blanco» viene de Pocó, de La Dificultad, de La Ceiba, de Moporo. Es industria del tiempo de los indios. Castellanos habla del trueque que los indígenas del Lago hacían con los aborígenes de tierra adentro: maíz e hilados, con sal y peje. La base de la dieta del peón trujillano fue la curbina del Lago, conservada al sol y a la sal. Así el pueblo, sin necesidad de caer en los peligrosos alfabetos de la industria vitamínica, tomaba su buena ración de rayos solares al natural. (Hoy la técnica purifica los alimentos: arroz, harina, azúcar, etc. El dietista encuentra que, por carecer de vitaminas, ocasionan el beriberi, entre otros males, y entonces los laboratorios compensan lo que la perfección de la industria ha destruido. En el proceso de desvitaminizar los alimentos para después vitaminizar, por medio de un nuevo proceso capi-

talista, a los desmejorados enfermos, está la mejor síntesis del destino del hombre de la edad imperialista de la cultura). Bueno. En el otro rincón exterior de la pulpería tenía usted los atados de «carne seca», como en Trujillo se llama la cecina o tasajo. La traían de Pampán, en cuyos vecinos pastizales repastaban las reses de Monay. Con la «carne seca» se vendían el «salón de chivo», procedente de las llanuras de Carora. El pueblo prefería estas carnes a la fresca del matadero. También eran más baratas. Como el «pescado blanco», las carnes de salazón son ricas en principios vitamínicos, por su larga seca a los rayos solares.

Tenía usted en las pulperías de Trujillo, y en sitio de excelencia, junto al venerable maíz indígena, el gran cajón de las arvejas que dan tipicidad a nuestra dieta regional. Cuando se preguntaba si eran blandas, y en verdad no correspondían a una calidad superior, el pulpero se limitaba a decir: «Regular», a lo que el comprador respondía: «Regular son duras», extraña concordancia generalizada a otros casos, que, escuchada de labios de algún trujillano, hubo de alarmar al profesor Rosenblat. Eran las de Trujillo (las de la Mesa de Esnujaque y el Páramo de Misisi), las mejores arvejas de Venezuela. Así lo reconocían los propios habitantes de los otros dos Estados de la Cordillera. El general Gómez, aficionado como buen tachirense a la rica arveja, prefería en su mesa de Maracay las arvejas trujillanas. Hoy, en Trujillo se come arvejas de Estados Unidos. Así como lo escribo. Arvejas yanquis se dan por alimento al peón trujillano. Muchos se sienten felices con este progreso. Dicen que la nuestra se echó a perder a causa de haber llevado alguien a nuestro páramo semilla de no sé qué demonios, la cual produjo el azote de la «candelilla». Nadie ha procurado desterrar esta plaga, que a lo mejor la ignoran los servicios de Fitopatología de nuestro laborioso Ministerio de Agricultura y Cría. ¿Se pensó alguna vez en semejante barbaridad?

Maíz, arvejas, caraotas, frijoles, arroz, café, papas, cebollas, llenaban los otros cajones de la venta. En las bodegas de menor calidad se expendían cambures, naranjas, apios, yucas, auyamas, plátanos. Todos cosechados en la tierra. Hoy se trae maíz de las Antillas, arroz del Ecuador, papas

y lechugas de Estados Unidos, cebollas del Canadá, frijoles de Santo Domingo. Junto con los granos se vendían el papelón y el azúcar. Esta no era bastante blanca, pues los ingenios de Carache y de Valera no la producían muy pura, como tampoco era muy limpia la harina de Santiago, de la Cristalina, del Páramo de las Rosas, que a su lado se expendía. «Las Haciendas de sus moradores son Trapiches de Caña, de que labran mucha azúcar blanca, y prieta... se coge mucho trigo», decía de Trujillo, por 1764, José Luis de Cisneros en su «Descripción Exacta de la Provincia de Benezuela», y en su informe de 1721, Pedro José Olavarría, más tarde primer Factor de la Guipuzcoana, anotaba que Trujillo proveía el trigo que consumía la antigua provincia de Venezuela. Hoy, en Trujillo, no hay harina, porque, prefiriéndose la del Norte, que «crece» más, por ser pobre de gluten, fueron decayendo los viejos molinos, que daban la harina negra para nuestra sustanciosa acemita. (Hoy, el pan negro viene en latas desde los hornos de Nueva York). Yo vi el molino de don Luis Parilli, entre Las Araujas y San Jacinto. Fue el primer molino moderno montado en la Cordillera, y en la exposición andina de 1888, con motivo del centenario de Rangel, merecieron sus harinas la máxima distinción. (Hoy se daría premios a los jugos *Yukery*).

También había en la vieja pulpería trujillana la vidriera para la acemita y para el blanco bizcocho. Junto a la vidriera, lucía el barril de guarapo, aderezado con conchas de piña. La gente del pueblo y los muchachos tomábamos guarapo y acemita como reconfortante puntal de media tarde. (Yo pedí guarapo en una pulpería de Trujillo, y me ofrecieron «Coca Cola»). Usted encontraba también los frascos con huevos, bolas de cacao, el chimó y el azulillo. Todo, todo producido en la tierra. (Los huevos de hoy los traen de Nueva York). Junto con la vela de esperma, fabricada en Maracaibo con productos importados, a usted le vendían para la iluminación de la casa pobre, velas de sebo y de aceite de coco, elaboradas en la tierra. De Mérida traían las cargas de confites y los dulces abrillantados. De Boconó y de Carache, y aun de El Tocuyó, los bocadillos y la mantecada. De la Calle Arriba, de la Otra

Banda, de Las Araujas, de Hoyo Caliente, eran la manteca de cerdo y los gustosos chicharrones y chorizos. De Pampán y de Carora venían los magníficos quesos duros, mientras de los páramos vecinos bajaban los quesitos blandos, las cuajadas y la mantequilla olorosa a frailejón. Qué iba usted a conseguir cigarrillos «Camel» o «Chesterfield». De Caracas venía el «Fama de Cuba», y de Capadare, los olorosos puros. En San Jacinto se fabricaba el «niño envuelto», preferido por el hombre del pueblo.

Había enlatados de afuera, claro que sí, y había también vinos, aceites, pasas, aceitunas, alcaparras, especias y licores que la tierra no daba. La gente de posibles tomaba brandy. La mediana, ron de La Ceiba. El pueblo ingería aguardiente claro, aromatizado con el magnífico anís de Burbusay. Todavía, aun sin anís, se le llama *anisao*.

La pulpería de hace cuarenta años testimoniaba una autarquía alimenticia. Era el reflejo de una Venezuela que no se moría de hambre en el caso de un guerra internacional. Lo sustancial de ella era criollo, en la misma medida en que lo fue durante nuestra independencia política de España. Era todavía la pulpería tradicional, donde mercaron su diario sustento los hombres que hicieron la guerra de Emancipación. En las pulperías de Trujillo era costumbre colocar retratos heroicos. Se miraba en ellas oleografías que representaban al Congreso de 1811, cuando se firmaba la Independencia. Había retratos de Bolívar, de Sucre y de Miranda. En algunas lucía su gran barba florida el «León de la Cordillera», general Juan Bautista Araujo. Aquellos cuadros estaban bien en el sitio modesto donde se daba prenda de una efectiva independencia nacional.

Yo busqué en Trujillo la vieja pulpería de mi infancia, en espera de que no hubiera sucumbido por completo como ha sucumbido la pulpería de Caracas. Tenía una esperanza contenida de que la montaña, más conservadora que la costa, hubiese defendido los derechos de la tierra nutricia. No la hallé en Trujillo, donde, como en Caracas, encontré huevos importados, leche Klim, jugos enlatados, lechugas del Norte, alimentos Heinz y toda la flora yanqui

transportada en cajas. Entonces la busqué en los pueblos y en los caminos. Montaña arriba, hacia la Sabaneta de San Lázaro, esperé topar con la vieja pulpería rural, toda sabor a tierra alegre. Solazando la mirada en el opulento paisaje lleno de gloria de los montes policromos, mi corazón se anchaba de esperanza. ¿Dónde se verán más amables y más diversos verdes que en esta hermosa vía de montaña, por la cual mi espíritu corría en un vano deseo de lograr una verdadera «vacación de humanidad»? Empecé el camino lleno de fe en la tierra de mis padres. Cuarenta años largos hacía que no gozaba aquellos dulcísimos paisajes. Cuando pasé por ahí en 1910, hice posada donde Nicanora. ¡Qué buenos quesos! ¡Qué rica leche! ¡Qué adobos y qué carnes! ¡Qué aromoso café! Claro que Nicanora ya no existe. En el lugar de la vieja casa de paja, rodeada de hortensias y neblina, hay una casa de zinc, donde se me dijo que podía almorzar. Yo bajé del auto lleno de ilusiones nativistas. Pasé al interior y ¡madre, lo que vi! Una sinfonía eléctrica, una gran nevera y una serie de enlatados yanquis. Vaya usted a pedir una totuma de guarapo de piña, allí donde se dan las mejores piñas de la tierra. Eso no se usa ya. Alguien dijo que el guarapo de papelón no es higiénico. Ahora se venden los bebestibles extranjeros que se llaman «Bidú», «Coca-cola», «Grapette», «Pepsi-Cola» y el diablo que los recuerde todos. Pida usted unos chicharrones, unos chorizos o una modesta arepa con cuajada, y le ofrecerán jamoncillo de Chicago, queso Kraft y galletas de soda. Atrévase a pedir un hervido de gallina, y le darán una detestable «Sopa Continental de pollo y fideos». Sí, señor. Todas las casas, todas las humildes chozas del camino de mi antigua heroica provincia, le anuncian a usted «Bidú» y «Sopa Continental» ¡Ah!, y pensar que por aquí mismo, cuando Numa Quevedo inauguró como Presidente de Trujillo, este hermoso ramal carretero, el optimista de Luis Ignacio Bastidas, a quien Dios debe haber premiado su confianza en la lealtad de nuestro pueblo a su destino, declaró, con engolada voz, «que era Trujillo la despensa de Maracaibo». Claro que debiera serlo, pero las ratas destruyeron todas las provisiones y están exhaustos los vie-

jos graneros. Las ratas han socavado, en verdad, los valores materiales y los valores morales que daban fisonomía nacional a nuestro pueblo. Las ratas.

