



Sapiens. Revista Universitaria de Investigación

ISSN: 1317-5815

marta_dsousa@hotmail.com

Universidad Pedagógica Experimental

Libertador

Venezuela

De La Cruz, Ernesto; Pereira, Ismael
Historias, Saberes y Sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento,
Estado Miranda
Sapiens. Revista Universitaria de Investigación, vol. 10, núm. 2, julio-diciembre, 2009, pp. 97-120
Universidad Pedagógica Experimental Libertador
Caracas, Venezuela

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41021266005>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Historias, Saberes y Sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento, Estado Miranda

Ernesto De La Cruz

UIPEL- Instituto Pedagógico de Miranda
ernestodelacruz0203@yahoo.es

Ismael Pereira

UIPEL- Instituto Pedagógico de Miranda
geoismael@hotmail.com

El hombre sólo se conoce viéndose en la historia

Dilthey

RESUMEN

El propósito de este trabajo es un intento por dibujar el entramado complejo de aspectos históricos, culturales, sociales, técnicos y alimentarios-nutricionales que se vinculan de manera particular en torno a un fruto, que siendo originario de América, transformó desde la época colonial la idiosincrasia de Venezuela y del mundo, e incluso hasta nuestro actual devenir. Este fruto maravilloso es el Cacao, denominado “*alimento de los dioses*” tanto por los aborígenes americanos, como por los hombres llegados de Europa que lo llamaron *Theobroma*. En primer lugar se describen los principales antecedentes históricos del cacao en la subregión de Barlovento y como se constituyó en el protagonista de su conformación espacio-geográfico. En segundo lugar, y como consecuencia del anterior, nos aproximamos a la interpretación de una geoeconomía del cacao con algunas de sus implicaciones sociales y culturales, y en tercer lugar abordamos el proceso de elaboración del Chocolate, sus variantes y los beneficios nutricionales del producto, como valuarte de una subregión donde la tierra, el clima, el cacao y el negro encontraron un destino.

Palabras clave: Educación alimentaria y nutricional, Historia del cacao, Cultura alimentaria, Tecnología de alimentos, Subregión de Barlovento-Estado Miranda.

Recibido: julio 2009.

Aceptado: septiembre 2009

ABSTRACT

Stories, types of knowledge and flavors around the cocoa (*Theobroma cacao* L.) In the sub region of Barlovento- Miranda State

The purpose of this work is an attempt to draw the complex web of historical, cultural, social, technical and food- nutritional factors that are linked in a particular way around a fruit which is native to America and transformed from the colonial era the idiosyncrasies of Venezuela and the world, and even our present evolution. This wonderful fruit is Cocoa, called "food of the gods" both by Native Americans, and men from Europe who called Theobroma. First we describe the main historical background of cocoa in the sub region of Barlovento and how it became the protagonist of his conformation and geographical space. Secondly, and as a consequence of the above, we approach the interpretation of a geo-economics of cocoa with some of its social and cultural implications, and thirdly we look at the process of preparing the Chocolate and its variants and the nutritional benefits of the product as a bastion of a sub region where the land, climate, cocoa and nigger found a destination.

Keywords: food and nutritional education, history of cocoa, Food Culture, Food Technology, Sub region of Barlovento Miranda state.

RÉSUMÉ

Histoires, savoirs et saveurs autour du cacao (*Theobroma cacao* L.) à Barlovento, ("Estado Miranda", Caracas-Venezuela)

L'étude suivante est une tentative de dessiner la complexité d'aspects historiques, culturels, sociaux, techniques et alimentaires-nutritionnels qui se lient de manière particulière autour d'un fruit qui, étant originaire d'Amérique, a transformé, depuis l'époque coloniale et jusqu'à nos jours, l'idiosyncrasie du Venezuela et du monde entier. Ce fruit merveilleux c'est le Cacao, nommé « *aliment des Dieux* » par les aborigènes américains et par les hommes européens que l'ont appelé « *Theobroma* ». D'abord, on décrit les principaux antécédents historiques du cacao dans la ville de Barlovento. Puis, et comme conséquence de l'antérieur, on s'approche à l'interprétation d'une géo-économie du cacao avec quelques implications sociales et culturelles ; et pour conclure, on a abordé le processus d'élaboration du Chocolat, ses variantes et les bienfaits nutritifs du produit comme bastion d'une ville où la terre, le climat, le cacao et le Noir ont trouvé leur destin.