Cambronne resultó un amable niño de pecho ante el grosor de mis palabras. Las dijo como para enriquecer el *caló* de los réprobos. No hay derecho a que uno se tropiece en las recatadas vías que enlazan estos remotos y sanos pueblos del Interior, con testimonios tan elocuentes y vergonzosos de la ruina creciente de nuestra nacionalidad.

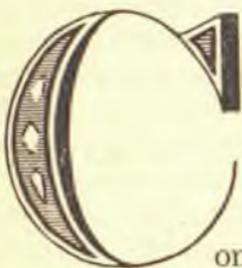
Rufino Blanco-Fombona, en la justa exaltación de sus argumentos para levantar a Bolívar sobre la fama estirada de San Martín, dijo que la de éste tenía su mejor soporte en las pirámides de trigo que produce la Argentina. Cierto que existe notoria relación entre la interesada propaganda que financian los argentinos y la gloria desmedida de su héroe. Pero el argentino debe sentir liviana la conciencia cívica frente a la gloria antigua de su historia. La grande nación del Sur ha sabido mantener la independencia que le ayudó a conquistar el héroe de Maipú y Chacabuco. Nosotros, en cambio, pese a nuestro exaltado e interesado bolivarianismo y al pueril afán puesto porque los extranjeros se sumen a nuestra vacía laudatoria bolivariana, no hemos sabido defender el derecho que tiene Bolívar a seguir prestigiando con su efigie la vieja y humilde pulpería, que hasta ayer dio fe de que habíamos ganado una independencia. Su derecho paternal se ha reducido a que pongan funerarias coronas a sus estatuas y sepulcro y a que saquemos sangre a la palma de nuestras manos, cuando algún «vivo» del Norte se muestre por admirador de su gloria, aunque cobre su admiración con la entrega de un jirón de nuestra dignidad cívica. Una efigie del Libertador entre cajas de avena Quaker, quesos Kraft, conservas Heinz, leche Klim, mazorcas heladas, pollos congelados, chicharrones neoyorquinos, es baldón con que nunca soñó el Padre de la Patria. ¡Que completen su obra los que entregaron los caminos de nuestra independencia interior, y que pongan la efigie de Bolívar de cara a la pared! En tal forma la gente del pueblo cree que los santos hacen milagros.

Pidamos al Padre de la Patria el milagro de que reviva la vergüenza antigua. Pidámosle que nos deje comprender que no es independiente el pueblo que se ve obligado a recibir su diaria ración de un pueblo fuerte, poderoso y absorbente. Pidámosle que nos ilumine la conciencia en el trance de buscarle en moneda para pagar el precio de nuestra esclavitud. Pidámosle que nos deje ver cómo nuestros bolívares, abundosos en los sótanos de los Bancos, sólo sirven para mantener la alegría que disfraza nuestra desgracia nacional. Jamás pensó el Libertador, que sacrificó todo por asegurar nuestra Independencia— todo, hasta su propia honra de repúblico—, que llegaría a ser burla y sarcasmo su retrato en la tienda donde el pueblo compra el diario mantenimiento.

(Trujillo, diciembre de 1951).

## GUAICAIPURO

a Miguel Acosta Saignes.



Con agilidad y agudeza, Jesús Antonio Cova ha comentado recientemente, en nota volandera, la consagración del «Día de Guaicaipuro» en el vecino Estado Miranda. Dice que en lugar de la recordación del cacique bravío, debió de señalarse como tema para el día de la región, el aniversario de Cecilio Acosta o de Manuel Díaz Rodríguez.

La apreciación resulta vestida de lógica y justicia. Ha debido pensarse un poco más en los valores de cultura que representan los nombres propuestos. El valiente aborígen, pese a la tenacidad con que defendió su antiguo señorío, no llena los moldes de la heroicidad. El héroe requiere una concreción de cultura social para afianzarse. La defensa de un bohío podrá constituir un alarde de temeridad y de resistencia orgánica, pero nunca elevará al defensor a la dignidad heroica. Porque el héroe, para serlo en la acepción integral de la palabra, debe de obedecer en sus actos a un mandato situado más allá de las fuerzas instintivas; su marco es el desinterés y no la ferocidad. Guaicaipuro dista de Bolívar cuanto dista la sub-historia de la historia. Personaje subalterno, lo acreció en sus relatos el español, a fin de dar mayor ámbito a su bravura y mayor mérito a la hazaña conquistadora. Pero Guaicaipuro, así represente la dignidad del aborígen vencido, carece, fuera de su barbara resistencia, de cualidades susceptibles de ser propuestas a la meditación de un pueblo que se quiera educar para la vida cívica.

En cambio, Cecilio Acosta es paradigma de virtudes que se deben de ofrecer al pueblo para la imitación integral. Hombre-guía, sobre cuyo recuerdo debiera volver continuamente la atención colectiva. Andrés Bello, Juan de Dios Picón, José Vargas, Fermín Toro, Eloy Paredes, Cecilio Acosta, Eusebio Baptista, Manuel María Carrasquero, Luis López Méndez, Rafael Arévalo González, son figuras que reclaman la oportunidad de que se remuevan sus ideas.

Sin embargo, y a pesar de mi conformidad con la preferencia de Cecilio Acosta como centro de interés para el día del Estado Miranda, he visto con simpatía la evocación del viejo cacique de Caracas. Y lo he visto con simpatía, porque si en verdad carece de contenido integral para la obra educativa, representa una fuerza de la tierra. Diríase que nosotros necesitamos nacionalmente un reencuentro con la tierra venezolana. Con arreos heroicos la defendió en nombre de la nueva cultura el viejo Alonso Andrea de Ledesma. Sobre la anonimia antigua, edificó el poblador español un pueblo con nombre que, empujado por el tono altivo de sus pulsos, acometió contra la Metrópoli para ganar el derecho de definir sus propios símbolos. El esfuerzo que luchó por hacer la Patria libre, tuvo de numen y de brazo el genio de Bolívar. La universalidad de los valores que se resumen en el mito Bolívar y en el mito Ledesma, parecen que se elevasen sobre el propio ras de la tierra en su sentido y en su función telúrica. Montan ellos el caballo de nieve de Santiago, y el pueblo los mira más como milagros épicos que como instrumentos capaces de la obra inmediata y humilde sobre la desnuda realidad nacional.

Guaicaipuro es más de la tierra. Podría decirse que es más tierra. Los otros son más espíritu. Está Guaicaipuro más cercano a la cultura vegetal que dominó el español. Buscándolo, podemos llegar fácilmente a un reencuentro con los valores del suelo nutricio. Demás de esto, al festejarlo, rendimos homenaje a uno de los troncos de nuestra genealogía colectiva. En este sentido sí logra, a pesar de la validez indiscutible de la opinión del avisado crítico, sentido realista la memoración del indómito cacique.

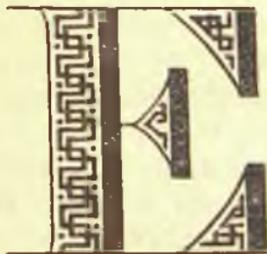
Una revaluación del aborígen nos podría ayudar para acercarnos a los valores determinantes de la tierra. El in-

dio, más que el español y que el criollo, está pegado al primer plano de nuestro paisaje. Quizá la ausencia de perspectiva histórica con que se nos presenta en el relato antiguo, lo haga aparecer superpuesto al fondo arbóreo del paisaje. Más vegetal se le puede tomar como signo propicio de nuestra bótanica. En la campaña que hoy libramos para defender nuestra producción vernácula con base en el plan que nos puede dar nuestra propia tierra, la flecha y la macana de Guaicaipuro poseen un valor de que carecen otras armas. Y del mismo modo como en el drama angustioso de Malaparte, lo que se trata es de la mera defensa del «pellejo», nosotros tratamos, en forma similar, de salvar la dignidad de la tierra nutricia, como «pellejo» de la nacionalidad. A todo lo que son capaces de hacer Andrea de Ledesma, Juan Francisco de León, José María España, Bolívar, Andrés Bello, Fermín Toro, como símbolos de alto civismo, preciso es sumar lo que puedan realizar Guaicaipuro y el Negro Miguel, también simbólicas raíces del gran árbol del pueblo, cuya defensa es desvelo de quienes sienten que Venezuela es un mensaje de permanencia en el orden de los valores americanos.

Guaicaipuro y el negro Miguel pueden ayudarnos a defender «con las uñas» la dignidad creadora de la tierra, A ellos tal vez no les avergüence la huella de la tierra en las uñas, que otros dedican a más rápidas industrias, por donde logran mostrarlas blancas y pulidas.

## CAÑA DE AZUCAR

a José Manuel Urdaneta Gabaldón.



El vocablo azúcar lo tomó el castellano del árabe *zucar*, derivado a su vez del persa *xacar*, y éste del sánscrito *sarkara*. La última edición del Diccionario de la Academia trae nuestra palabra como derivada del vocablo *azuccar*, mas nos hemos remitido para la fonética a los datos de Alderete, quien consultó el célebre vocabulista Fray Pedro de Alcalá, del Orden de San Gerónimo, ido a Granada a recoger a lo vivo las palabras castellanas enlazadas con las voces de quienes acababan de perder el señorío en la Península. Parece, pues, que los árabes españoles dijeron *zucar*. Los ingleses tomaron su palabra *sugar* del viejo francés *sucre*, *sukere*, derivado a la vez del latín medieval *succarum*, entroncado en los vocablos árabe, persa y sánscrito ya transcritos.

Con toda esa noble genealogía lingüística vino la caña de azúcar a nuestro hemisferio occidental por el año de gracia de 1515. Los españoles la trajeron de Canarias, adonde, según algunos, llegó del Africa del Norte, que la veía cultivar desde el siglo VII. Pero América iba a ser el mundo del azúcar. Brillat-Savarín escribió en su admirable *Fisiología del Gusto*: «Ha sido en las colonias del Nuevo Mundo donde el azúcar ha tenido realmente nacimiento; la caña ha sido importada hace dos siglos y su cultivo prospera. Se ha intentado utilizar el jugo dulce que fluye, y de tentativa en tentativa se ha llegado a extraer sucesivamente el guarapo, el jarabe, el azúcar bruta, la melaza y el azúcar refinada en diferentes grados».

En 1578 los alcaldes de El Tocuyo informaban «que el tracto y contractación principal de esta tierra es... caña y algún azúcar». Quizá sean los trapiches tocuyanos de los más antiguos del país, aunque debieron ser corianos los primeros de Occidente. A ciencia cierta no sabemos cuándo se trajo a Tierra Firme la

*caña hermosa,  
de do la miel se acendra,  
por quien desdeña el mundo los panales.*

¿Vino con Alfínger? ¿La trajo Ocampo o Castellón? ¿La había introducido Ampíes en la costa coriana? Por datos que suministra Juan de Castellanos, sabemos que en Curazao tuvieron Ampíes y su yerno Lázaro Bejarano

*Un ingenio, que es gran heredamiento.*

A la isla de los Gigantes se redujo, con gobierno para dos vidas, el viejo Martínez de Ampíes, cuando Coro o Venezuela fue entregada por Factoría a los alemanes. Pudieron, pues, padre y yerno, haber emprendido el cultivo de la caña de azúcar durante el breve tiempo que permanecieron en Tierra Firme. Hombre de buenas letras, Don Lázaro hacía justa compañía al bondadoso Ampíes. «Su musa digna fue de nombre eterno», escribe el Beneficiado de Tunja. De hacerse cierta su estada en Coro, podría decirse que con Lázaro Bejarano llegaba a nuestra tierra un espíritu lleno de la fresca amplitud renacentista, en cuyo equipaje pudo venir, junto con la supuesta. *Sacharum officinale*, un ejemplar del *Enchiridion* de Desiderio Erasmo, de quien el generoso conquistador recibió suaves y enérgicas armas para defender a los indios de las flechas aristotélicas de Ginés de Sepúlveda. ¿Pasó por Venezuela Bejarano? Difícil asegurarlo, pero es grato imaginar el diálogo del gran Manaure, convertido en el cristiano y bonachón Don Martín, con este sutil viajero que representa el nuevo espíritu erasmiano del Renacimiento.

Pero si por 1540 había ingenios en Curazao, debe aceptarse que ya en Tierra Firme estaban sembrando bases para

el humeante torreón de los trapiches, donde es molida y beneficiada la rica caña, dicha criolla con el tiempo, no sólo en razón de su largo arraigo en nuestra tierra, sino para diferenciarla de la llamada «caña de solera», comenzada a cultivar por 1772 en los alrededores de Puerto Cabello (después, se han ensayado diversos tipos de caña hasta llegar a la P. O. y la M. L.).

Al aparecer el ingenio, la vida del colono tuvo un sentido nuevo. Junto con el trigo, y con mayor fuerza que éste, cambió la caña de azúcar la geografía vegetal de nuestra Patria. Al indio se sumó para el laboreo de la caña, la ruda y fuerte mano del negro. Al Rey se pidieron licencias para introducir «piezas» de esclavos, en razón de las necesidades de las minas y de los cañamelares. El propio indio aprendió luego a hacer moldes para el vaciado de las mieles. Cuando el Gobernador Porras y Toledo visitó los indios de Mamo, escribió: «los indios hacen hormas de barro para azúcar, grandes y pequeñas, donde se echa el melado». El negro era más resistente. Por ello nuestra primera cultura de la caña está vinculada al trabajo esclavo.

«La cultura de la caña aristocratizó al blanco en señor y degradó al indio y principalmente al negro, primero en esclavo, después en paria. Aristocratizó la casa de cal y canto en casa-grande y degradó la choza en “mucambo”. Valorizó el cañaveral y despreció el conuco», escribe, en relación con el Brasil, el ilustre Gilberto Freire. Tal vez pudiera tener la misma dimensión económica dicho concepto si lo trasladamos al pasado de nuestro país. La casa del dueño de cañas tuvo y ha tenido un sentido mayor de feudo que la casa del dueño de vegas de tabaco, de añil o de café. En los primeros años la caña era cultivo esclavo. Por eso fue más duro el régimen de la peonada. El rejo del capataz empezó a provocar la huída del negro y la formación de «cimarronadas» y «quilombos». Una buena historia agrícola de Venezuela debiera ahondar no sólo en lo botánico y productivo del proceso, sino en lo social de su especulación. ¡Cómo se iluminarían las páginas de nuestra historia política si saltaran a los tipos de imprenta los nombres de honorables terratenientes que sostuvieron a Páez, a los Monagas, a Guzmán, a Crespo, a Castro, a Gó-

mez, a trueque de que hicieran caso omiso de las cárceles y cepos a que era reducida, al igual de los antiguos esclavos, la peonada libre, y porque no se tomase cuenta de las «fichas» que anulaban los míseros salarios!

Venezuela se fue cubriendo lentamente de verdes y altivas, cañas, entre cuya espesura el rojizo torreón echaba al aire las grises espirales que delatan la molienda. Más que renglones exportables, sus productos no abastecían el consumo doméstico. Depons consideraba por 1804 nula la exportación del azúcar. Nosotros hemos visto estadísticas originales del puerto de La Guaira que en uno de los años finales del siglo XVIII acusan la salida de trece mil libras de azúcar y que el año siguiente señalan cincuenta y cinco atados. El consumo era esencialmente doméstico. Nuestros antepasados, como buenos descendientes de españoles, tomaban azúcar en exceso (Pereda refiere la historia de una heredera de indiano que reventó de tomar azucarillos con agua de azahar). Los boticarios, toda pócima la disfrazaban con jarabe. A quien le faltaba algo esencial, se le decía que estaba «como boticario sin azúcar». Conservas, confituras, tortas, pastas, cremas, refrescos, manjares, mermeladas, escarchados pedían azúcar. El chocolate y el café tenían el azúcar como complemento. Un papelón se daba de avío a los peones que iban a ganar los páramos.

Hemos llegado al papelón y bueno es referirnos a los nombres de nuestra agradable azúcar negra, que tanta variedad han logrado en América. La meladura aún con melaza, viene a ser nuestra azúcar negra. En Los Andes y gran parte del Interior se la vacía en hormas rectangulares, de mayor o menor grosor. Se la llama *panela*, *dulce* o *papelón*. Este último lo describe el Diccionario como «meladura ya cuajada en una horma cónica». Posiblemente de la forma cónica que tuvo la meladura cuajada en la región del centro, vino el nombre de *papelón*, hoy extendido a toda manera de maladura cuajada. La Academia la aceptó en la forma restringida en que la definió Don Julio Calcaño. Este dice que tomó tal nombre por haber sido de papel las primeras hormas. No parece que el papel sirviese de molde sino para pequeñas confecciones caseras, de donde se extendiese el nombre a la pieza grande. En Colombia se

llama *dulce o panela*. En Costa Rica *dulce* y tiene forma de cono truncado y también de marquetas. En Perú *Chancaca* (se informa que nuestros Piaroas del Amazonas le dan este mismo nombre). Más cercano a los propios laboratorios de la naturaleza que el azúcar refinada, el papelón, el dulce o la panela, tiene una fuerza nutritiva que lo hace uno de los más poderosos alimentos populares. Con la propia bestia que monta en los agrios caminos donde se forman nuestros hombres, comparte su ración de panela el sufrido venezolano.

Junto con los usos apuntados, los productos de la caña de azúcar sirvieron para engrosar los alambiques y las guaraperías, que constituyeron rentas apreciables durante la Colonia. «Cierta licor, dice el Contador Mayor Don José de Limonta, compuesto del azúcar en bruto, o miel de caña y otros ingredientes, que puestos a fermentar producen una bebida a manera de cerveza, aunque más dulce y grosera, se conoce en estas provincias con el nombre de guarapo, y su estanco produce una renta considerable concedida en Caracas al Hospital de San Lázaro...; en las otras es de corta entidad, y pertenece a la masa común de la Real Hacienda, excepto en la de Maracaibo en que está también concedida al Hospital de Santa Ana». El origen de esta renta estaba en Cédula que el Rey otorgó el 17 de enero de 1759, cuando se notó que lo producido por el permiso de galleras no era suficiente al mantenimiento del Hospital.

Era, pues, el guarapo la cerveza del pueblo colonial (si todavía se bebiese guarapo en forma comercial, ya tendríamos al capital holandés haciendo de las suyas). Bebida nutritiva, como producto directo del papelón, ayudaba eficazmente a balancear la dieta popular. Con acemita y guarapo almorzaba frecuentemente un peón en apuros. El papelón se dice que es rico en calcio y sales de hierro y en no sé que vitamina. El guarapo hervido suple el biberón de leche de vaca en los hogares pobres. Se le dejaba fermentar, y llegaba el guarapo a emborrachar. Esto lo vigilaban las autoridades. Sin embargo, algunas hacían la vista gorda y recibían su «comisión». Cuando en su visita de 1782 a la población de Maracay, informaron al Obispo Martí

que el Teniente Gobernador era «untado» con trescientos pesos al año para que dejase subir la flema de los caldos.

La extracción del aguardiente de caña estuvo sometida a las restricciones que imponían los cosecheros de viñas de Andalucía y los dueños de navíos y factores guipuzcoanos, interesados en el comercio ultramarino de vinos. Por Cédulas de 30 de septiembre de 1714 y 15 de junio de 1720 se prohibió para México y Perú la venta de aguardiente de caña, por perjudicial a la salud pública y a los derivados de la vid. Esta prohibición se extendió a nuestras provincias por Cédulas posteriores. El intendente Don Francisco de Saavedra, por 1783, y ya desaparecida la Guipuzcoana, representó en orden a que se autorizase la saca y venta de aguardiente de caña, «por ser único uso a que se podía aplicar el melado y purga que destilan los azúcares, y aun las mieles de los nuevos plantíos de la caña dulce». Esta gestión fue fructuosa y el intendente anunció luego a poco que Su Majestad autorizaba la destilación de aguardientes, con un impuesto de dos por ciento sobre cada barril de veintiséis frascos. Posteriormente se permitió completar con aguardiente de caña los cargamentos de algodón, café y añil que se despachaban para puertos extranjeros.