Mots-clés: éducation alimentaire et nutritionnelle, histoire du cacao, culture alimentaire, technologie d'aliments, ville de Barlovento « *Estado Miranda* ».

RESUMO

Histórias, conhecimentos e gostos em torno do cacau (*theobroma cacao l.*) Na sub-região do Barlovento, Estado Miranda

O objetivo deste trabalho é uma tentativa de chamar a complexa teia dos seguintes aspectos: histórico, cultural, social, técnico e nutricional-alimentício, que estão ligados de uma maneira particular em torno de uma fruta nativa de América para ser transformada a partir da era colonial na idiosincrasias da Venezuela e do mundo, e até mesmo a nossa evolução atual. Esta maravilhosa fruta cacau, chamado de «alimento dos deuses» por ambos: os nativos americanos e os homens vindos da Europa que chamou de *Theobroma*. Em primeiro lugar, descrevemos as principais antecedentes históricos do cacau na sub-região de Barlovento e se tornou a estrela da sua formação e espaço geográfico. Em segundo lugar, e como um resultado do acima exposto, podemos abordar a interpretação de uma geo-economía do cacau, com algumas de suas implicações sociais e culturais e, por último, vamos abordar o processo de fabricação do chocolate, suas variantes e os benefícios nutricionais do produto como um bastião de uma sub-região onde o solo, terra, clima, chocolate e preto encontrou um destino.

Palavras-chave: Educação Alimentícia e Nutricional, História do Cacau, Cultura, Alimentação, Tecnologia de Alimentos, Subregião Barlovento-

Introducción

La localización geográfica de un pueblo, su posterior crecimiento y organización esta determinada por su capacidad de producción, aprovechamiento de sus recursos, el sostenimiento de sus individuos y la obtención de ingresos que permitan su progreso. Por otra parte su cultura, entendida como la compleja totalidad que incluye conocimientos, creencias, arte, moral, ley, costumbres y toda otra habilidad y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad, está limitada por la dimensión y la calidad de sus recursos productivos (Brandt citado por Sosa, 2001).

Estas apreciaciones no se sustentan en concepciones simplistas, sino en la dinámica de las relaciones sociales. Para intentar comprender, en su justa medida, a cada época de la historia de un pueblo, hay que examinar primordialmente lo relativo a sus medios de vida, el grado de desarrollo de las fuerzas productivas, el modo de producción, las condiciones que

rigen la realización del trabajo y la distribución final de sus productos. Estas dimensiones encuentran especial ejemplificación en el cacao durante la época colonial en Venezuela y en su devenir actual en la subregión de Barlovento estado Miranda.

En forma particular, Barlovento integra un extenso territorio conformado por una sucesión de pueblos geohistórica y culturalmente unidos, sin embargo, cada uno de ellos posee particularidades surgidas durante su formación. Por ello, en esta región nos encontramos ante un “paisaje” –en su sentido más amplio- que ha respondido, como causa y consecuencia, de un difícil proceso de incorporación e integración étnica: aborígen-hispano-africana, en la cual se funden una serie de manifestaciones culturales mestizadas que en su conjunto conforman este “paisaje” donde se definen las identidades locales que dan forma a esta subregión y en el cual, a nuestro entender, el protagonista lo constituye el cacao.

Vinculado a este fruto, su historia, cultivo, desarrollo y actualidad, así como sus implicaciones, solo pueden comprenderse a través de la producción y consumo de su producto final –el chocolate-, lo cual puede constituir para todos los habitantes de Barlovento una excelente oportunidad para asomarse a su pasado y conocer el verdadero origen de sus tradiciones, que aún conservan, pero en peligro de extinción constante y también constituirse en una razón para confiar en un futuro más provisorio.

Antecedentes históricos del cacao en Barlovento

El cacao tiene una historia muy antigua en Barlovento, se cree por una parte, que los padres Dominicos lo cultivaban ya en 1580 en las cercanías de Curiepe y por otra parte, de acuerdo a lo expuesto por Cartay (1999), no es aventurado afirmar que ya era conocido, y muy posiblemente cultivado, por los indígenas antes de la llegada de los conquistadores.