Del mismo modo como durante cien años luchó en Europa contra la remolacha, en América también hubo de luchar la caña indígena con la vid hispánica. Ganó la pelea con el competidor extraño y ganó nombre en la glosa del pueblo. Caña por ella misma se llamó su aguardiente, y no por el fino vaso andaluz donde se bebe cualquier manera de vino. Caña como valor de su genuino espíritu. *Cañandonga* se la llama en argot de botillería. (Esta caña tiene una larga historia de honras diluidas y de vidas fracasadas. Bien sabido es que la única parte del hombre que no se conserva en alcohol es la conciencia). Apenas tiene precio social como fuente de imposiciones fiscales. Sobre el impuesto de aguardiente se fundamentó durante mucho tiempo la renta pública. Fue también materia de remate, con que se satisfacía la necesidad de dinero de los caciques regionales y se daba oportunidad de enriquecerse a la familia y a los amigos del amo de turno. Impuestos aduaneros e impuestos de aguardiente fueron principales entradas del

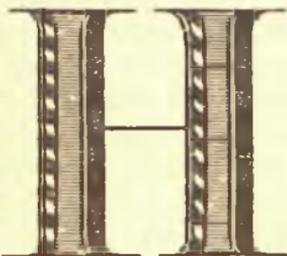
erario público. Hoy son la renta petrolera y la tributación directa quienes sostienen las arcas públicas. El petróleo, que empezó a producir racionalmente desde que el ilustre presidente Medina Angarita retó las iras yanquis y reformó los ruinosos contratos antiguos. La tributación directa, desde que el mismo magistrado desafió la oligarquía capitalista y obligó a los ricos a pagar impuesto sobre las ganancias excesivas. De donde, en razón de ser poco interés la imposición sobre alcoholes, se comenta que el Gobierno piensa en serio, con salvedad de los buenos rones, en una laudable política de restricción general de aguardientes ordinarios.

Nuestro país, pese a la extensión de sus cañamelares, sufre a menudo crisis de azúcar y se la trae de fuera. Hubo época en que se la exportaba a Inglaterra para que los dueños de centrales mantuviesen sus precios altos en el país. A veces hay crisis de brazos para la zafra y se les contrata en otros países. Se quiere hoy abandonar el fácil y viejo trapiche de dulce o papelón para montar el moderno ingenio azucarero. Se piden créditos, se hacen consorcios, se fomentan ligas. Claro. El ingenio azucarero es una alta expresión capitalista. Rinde más, aunque el azúcar nutra menos. Lo que el capitalismo busca son las ganancias y no saludes. El trapiche es la forma individual de trabajo del campesino modesto, para quien no hay créditos. Todos, los mismos cañeros, pregonan la necesidad de acabar con los trapiches y formar los grandes centrales de azúcar. Un médico abastado de erudición en Nutrología, me decía en noches pasadas: «Lo que debiera acabarse es el azúcar. El papelón tiene los principios alimenticios de la melaza». El azúcar es hermoso y delicado para la mesa, pero el papelón tiene la fuerza que nutre. El azúcar es el niño «bien» que se engoma el cabello. El papelón es el muchacho que sabe colear toros y esguazar ríos. También puede decirse que el azúcar es la niña limpia para el lucimiento de la casa. Hay, por ello, necesidad de conservarla y de colocarla bien. Con ella se hace lo delicado que regala. Con el otro se mantiene el aguante de la familia.

Nobles, generosos, papelón y azúcar han ayudado a la economía nacional, no sólo en especulaciones de agricul-

tura y de comercio, sino en el orden menudo de la economía hogareña. ¡Cuántas familias crecieron gracias a la generosa paila de dulce, trabajada en el sufrido y modesto recato del hogar! Granjerías llegaron a llamarse en nuestro mundo antiguo los dulces, pastas, confites, cocadas, besitos, suspiros, coquitas, melcochas, azucarillos, que hacían las familias para la venta al menudeo en calles y bodegas. Si yo usara escudo de nobleza, le agregaría a los campos ocupados por el águila explayada de los Briceño y por el jabalí de los Iragorry, un nuevo cuartel, en cuyo centro luciera, con mayor honra y dignidad que aquellos animales, una altiva caña de azúcar, en memoria del sufrido y noble trabajo que mi buena madre consagró a las granjerías con que, viuda, pudo levantar y educar a sus hijos.

a Ramón J. Velásquez.



ace cien años, nuestra ricultura era tan incipiente como en el propio siglo XVI. Los españoles cultivaron arroz apenas preparados los nuevos sembradíos. Los alcaldes de El Tocuyo, por 1578, junto con el trigo, la mostaza, la parra, la cebada y los garbanzos, señalaban al arroz como una de las nuevas semillas que se daban en la región.

Se juntaban, pues, en nuestro mundo venezolano, las fuentes principales de alimentación del hombre: trigo, maíz, yuca, papas y arroz. El trigo da fisonomía a la cultura europea y mediterránea; el arroz, a la cultura afroasiática; el maíz, la yuca y la papa constituían la base alimenticia del aborigen de América.

Entró por distintas vías el arroz a la cocina europea. El Asia del sudeste es su *habitat*. En la vieja lengua védica se le llamó *urihi*. La palabra pasó al griego transformada en el vocablo *oriza*, y al árabe convertida en *arroz*. De la voz griega salieron el italiano *riso*, el francés *riz* y el inglés *rice*. Ricultura es palabra de formación francesa, aun no adoptada oficialmente por nuestra lengua. Sin tomar en cuenta los infinitos y fantásticos usos chinos del arroz, cuyos dioses, a la par de ellos, son ricífagos, en Europa tiene el níveo grano múltiples aplicaciones culinarias. Pero ninguna alcanza la dignidad social de la *paella*. La *paella* es algo más que el «arroz y gallo muerto» con que se indica en la Península la abundancia de la fiesta. La *paella* no es un plato romántico, como la califica Julio Camba, sino un

plato donde los valores dialécticos logran su más acabada síntesis. La *paella* reúne todos los reinos de la naturaleza. Desde la gallina de torpe vuelo hasta los crustáceos y los mariscos. Es un plato republicano, igualitario, conjugante. ¡Lástima que los españoles, pese a ser maestros en la *paella* con arroz, no hayan logrado una buena sartén a cuyo alrededor pudieran hacer la convivencia de su gran pueblo! En Venezuela, el arroz sirve para aderezar uno de los más simpáticos y modestos platos nacionales: el *pabellón*. Arroz, carne frita y caraotas negras hacen la delicia del hombre del pueblo venezolano. Lamentablemente, no tengo a la mano la receta del *Pilaf* que usan los iraníes. Parece que es el plato favorito del gran Mossadegh, hoy cabeza en el Irán de la campaña por la independencia económica del país. Nosotros necesitamos *Pilaf* a diario y a pasto.

En nuestro país, el trigo se ensayó, prosperó, se exportó harina, decayó su cultivo, y hoy importamos hasta pan prefabricado en Estados Unidos. El maíz y la yuca, que debieran abastecer nuestra necesidad nacional de pan, siguen siendo bien vistos en mesas de ricos y de pobres. El maíz, sin embargo, ha llegado a faltar. El maíz, que por sí solo podría ser el sustento venezolano. El arroz, siempre apreciado, apenas empieza a ser cultivado intensamente. Durante la Colonia, su producción no alcanzó grandes proporciones. El colono no lo tuvo por alimento esencial. Cuando el trigo escaseó, la Compañía Guipuzcoana trajo harina. En las listas de importación de la Compañía no he visto, en cambio, el arroz. El pueblo no sintió por él la misma urgencia del pan de trigo. Hace cincuenta años, el arroz era aún cultivo complementario, como el garbanzo y las lentejas. Se le consumía, pero sin el imperio que ha logrado en las últimas décadas. Junto con el criollo se vendía el importado. Se prefería más bien exportar un poco del nuestro. En 1884 se vendió arroz a las Antillas por valor de 8.000 bolívares. Más blanco el importado, sus confecciones son de mayor firmeza. No se sabía entonces que esa blancura absoluta del arroz conduce al beriberi. En el fondo de todo nuestro organismo social podría diagnosticarse un beriberi generalizado, cuyas peores consecuencias se observan en el área de las conciencias. Un pitiyanqui es una

voluntad sin vitaminas nacionales. Es decir, un sujeto sin las vitaminas de la moralidad cívica.

Duro cultivo, el imperio del arroz ha aprovechado la mano esclava de las colonias asiáticas, donde es casi alimento único. En las márgenes del Mississippi, fue con la caña de azúcar y con el algodón, la gran fuente de riqueza de los esclavistas del Sur. En los fangales del gran río, los negros sudaban la gota gorda para enriquecer a los soberbios e irreductibles magnates de la Confederación. A una nieta de esclavistas de Kentucky oí llamar *mono imbécil* al gran Lincoln cuando vió su retrato en mi librería. Hoy, para mejorar el trabajo de los negros, se ha mezclado el laboreo general del arroz, siempre necesitado del rudo trabajo del hombre. Posiblemente muchos cineastas descuidaron recientemente observar la técnica de la siembra y recolección del arroz en Italia, reproducido en la película «Riso amaro», por concentrar la pulpa en la contemplación de las formas heroicas de Silvana Mangano.

El arroz es áspero en su cultivo. Tal vez por ello el venezolano antiguo no cuidó mucho de intensificarlo. Se resignó al poco arroz criollo cultivado en diversas regiones de irrigación fácil, y buscó el buen arroz de Siam y de Birmania, posteriormente desplazados por el arroz del Norte y del Ecuador.

Pero si el arroz todavía no ha llegado a la esencialidad asiática, ha logrado un intenso consumo durante los últimos años. Ya hoy es difícil comer sin algo de arroz. Por ello se ha sembrado bastante grano, aunque no lo suficiente para desalojar el arroz de fuera. De riego artificial existen grandes fundos arroceros, con famosas usinas para desgrane, pulimento y ensilaje. De riego natural, están las bocas milagrosas del Orinoco, donde se puede cultivar todo el arroz deseable.

El arroz tiene sus enemigos, como todos los cultivos. Enemigos en la ciudad y enemigos en el aire. Entre los primeros están los comerciantes que introducen arroz de otros países y defienden los bajos aranceles. En alguna parte he escrito que cierto comercio, así esté hecho por nacionales, obra como agente del capital extranjero, a cuyo servicio se enriquecen. Los otros enemigos del arroz

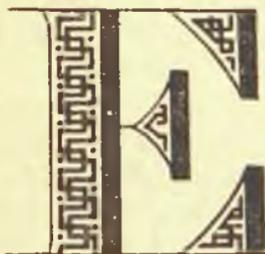
son los *tordos*. Como se trata de un enemigo de nuestra agricultura, he tenido que ensayar lecturas de Ornitología. ¡Hasta por el aire andan los enemigos de nuestra riqueza! El tordo, tan conocido en nuestra jerga diaria por su arriesgado y peligroso salto, tiene una función benéfica y una función maligna en nuestro campo. Es pájaro de *camouflage*. Lo toma a veces el agricultor por el pacífico *garrapatero*, y lo deja pasearse caballero en vacas y mansos bueyes. Mas sucede que esta especie generosa (*Holoquiscalus lugubris*), se confunde fácilmente con la especie enemiga de los *Molothrus bonaerensis*. El pobre agricultor carece de tiempo para averiguarse si el pájaro tiene amarillo o pardo el ojo, y toma el uno por el otro. Tampoco va el afanado campesino a informarse si hace nido o si pone los huevos en nido ajeno. Cuando menos piensa, el tordo está en el arrozal. Un arrozal con tordos es como El Tocuyo con sus dos terremotos de tierra y de máquinas. Codazzi los definió como «pequeños pájaros que van en grandes bandadas, devastando los campos de arroz; su color es de un negro cambiante que refleja todos los visos del acero bruñido».

Andan los tordos malignos en grandes bandadas. La gente dio en decir que venían de Colombia. Durante la Colonia se decía que volaban desde el Reino adentro, como eran llamadas Cundinamarca y Tunja. También se dijo que los zamuros, que todos los años, por noviembre, van a «cambiar pico» en la Teta de Niquitao, son oriundos de Nueva Granada. Yo los vi atravesar majestuosamente los lípidos cielos de Panamá, Costa Rica y Guatemala. Las aves vuelan tanto como la imaginación de los hombres. O como la mala fama. De Colombia se ha dicho que vienen las grandes migraciones de tordos. Sin embargo, mejores conocedores del rumbo de las aves, me dicen que, a través de Centro América, bajan de Estados Unidos. De ser ello cierto, resultarían los lúgubres tordos del símbolo viviente y alado de la lucha del Norte contra la agricultura del Sur. El mercantilismo yanqui, secundado por los pitiyanquis de acá, serían manera de tordos voraces que destruyen la dorada alegría de nuestra tierra.

Para ahuyentar los tordos, los agricultores empujan los espantapájaros. Como los Judas de Sábado Santo, son éstos muñecos fingidos que espantan a las aves. Se hacen con ropa en fluecos. Nosotros en realidad no tendríamos necesidad nacional de los espantapájaros. Un país de «pájaros-bravos», debiera usar su bravura para cosas útiles. Una de ellas, defender la nacionalidad.

En el famoso film yanqui «Tales of Manhattan» («Seis destinos»), que pasó en 1943 como meteoro por nuestras salas de cine, el hermoso y pulido frac que hace de personaje central en los varios dramas que componen la pieza, termina por servir de espantapájaros. Sirvió hasta para encubrir un ladrón de atraco. Su única misión útil y pacífica consistió en espantar los gorriones que interrumpían la meditación de un anciano solitario. Si tanto frac elegante, destinado a ocultar momentáneamente inconfesables historias, fuese entregado como espantapájaros a los hombres sufridos y honestos que trabajan nuestra tierra, otro sería nuestro destino de República.

a Rafael Paredes Urdaneta.



El Tabaco (*Nicotiana tabacum*), tiene nombre que no era originalmente suyo. El indio, según refiere el Cronista Mayor de las Indias, Fernández de Oviedo y Valdés, llamó tabaco a «unos palillos huecos del tamaño de un xeme o menos, de la groseza del dedo menor de la mano y estos cañutos tenían dos cañones respondientes a uno, y todo en una pieza. Y los dos ponían en las ventanas de las narices y el otro en el humo e hierba que estaba ardiendo o quemándose... Los indios que no alcanzaban aquellos palillos tomaban aquel humo con unos cálamos o cañuelas de carrizos, e aquel instrumento con que tomaban el humo, e a las cañuelas que es dicho llaman los indios *tabaco*». Nombre, pues, trasladado del instrumento al humo, a la hoja y a la planta. (También al primitivo cacao de la Cordillera llamaron los españoles *chorote*, por el nombre de la vasija en que los indios lo preparaban).

Con indios aspiradores de humo tropezaron los españoles, y con otros que lo sorbían en pipas semejantes a la pipa de roble que hace parte de la personalidad de Rómulo Betancourt y de José Stalin. De estas pipas unas eran labradas en piedra, otras fabricadas de barro. Algunos lo tomaban chupando el humo directamente de hojas enrolladas, como los puros de hoy. Acostados en hamacas, lo sorbían de grandes hachos humeantes los indios vistos por la gente de Colón en la isla de San Salvador. Mascaban otros la rama curada. Sorbían algunos polvillos como el

rapé del siglo XVIII. Por último, comían otros el *chimó*, jalea espesa y amelcochada producida por la cocción de las hojas.

Oviedo y Valdés le anotan al humo virtud de calmar los dolores de las bubas, que ya habían tomado los españoles, y el Padre Acosta dice que el tabaco es una «yerba de que esta gente usa para amortiguar la carne y no sentir el trabajo». Cualquiera llega a pensar que el Padre se refiere a la *coca* y no al tabaco.

Lo cierto es que al remitir Colón las primeras muestras de tabaco a España, se produjo en el Viejo Mundo una de banderías, como si se hubiera tratado de una nueva concepción de la vida. Quiénes le daban escaleras de honores, quiénes le imputaban diabólicos efectos. Pedro López de León, en su «Práctica y teoría de las apostemas», publicada en Sevilla el año 1618, dice que el tabaco «abrsa las partes interiores», y que él ha visto en algunos cadáveres a los que ha practicado anatomía de orden de la justicia, «el hígado hecho ceniza y las telas del cerebro, negras como hollín de chimenea», que, lavándolas, salía el agua como tinta». En Italia hubo tales prejuicios contra el uso del tabaco, que aun en verso se le desacreditó, a tiempo que Urbano VIII lo prohibía en los Estados Pontificios.

*Baco, tabaco e venere  
riduocono l'homo in cenere,*

lo que en prosa castellana vale por *el vino, el amor y el tabaco, hacen del nombre un trapo*. Todo ello a pesar de haber sido hojas y polvo de tabaco patrocinados en buena hora por los eminentísimos Cardenales Santa Cruz y Torna Buona, por donde llegó a llamarse *Hierba de Santa Croce*.

Sin embargo, reyes y embajadores, letrados y alquimistas, clérigos y cómicos, poetas y cortesanos se entregaron con fervor al uso del tabaco, ya en humo, ya en polvos. Contra los que denigraron la hoja, el profesor de Medicina de la Universidad de Salamanca, doctor Cristóbal del Haro, sacó a luz en 1645 una entusiasta apología del tabaco,

en la cual se declara que «usando de él no se siente soledad». Con el doctor Haro participa opinión nuestro inolvidable Bello, quien muestra devoción por el puro, al recordar a la América renaciente de la guerra que es suya la hoja

*que, cuando de süave  
humo en espiras vagorosas huye  
solazará el fastidio al ocio inerte.*

Corrió el cuento de que a Francia lo llevó en 1560 Juan Nicot, cuando era embajador en Portugal, pero parece más ajustado a verdad que lo introdujera el fraile Francisco Andrés Thévet, quien acompañó como limosnero al Caballero de Malta Durand de Villagagnon, cuando éste vino a las Antillas en son de buscarle inconvenientes a la obra colonizadora de España. El fraile lo llevó a Francia, pero Nicot le dio nombre. El buen fraile no tenía las entradas del embajador, quien lo puso en propias manos de María de Médicis, en donde le vino a la planta el nombre de «Yerba de la Reina», que eclipsó por algún tiempo el nombre de «Yerba del Embajador», con que fue conocida en sus primeros tiempos de Corte. Pero este último nombre tiene un segundo sentido funcional. El puro y el cigarrillo son los mejores aliados de un prudente diplomático. A una pregunta indiscreta, se enciende un pitillo para dar tiempo a la respuesta. Cerca de Gil Borges me quejaba yo de la falta de instrucciones sobre política de nuestro país cuando comenzaba la Segunda Guerra. Para pintar mis apuros de diplomático, le escribí en cierta oportunidad: «La cancillería me está obligando a triplicar la ración de cigarrillos».

Dio Nicot nombre científico a la hoja. De su apellido viene la *Nicotiana tabacum* de Linneo. Pero el fraile Thévet le cobró el honor. No se dejaba robar fácilmente este buen franciscano. Ni tampoco era para quedarse a la callada cuando se trataba de una injusticia. De «quidam» trató a Nicot, por haber dado su nombre a la hoja, diez años después de haberla introducido en Francia. Mas al fraile nada valdrá la primicia de su hoja. Ronsard le con-

sagró una Oda por el don del tabaco. Claro que como honor es preferible figurar en la antología de un gran poeta que en la lista mecánica de las plantas. Pero el franciscano estaba de tuerce. Alguien informó al poeta que era otro el viajero introductor de la famosa hoja, y en próxima edición la Oda apareció dedicada a un tal Belon.

Como elementos que abrieron al Viejo Mundo nuevas fuentes de placeres sibaríticos, ocupan primeros sitios el chocolate y el tabaco. Completaron en realidad el prestigio de nobles rincones. Un prior hubo de sentirse con más autoridad cuando prendía un puro después de sorbida una jícara de humeante chocolate. Humo y humo, vanidad de las cosas del mundo, sueño pasajero que deja el deleite. ¡Qué de cosas sueña el hombre mientras chupa el aromoso cigarro! «Fumar es un placer, genial, sensual...», dice la letra de un viejo tango. Por eso la Inquisición tuvo que hacer con él, y los moralistas aconsejaron su abstinencia. Mas su uso terminó por imponerse definitivamente en el mundo europeo. Los mismos clérigos, a la puerta de los templos, terminaron por exhibirse con un cigarrillo en la boca, antes de officiar la Misa. En el siglo XVIII el tabaco era un negocio universal. Por 1806, don José de Lomonta, contador mayor del Tribunal de Cuentas de Caracas, escribía; «Todos convienen que antes del descubrimiento del nuevo Mundo, no se conocía el tabaco; pero desde esta memorable época se ha hecho tan apreciable en las otras tres partes del Universo, por su uso, su tráfico y por las grandes rentas que produce, que quizá no habrá otro género u efectos que puedan competirle en alguna de esas circunstancias».