En forma particular el área de la Costa Oriental de Venezuela estaba poblada entre otros por Caribes, Palenques (*guarinos* a quienes los españoles llamaban así por las empalizadas con que protegían sus viviendas), Cumanagotos, (hace referencia a todos los pueblos situados al oriente de los palenques), Caracas y Güaiqueríes, comunidades nómadas y semipermanentes, (Strauss, 1993), entre los cuales se pudo transmitir el cultivo del cacao al ser una planta autóctona de la región, ya que los indígenas extraían el aceite de sus granos y lo utilizaban para encender fogatas, realizaban curaciones y lo intercambiaban como moneda.

Es así como, tanto la zona que actualmente conforma la subregión de Barlovento, como el resto del estado Miranda, estuvo poblada antes de la conquista y colonización española, por grupos de aborígenes de filiación Caribe, destacándose en la zona los Tomusas, cuyos dominios se extendían fundamentalmente a lo largo de las costas de Barlovento. Las primeras expediciones dirigidas por los españoles a conquistar y poblar Barlovento se organizan desde tres principales centros: Caracas, Cumaná y Barcelona, que son los sitios donde residen importantes grupos de poder colonial, enfrentados entre sí por adueñarse de la mayor cantidad de tierras y de riquezas posible. Estos primeros intentos de conquistar y poblar Barlovento resultaron infructuosos debido a la feroz resistencia de los indígenas, al desconocimiento de la zona y sus complicadas condiciones naturales, en consecuencia la ocupación colonial se inicia hacia el año 1.680 con el surgimiento de nuevos poblados impulsados por misioneros con la finalidad de agrupar a los indígenas dispersos de la región. Los Tomuzas trancarían así el paso a la conquista y dominación occidental que buscó de apoderarse de los valles de Barlovento desde el Oriente a finales del siglo XVII. Sosa (2001).

Hasta bien entrado el siglo XVII la colonización de Barlovento se mantendrá en suspenso y apenas se asomará en Caucagua y Capaya (sitios que constituían la vieja ruta indígena hacia oriente). Al finalizar el siglo adquiere mayor impulso y desarrollo, con el aumento y extensión de los cultivos de cacao. Ya para finales del siglo XVII y principios del XVIII se intensifica el desarrollo colonizador de la región hasta convertirla en uno de los emporios cacaoteros de la Provincia. La apropiación de la tierra y los cultivos cacaoteros van marcando su desarrollo paulatino y con ello su poblamiento.

Sin embargo, caben excepciones a esta premisa; Una es Araguata, pueblo doctrinero de indios, primero en el poblamiento, que luego se divide en los de Marasma de Capaya y de Oricusna en Caucagua. El primero mantiene su identidad de pueblo de indígenas, en el segundo esta parcialidad étnica termina por unirse al pequeño núcleo existente. Otras de las excepciones es Curiepe, nacido desde principio como pueblo antes de que existiera ningún cultivo. Se formó al calor de un moreno libre, Juan del Rosario Blanco, que abrigaba la intención de reunir y radicar allí a los negros libres que poblaban la provincia. De ese mismo signo poblador fueron también los pueblos de Panaquire y el Guapo, fundados por isleños provenientes de las Islas Canarias (España), antes de comenzar los cultivos. Del resto, los demás pueblos siguen la regla de ser originados a consecuencia de los cultivos cacaoteros. Otros pueblos surgen como simples agregaciones

rurales de gentes de todas clases alrededor de las haciendas, que se constituirán en pequeños núcleos urbanos; a finales del siglo XVIII, habían hecho su aparición Araguaita, El Guapo y Tacarigua y estaban por erigirse los de Tapipa, Taguaza y San Fernando del Guapo. Todos ellos curatos rurales para atender a los peones, esclavos y personas agrupadas alrededor de las haciendas. (Castillo-Lara, 1981).

En casi todas las circunstancias la situación de fundación y asentamiento colonial, dependía de la existencia de un poblado indígena, que aportara la mano de obra necesaria para las actividades económicas fuesen estas agrícolas, pecuarias, pesqueras, mineras o artesanales e incluso domésticas. Pero al reducirse la cantidad de mano de obra indígena, como producto de la intensa explotación a que fue sometida, del constante exterminio a consecuencia de las enfermedades y los malos tratos, de las huidas, entre otras causas; se planteó la necesidad, exclusivamente económica, de traer al país mano de obra esclava de origen africano.