Pero el tabaco, a más del detalle que llevó al Viejo Mundo, aumentó las causas de la piratería y del contrabando. No otra cosa buscaron los holandeses cuando metían sus naves corsarias en aguas del Orinoco o cuando rondaban nuestras costas marítimas. Entre nosotros, hasta la Guipuzcoana, y aun después, las mayores exportaciones de tabaco se hicieron clandestinamente. Su resguardo, como renta del Rey, vino a llevarse a efecto en 1779, cuando el intendente José de Avalos, el recio organizador de nuestra Renta Pública, procedió a ejecutar la Cédula real

de 22 de junio de 1777. Hasta entonces el tabaco era de libre plantación y comercio de los vecinos, mas, acrecido su cultivo, con beneficio del contrabando, y cada vez mayores las ansias de las arcas reales, Carlos III ordenó gravarlo, como ya estaba gravado en México y Perú. Creyó más conveniente Avalos que los cosecheros pagasen un tributo personal antes que estancar el cultivo de la rama. Al efecto, distribuyó entre varias poblaciones una contribución que montaba a (\$ 195.080). Pero los cabildantes de Caracas, encabezados por el presunto conde de San Javier, vieron en el impuesto una especie de capitación que los igualaba al común del pueblo, y se alzaron indignados contra medida que, a su juicio, los convertía en simples pecheros. El intendente oyó las razones y esperó que se reuniese en la capital un Congreso de Municipios, en el cual se resolvió como mejor estancar la venta y el cultivo de la planta, para cuya siembra y resguardo se fijaron los siguientes distritos: Tapatapa y Guaruto en los Valles de Aragua; Orituco en Calabozo; Barinas y La Grita en la provincia de Maracaibo; Cumanacoa y Tapire en la Nueva Andalucía, y Upata en la provincia de Guayana.

En 1781 el químico español Pedro Verástegui instruyó a los cultivadores de Occidente en la mejor manera de utilizar el *urao* de Lagunillas, y *urao, mo y chimó* entraron también en el sistema de estanco. «El comer *chimó* es un vicio como el mascar tabaco», y como hoy mascar el *chicle* que los yanquis hacen de nuestro *pendare* indígena \*. Hubo época en Venezuela de gran consumo de *chimó*. Lo usaban los señores y la gente humilde, las mozas y las viejas. «Un hombre de nuestra cordillera, muy notable por su gran sabiduría, pues, además de las humanas letras conocía las divinas, refiere Gonzalo Picón Febres en su rarísimo «Libro Raro», asistía como diputado a no sé cuál de los Congresos que hubo durante la presidencia del general José Gregorio Monagas. Comía *chimó* por la una parte, y por la otra ignoraba en absoluto la existencia de las escupideras. Un día, en una de las primeras sesiones de la

---

\* La sarrapia, el *pendare* y el *balatá*, más que agricultura, son productos naturales de nuestra opulenta selva del Sur. La primera se intentó cultivar domésticamente antes de la crisis de los precios.

Cámara, determinó muy campante meterse en la boca una comida, y comenzó a escupir en el petate. Advirtióle el portero de la Cámara y le puso la escupidera hacia la par-té que estaba empuercando aquella soca negra que él no sabía qué fuese. El diputado se volteó y se puso a escupir del otro lado. Tornó el portero a hacer lo mismo, y aquel diálogo mudo se repitió hasta cuatro veces. A la quinta, el diputado no pudo contenerse y exclamó lleno de ira:

«—¡O me quita usted la taza o se la escupo!»

«—Pero, doctor, si para eso justamente es que se usa».

«—¡Pues vaya usted a contárselo a su abuela! Las tazas no se usan sino para servir el caldo en las comidas. Y mire, amigo, se la lleva usted ligero, o le rompo con ella la cabeza».

Fuente principal de entradas fiscales, la administración de las cercas reales, como eran llamados los sembradíos de tabaco, fueron oportunidad de pingües proventos. Tal fue el desarrollo de su cultivo, que en 1797 se exportaron para colonias extranjeras, de sólo el puerto de La Guaira, ciento sesenta y seis mil libras. Con sus productos acrecentó su inmensa fortuna el famoso marqués de Casa León. Y el grueso de las rentas producidas por el estanco ayudó unas veces a los realistas, otras veces a los patriotas para el mantenimiento de la guerra. Hasta 1832 duró en la República el sistema de estanco como tributación fiscal.

Cultivó siempre Venezuela sus azulosas vegas de tabaco, principales entre ellas las muy ricas y afamadas de Barinas. En Alemania, y como homenaje a la excelencia de la hoja barinesa, se llama Barinas al tabaco.

«Barinas es conocida en los mercados europeos —escribía Depons por 1806— desde hace mucho tiempo gracias a su tabaco». Y aunque adelante el viajero a reconocer la superioridad sobre el barinés del tabaco de Cumaná, anota que en Hamburgo y Amsterdam se mejora en un veinte o un veinticinco por ciento el tabaco de Barinas. Por 1840, anota Codazzi, era el de esta provincia el único tabaco que se extraía de Venezuela. El resto se destinaba al consumo interior. Base principal de su riqueza, Barinas creció tanto al influjo bonacible de su tabaco, que se la dio auto-

nomía provincial en 1786, y más tarde se la quiso dotar de Obispo propio. Para elogiar la buena calidad del tabaco de Guanare, Cisneros lo compara con el de Barinas y dice: «Es de gran permanencia, y muy semejante al de la ciudad de Barinas del sitio de Cochinilla y Mesas de Moromuy, que estiman tanto los holandeses».

En el año citado por nuestro primer geógrafo, el valor de la exportación del tabaco era de treinta y ocho mil bolívares. Pero, a pesar de la ruina que se imputa a la Guerra Federal, se exportó tabaco en 1883 por valor de trescientos cuarenta mil bolívares.

Desde *chimó* hasta los fragantes puros de Capadare y los Guácharos insuperables de Oriente, el pueblo venezolano consumió su tabaco. Envirado, en rama, *mó*, cigarrillo de picadura suelta, cigarrillo engargolado a máquina, «niño envuelto», picadura en hebra, rapé, puros, etc. En cualquier forma lo fumó o lo mascó, y con el cultivo y con su industria aumentó la riqueza nacional. Veinte y ocho fábricas de cigarrillos tenía Caracas, en 1883, y en el resto del país, según datos incompletos que he logrado, había cosa de cincuenta, donde se labraba la hoja venezolana, para el consumo venezolano y para beneficio del capital venezolano.

¿Qué por cuáles razones me remito al año de 1883? Pues por una muy contundente, a fuer de patriótica. En aquel año, Venezuela, agradecida y orgullosa, ofreció una espléndida apoteosis a Bolívar, con motivo del centenario de su nacimiento. Hubo parabólicos elogios e histéricas manifestaciones de bolivarianismo. Tantas como las que hoy vemos. Pero en cambio, en aquel año de gracia los bolivarianos, con Guzmán Blanco a la cabeza, eran hombres de palabras y de hechos. El bolivarianismo de hoy consiste en hablar de Bolívar, en discurrir de Bolívar, en escribir de Bolívar, en erigir monumentos a Bolívar. El bolivarianismo hablado y escrito de 1883 tenía de vigoroso respaldo una realidad económica. Venezuela producía más de lo que consumía y consumía lo que producía la libre y dulce tierra venezolana. Vea usted una estadística de aduanas, y encontrará que en aquel año exportamos por

valor de Bs. 83.305.000,00, incluidos más de mil cuatrocientos cerdos, quinientos pavos y setenta gallinas. (Hoy todo esto nos viene del Norte). En aquel mismo año, la importación llegó a Bs. 56.265.665,00. No pongo las cifras de lo que actualmente estamos importando para comer y vestir, porque no sufran más sonrojo de vergüenza los que sienten a Venezuela con realidad de angustia y viven en lo interior de sí mismos la estéril agonía de sentirse traicionados por la fuerza fraterna de los pitiyanquis. Había, pues, en 1883, testimonio elocuente de que nos manteníamos fieles a la independencia ganada por el bravo pueblo que siguió la inspiración creadora de Bolívar.

Pero nuestra cuenta del momento es con el tabaco y no con los bolivarianos. Cualquiera al bulto diría que nos falta «tabaco», pero no es cierto. Sí hay tabaco, aunque no sea para enriquecer a los venezolanos. Nuestro tabaco, como toda nuestras cosas, es para hacer más ricos a los gringos. Conste que a Manuel Octavio Romero Sánchez y a Juan Penzini Hernández nadie los tiene por peligrosos «enemigos del orden». No, señor. Son autorizados juristas de ideas conservadoras, que simpatizan con la defensa de los vanquis dicen que están haciendo de la «civilización occidental», y que llegan a extremos de tan mal gusto como dirigir elogios al mismo señor Truman. Pues, con todo y eso, nuestros compatriotas citados no han perdido la fibra nacional, y recientemente han desnudado los horrores de la explotación de nuestro suelo tabacalero por la Cigarrera Bigott y por la llamada Venezolana de Tabacos, vinculadas al pulpo internacional de la American Tobacco Company. (Una especie de United Fruit Company, con sus mismos sistemas de expoliar a los cosecheros a cuenta de créditos pagaderos en especie, «que los técnicos de la empresa tienen la misión absoluta de clasificar» y de imponer el precio, como con el banano hacen las Fruterías. Curioso que no hayan usado con estos tabacaleros protestantes el mismo argumento que la United Fruit esgrime en estos días contra el Gobierno guatemalteco que protege a los cortadores de bananos. ¡Cuidado con defender en esa forma nuestra riqueza! Aunque sean conservadores los abo-

gados, el Departamento de Estado puede darles el mote de comunistas)\*.

Nuestras setenta y más fábricas antiguas de cigarrillos y tabacos han desaparecido, para ser absorbidas por los funestos tentáculos del capitalismo monopolista. Nuestros amigos nos pintan «una compañía norteamericana amasando millones que brotan del seno de la tierra y del vicio nacionales y unos agricultores famélicos que aran la tierra para cosechar miserias y deudas. A la luz de los nuevos métodos de la política continental, este sistema de explotación debe desaparecer por antiamericano, y desde el punto de vista de los principios científicos sería infame que no se detengan las leyes venezolanas a reparar tanta onerosa y negra justicia».

Quizá no estemos de acuerdo en que el cuadro pintado por los distinguidos juristas citados contravenga el actual sistema de política continental, pues no tiene otro propósito el capital yanqui que la influye, sino poner a trabajar al peón latino americano en beneficio de sus réditos. Lo demás no es sino gelatina para la publicidad.

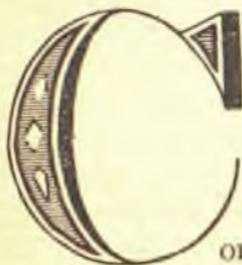
Mas la suerte de nuestro tabaco no para en esto. Junto a la explotación de la industria por el capital extranjero o semiextranjero, está la explotación directa de los fumadores por el mismo capital. Hay que ver cómo se fuma en Venezuela cigarrillo americano, ¡y a qué precios! Hasta los mismos peones que trabajan para el industrial gringo, fuman cigarrillos «Camel», «Chesterfiel» y «Philips Morris».

No hay razón alguna para que en Venezuela no se hayan tomado medidas contra la introducción abusiva del cigarrillo norteamericano, mucho más cuando los fumadores de rubio pueden lograr magníficos tipos entre los que produce la industria seminacional. Parece que el llamado industrial criollo no tuviese interés en defenderse del importador, por cuanto pertenecen todos a la misma familia internacional encargada de expoliar nuestro suelo en una u otra forma. Todo queda, pues, entre hermanos ocupados en el mismo oficio y que frecuentemente aparecen tirán-

---

\* Se me informa por persona bien ilustrada, que el único vínculo que tiene la Tabacalera Venezolana con capital extranjero, lo representa la participación que en ella tiene la firma Beco-Alcoa.

dose de las greñas. «Así se extrae y emigra la riqueza del país. Dólares que aquí se multiplican y vuelan a otras tierras, dejando míseros salarios y estela de decepción y desánimo ciudadano», escriben Romero y Penzini. Así emigra y se convierte en humo todo lo nuestro. Humo, humo, humo. Todo se va a las nubes, camino de las estrellas. Al pueblo se echa humo en los ojos para que crea los cuentos de brujas con que es explotada y aprovechada su beatífica paciencia, y para la hora de una centrada vigilia se le recomienda leer «La Historia del Tabaco».



omida para contra la gula», dice el jesuita José de Acosta que llamaban los de su comunidad de La Española al pan de casabe. Y agrega: «Es necesario humedecer el cazavi para comerlo, porque es áspero y raspa; humedécese con agua o caldo fácilmente, y para sopas es bueno, porque empapa mucho, y así hacen capirotadas de ello». Aspero y bueno «para contra la gula», el casabe ha sido, como la yuca, de donde viene, el más leal, modesto y aprovechado recado de boca de pueblo venezolano. Que se acabó el antiguo trigo, que escasearon las papas, que faltó el arroz, que subió el maíz, se escucha en hogares y mercados. En las poblaciones que lo comen, nunca faltan las buenas tortas de casabe. Cuando la langosta destruye los maizales, queda la yuca. Cuando la cosecha de papas se pierde, la yuca perdura. Hay venezolanos que no saben comer casabe. Yo me sentí integralmente nacional cuando pude estimar por igual los diversos panes que consume el pueblo.

La yuca es para nuestro pueblo un grande amigo. El español la encontró en el conuco indígena, junto con la enhiesta caña de maíz. Para nuestros indios, procedentes de la selva amazónica, la yuca y sus derivados, corresponden al «complexo da mandioca» de los Tupi-Guaraní, que Arthur Ramos enfrenta al «complexo do milho» de los indios del Centro y del Norte de América. (Yuca-Maíz, como distintivos de la cultura agraria de las grandes masas pobladoras del Nuevo Mundo).

Cuando el español llegó al territorio que hoy es Venezuela, tropezó con indios que poseían los tres principales productos utilizados como base alimenticia: maíz, papas y yuca (*Manihot dulcis* y *Manihot utilisima*). El primero, o sea el maíz, pasó a competir con el trigo importado; la yuca quedó más en el ámbito rural. Sin embargo, fue desde el principio aprovechada como fuente de nutrición general. «Es un pan muy sano, y suple por el Vizcocho», escribía, en 1764, del casabe, José Luis de Cisneros.

Generosa planta, la yuca fue compañera inseparable del indio. En ella tuvo el aborigen fuente para varios fines. «Pan para sustentar la vida: licores de dulce e agro, que les sirve de miel e vinagre: potage que se puede comer, e se hallan bien con él los indios; leña para el fuego, de las ramas de esta planta cuando faltasen otras, e veneno e ponzoña tan potente e mala», escribió Fernández de Oviedo en su maravillosa «Historia General y Natural de las Indias». Desde las tierras calentanas de los litorales hasta alturas vecinas a los dos mil metros, prospera la yuca, que, al igual del banano, no pide auxilio al riego ni a la podadera. Planta de aguante, ha sido el *sufridor* del admirable, paciente y generoso pueblo venezolano.

Como recado de olla se la utiliza para nuestro típico sancocho. Un sancocho sin yuca, así lo acompañen las mejores raíces, es sancocho fallo. Como «cosa de pan», según dicen en el Táchira, compite en la mesa con la arepa y con el plátano; como golosina de buen precio, los buñuelos de yuca dan tipicidad a la cena navideña de muchas regiones venezolanas. (Hoy, desgraciadamente, la pendería y el mercantilismo están sustituyendo nuestros buñuelos y nuestro dulce de lechosa por unos ponqués cargados de esencias que traen de Estados Unidos para la Navidad).

Cuando se le ha quitado la fécula, utilizada como harina y como almidón, se hace con ella el casabe, que es pan complementario de la alimentación de nuestro pueblo. En los mercados de las principales poblaciones del Centro, del Oriente y del Sur de Venezuela, la torta de casabe tiene despacho como artículo de primer orden. Sobre el blanco mantel compite con el aristocrático pan de trigo. La

diabetes de un buen Obispo ha provocado la estilización del casabe. Para quitar todo gluten al Prelado, se le recomendó casabe. Sus hermanas dieron en fabricar una maravillosa torta que, saltando de los manteles episcopales, salió a las casas amigas. A poco el casabe estilizado llegó a ser fino bocadillo en las grandes fiestas de sociedad. Ha logrado el honor de ser servido en bandejas de plata.

Cuando los valores nacionales se disuelven, la yuca logra sitio de excelencia. Humildemente vivió en los campos, como agricultura de segundo orden. A nadie enriqueció jamás su venta ni la venta de sus magníficos productos. De hacer casabe y almidón han vivido muchas familias rurales. Ni se le ha monopolizado ni se le ha acaparado por logreros. Recolectar casabe fue misión principalísima de los preocupados intendentes de la guerra heroica. Con cecina, papelón y casabe mantuvieron sus fuerzas homéricas los soldados que nos dieron independencia. Más que al trigo, más que al maíz, la libertad debe a la yuca. Si nosotros llegásemos algún día a elegir un refrigerio para nuestra Pascua patriótica, tendríamos que celebrarlo a gusto de cecina, papelón y casabe. Ni indio, ni español, sería mestizo como nuestra sangre, como nuestra conciencia, como nuestro mundo.

Guaicaipuro, el Negro Miguel, Andrea de Ledesma, Juan Francisco de León, Simón Bolívar reforzaron sus energías con el blanco pan de la yuca. Pan resistente, el único que jamás no ha traicionado, reclama devoción y nuestro elogio. Para honra de quien tanto nos ha servido y para alivio de nuestra carencia de otros panes, debiéramos elevar el *mañoco* a la dignidad que quiso dársele cuando, durante la Segunda Guerra, se ordenó que le fuese agregado a la harina de trigo en la elaboración del pan. «Harina del país», lo llamaron los portugueses del Brasil, para distinguirlo de la «harina del Reino», como era nombrada la de trigo.

«Dura el cazavi mucho tiempo, y así lo llevan en lugar de vizcocho para navegantes», agrega el Padre Acosta. Fuerte, sí, como la propia presencia del pueblo. Dura, no sólo para navegantes, sino como expresión de una economía que ha resistido todo abandono. La yuca es el mejor sím-

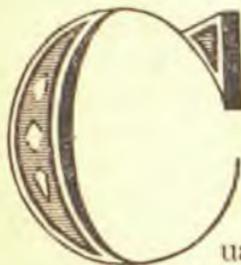
bolo de nuestra paciencia y de nuestra fuerza resistente. La yuca, que ha sido dadivosa y leal en todo momento de nuestra historia.

Como testimonio de nuestro propio reencuentro, debemos mirar hacia estos valores agrícolas que sirvieron de nutrimento a nuestro pueblo antiguo. ¿Por qué no se realiza una campaña dirigida a intensificar el consumo del pan de nuestra tierra? . . . Nuestro casabe, nuestro mañoco, nuestro plátano, nuestra arepa, ¿no serían suficientes para reducir a lo estrictamente necesario la introducción de harinas extranjeras? Siempre hemos caído en la ridícula preferencia de las cosas «Made in U. S. A.» o «Made in England». Del Norte están viniendo para deleite de incautos «Orange pie» y cosas por el estilo. Una señora me acaba de informar que están trayendo arepas de Estados Unidos. Lo malo no es que las traigan, sino que las dejen entrar. Pero nosotros no sólo las dejamos entrar sino que las compramos. ¡Cómo desechamos lo nuestro! ¿Puede alguna torta reseca venida del Norte, competir con la deliciosa *Naiboa*, con que nos regala el casabe, cuando se le adereza con queso y miel de papelón?

Claro. Tú, imbécil pitiyanqui, no la comes, porque es plato de la tierra. Tu necesitas algo que te aristocratece. Algo que diga cómo eres persona «bien». Tú podrías comer la *Naiboa* si te la sirvieran en el Waldorf Astoria. «¡La cátedra!» «Estos gringos sí saben comer», sería entonces tu lela expresión de descubrir de los valores que menosprecias en tu propia patria. De espaldas a lo nuestro, con los ojos puestos en los caminos por donde se fuga la responsabilidad, no advertimos cómo los otros hacen caída y mesa limpia con las cartas de nuestros más altos valores nacionales.. Volvamos humildemente sobre nosotros mismos, y en lo nuestro, en nuestra tradición, en nuestra historia, en nuestro suelo agradecido, hallaremos la claridad que nos permita ver el verdadero rumbo de nuestro pueblo. Afinquemos nuestra voz sobre los valores de la vieja libertad garantizada por la autonomía de nuestro pan. No olvidemos que la palabra insolente de Drew Pearson tiene voluntades que la empujan y hacen coro. Empieza el desvergonzado columnista por asentar una verdad: «La eco-

nomía de dichos países (Venezuela entre ellos), depende, casi por completo, de los Estados Unidos». Esto nadie lo niega. El más sufrido nacionalista ha de reconocer esta desgracia, como el leproso sus úlceras pésimas. Lo demás es la consecuencia: perdida la autonomía económica, los pueblos acaban por perder también su autodeterminación política. Por ello, sin mayores escrúpulos, el infame voce-ro del Tío Sam, insinúa la entrega de nuestra soberanía de república. Claro que Drew Pearson no está a sueldo ni es agente del Departamento de Estado. Pero es la voz del «Tío Vivo». Carrusel y Tío Vivo valen lo mismo. Y el Tío Sam es el «tío» vivo.

a Carlos Sequera.



uando el Departamento de Estado creyó necesario a los intereses de Estados Unidos intervenir en la política de Nicaragua y de la República Dominicana, envió sus lindas y poderosas naves a las playas desguarnecidas de ambos países. La América hispana siguió con devoción ejemplar el calvario de Las Segovias, donde Sandino se convirtió en símbolo de la resistencia contra el grosero invasor. Sandino no era un santo. Sandino fue una fuerza puesta al servicio de la América libre. La invasión se hacía entonces por medio del *big stick* con que el viejo cazador de tigres africanos quiso dominar la altivez de la América española.

Los medios han mejorado en los últimos años, y hoy para la ocupación no es necesario hacer uso de marinos ni de lindas naves de guerra. La ocupación se hace lentamente, suavemente, alegremente. No es preciso exponer el propio pellejo ni asustar a los indígenas. Todo lo contrario. Los indígenas se sienten profundamente complacidos. «No hay como los jugos americanos», decía en estos días cerca de mí una fatua señora de la aristocracia caraqueña. «Eso de que a uno no le quede ni el olor del verdín en la mano es una gran cosa». Esta señora es una legítima pitiyanqui, al servicio inconsciente de la invasión extranjera. Y lo que se diga de los enlatados, puede y debe decirse de los demás artículos importados. Son los marinos de la nueva ocupación, a quienes los alegres pitiyanquis abren festivamente los caminos de la nación.

Acabo de recorrer el inmenso valle de Quíbor y El Tocuayo. Hay sembrado un poco de sisal, que lejos de trabajarse en su totalidad, se exporta en su mayor parte como materia prima, con mengua de la industria nacional. La tierra está reseca y sedienta. También está sedienta la hermosa ciudad de Barquisimeto. Si esa tierra tuviese riego, allí crecería hasta el árbol del Bien y del Mal. Basta mirar las copas luminosas de los robles y de los araguaneys que acusan la vecindad subterránea de las venas de agua, para pensar en el milagro que allí harían, si no unos embalses, al menos unos molinos de viento o unas bombas movidas con petróleo. Eso sería sembrar el petróleo para que naciese pan comestible. Pues en aquellos ardientes y desolados caminos, se encuentra el pasajero a cada paso con los marinos de la ocupación. «Fume Camel», «Tome Coca - Cola», «El Chesterfield es mejor», «Sopa Continental de pollo y fideos», «Beba Bidú», «Consuma Avena Quaker», «Coma Queso Kraft». Se olvidan quienes plantan estos avisos que al hacerlo arruinan la soberanía económica del país. Digo mal. Quienes lo plantan no saben lo que hacen. Hay mayores de edad que pueden hablar por sí propios. Aquéllos obran inadvertidamente, como el recluta que dispara inconsciente contra su hermano. Los culpables son los pitianquis, que hacen el juego a los invasores. El pueblo que consume estas cosas es empujado a ello por sólo la propaganda y la moda. La publicidad al servicio irrestricto del extranjero es como la tienda de los Esfialtes. Ahora se le hace propaganda al camión amarillo de la «Coca-Cola», como al «Mensajero de la Buena Vecindad». Estamos. (En Francia e Italia se llama «cocacolas» a los pitianquis). A fin de que esa «buena vecindad» prospere, es necesario destruir todos los valores sencillos, ingenuos, amables que se conjugan para dar resistencia realista a las líneas morales de nuestra tradición nacional.

En Barquisimeto, tierra rodeada de ingenios y de trapiches, busqué un vaso de guarapo. Al fin de algunas vueltas, un chófer fue conmigo a la única guarapería que hay en la ciudad. Una sola venta de guarapo existe en la capital opulenta de la caña de azúcar. En cambio, la ciudad ofrece el espectáculo desagradable de que se vean por to-

das partes los llamativos avisos de las bebidas extranjeras. Cuando yo rodaba por las calles de Barquisimeto, pensaba si tiene algo que hacer la superficie comercial de esta gran urbe con la urbe antigua, donde la República tiene guardados tantos valores de entereza y de cultura.

A fuer de imaginativo, fabriqué mil cuadros argumentados en los funestos avisos que despersonifican las ciudades de Venezuela. ¿No se habrán dado cuenta las autoridades de que estos vistosos avisos son en realidad como banderas que anuncian el triunfo del enemigo? Para recibir a Boves, los colonialistas de 1814 ocultaban el tricolor mirandino y vestían la ciudad con las banderas que simbolizaban la soberanía fernandina. Era el más elocuente testimonio de adhesión al régimen victorioso. Los anuncios de mercaderías yanquis son el testimonio de nuestra inconsciente renuncia a la soberanía nacional.

Pero estos diligentes marineritos que libran tierra adentro la batalla de la ocupación, tienen sus magníficos cuarteles en las capitales. En Caracas y Maracaibo, pongamos por caso, existen esas maravillosas tiendas que se llaman *Sears Roebuck*. Son pedazos de Braoadway y Brooklin trasladados a nuestro patrio suelo. Parecidos a estos establecimientos debieron haber sido los depósitos de la Compañía Guipuzcoana, contra los cuales se levantó en nombre de la Patria Juan Francisco de León. Estos grandes almacenes indican la plenitud de señoría de los yanquis en nuestro suelo. Cuando uno piensa en la Embajada Americana, dominando a la ciudad desde la sagrada eminencia de un repliegue del Avila; en los grandes palacios de la *Creole*; en los super-almacenes de *Sears*; en las primorosas exhibiciones de automóviles, y en los mercados del Señor Rockefeller, se siente como si le estuviesen aplicando Seconal-sódico. La conciencia se deshace y no sabe uno qué capítulo de la historia está viviendo. Pues bien, cuando se inauguran estos grandes teatros del mercantilismo yanqui, hay derroche de regocijo criollo, y hasta el Obispo, arreado de capa pluvial y brillante mitra, los bendice, como si se tratase de bendecir un manadero de agua clara.

Vigorosamente guarnecidas y vigiladas por el ojo militar pueden estar nuestras costas. Ello no obsta para que

los marinos de ocupación sigan entrando. Y sigan siendo alabados por los pitiyanquis. Su derrota y expulsión es problema de realidad. Necesitamos una vigilante actitud que nos permita detener el paso a estos festivos intrusos. Cerrar una fila de conciencias que ni se abran a los halagos fáciles ni se dejen rendir a los cantos de sirena. De otra parte, mirar hacia una tierra que pierde, por el abandono, su alegría salvadora. Lo que nos da su entraña opulenta, convertirlo en riego, en máquinas y abonos que hagan cuajar y multiplicar las diversas cosechas con que abastezcan las industrias y mercados. Nuestro petróleo y nuestro hierro, retornarlos a la tierra en ferrocarriles, en diques, en tractores, en molinos que aumenten la verdura de un suelo que pierde, por la sed y el abandono, la alegría antigua. La antigua alegría de las tierras cultivadas por hombres libres...

# INDICE

---

DEDICATORIA .....	5
PORTICO DE LA FUNDACION MARIO BRICEÑO-IRAGORRY .....	7
MARIO BRICEÑO-IRAGORRY, por el Dr. Ramón J. Velásquez .....	9
PROLOGO GALEATO del autor .....	23
LA TRANSFORMACION, de Conny Méndez .....	27
CAFE, a Pedro Pineda León .....	31
UNA TAZA DE CAFE, a Raúl Santana .....	35
CACAO, a Héctor Cuenca .....	43
CAMBURE, al General José R. Gabaldón .....	47
PAPAS, a Juan Bautista Clavo .....	53
MAIZ, a Augusto Márquez Cañizales .....	61
GANADO, a Juan José Palacios .....	67
ALGODON, a Jesús Leopoldo Sánchez .....	73
TRIGO, a Mons. J. Humberto Quintero .....	79
EL PAVO .....	85
LA HUERTA, a Mariano Yepes Gil .....	91
NEVERAS, a Alejandro Hernández .....	97
LA MUERTE DE LOS KATEYES, a Juan Liscano .....	103
CELULOIDE Y "5 Y 6", a J. J. González Gorrondona ....	109

AÑIL, a Julio Castro Guevara .....	113
RESPONSO A LA VIEJA PULPERIA NACIONAL, a Numa Quevedo .....	117
GUAICAIPURO, a Miguel Acosta Saignes .....	125
CAÑA DE AZUCAR, a José Manuel Urdaneta Gabaldón ..	129
ARROZ Y TORDOS, a Ramón J. Velásquez .....	137
TABACO, a Rafael Peredes Urdaneta .....	143
YUCA, a Reinaldo Sánchez Gutiérrez .....	153
TIERRA OCUPADA, a Carlos Sequera .....	159

ESTE LIBRO SE TERMINO DE  
IMPRIMIR EL 30 DE NOVIEMBRE  
DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA  
Y TRES EN LAS PRENSAS  
VENEZOLANAS DE EDITORIAL  
ARTE, EN LA CIUDAD DE  
CARACAS



**2** Fundación Mario Briceño-Iragorry  
CARACAS/1983

Maric Bricena-Iragerry

# LEGRIA DE LA TIERRA