En forma específica, en Barlovento se instalaron haciendas cacaoteras en concordancia con la calificación que hicieron los administradores españoles de los siglos XVIII y XIX y no plantaciones. De acuerdo con García (2001), la diferencia fundamental se basa en que en la hacienda de cacao se prevé una jornada libre, el festivo sábado en el cual el esclavo laboraba en su conuco para proveerse de alimentación y otros recursos como ropa o utensilios de labranza, pues el amo no cumplía con estos requisitos. En la plantación este día era móvil, se traducía en media jornada y los esclavos no tenían práctica de conuco o arboleda, esta era la referencia a la empresa en Chuao (estado Aragua) del siglo XVIII. La producción cacaotera de los valles de Barlovento estaba destinada al mercado exterior sobre todo a Veracruz, México y de allí a Europa. La fuerza básica de trabajo en las haciendas estaba constituida por los esclavos los cuales fueron introducidos a la Provincia de Venezuela a través de los llamados "*asientos de negros*" especie de comercio con carácter monopólico que firmaba la colonia Española con las llamadas compañías negreras. Los Holandeses jugaron un papel importante en el suministro de esclavos a través del comercio ilícito y la introducción de la fuerza laboral esclava que se hacía desde los últimos años del siglo XVII para las incipientes haciendas y cultivos en Capaya Caucagua y Araguaita.

Sin embargo en Venezuela la introducción de esclavos negros mediante licencias comenzó en el 1530, principalmente en la Provincia de Caracas la cual fue instalada fundamentalmente en la región de Barlovento para explotar el cultivo de cacao. Un problema colateral se ubicó en la fuga de esclavos, apoyados por los indios Tomusas, constituyéndose en un hecho

social habitual. En esos “cumbes”, palenques o rochelas, perdidos en lo intrincado de la geografía, los esclavos huidos de sus dueños podían realizar una vida libre, aunque sometida a sobresaltos y amenazas de las expediciones aprehensoras. En el transcurso del siglo XVIII aumenta el número de esclavos fugados los cuales para el año de 1.720 alcanzaba 20.000 y otros autores como Acosta Saignes refiere a 30.000, cantidad considerable si se toma en cuenta que para esa fecha el número de esclavos en las haciendas era de 60.000, (Guevara, 1984).

Este proceso de repoblamiento se incremento paulatinamente hasta conformarse ésta como etnia dominante en la subregión, la procedencia del negro y su formación debe ser establecida a la luz de la búsqueda de sus orígenes, desde las costas de Guinea, Gana, Angola, Gabón Camerún, Nigeria, Senegal, Sierra Leona, Costa de Marfil, prototipo de la cultura Bantú y Sudanés, nativo de climas húmedos y calientes y que fue empleado como peón-esclavo en las tierras bajas de Barlovento, Yaracuy y la cuenca de Maracaibo. Razón por la que vale la pena destacar el verso del poeta Pedro Lhaya, al escribir:

*Por tu piel
Vibran brujescos tambores ancestrales
Por tu voz
Solsticio de verano, hechizo de luna marfileña
Por tu lengua
Reconozco la pantera sagrada de África negra*

En este aspecto, en opinión de Pollak-Eltz (2000), se debe considerar un hecho de suma importancia. Mientras que los ingleses, franceses, holandeses y portugueses tenían sus “factorías”, a lo largo de las costas africanas, los españoles nunca tomaron parte activa en el comercio esclavista, sino que compraban sus siervos a los negreros extranjeros. Además, a Venezuela a menudo llegaron esclavos que nacieron en las Antillas o pasaban parte de su vida en el área del Caribe y como los asientos a menudo pasaron de mano en mano, hubo aún mayor variedad de etnias africanas entre los negros que fueron traídos a las colonias españolas. En todo caso, desde esta época hasta inicios de la independencia, Venezuela recibió unos 120.000 esclavos (Salcedo Bastardo cit. Osorio, 1985).

Es así como el cacao simbolizó la búsqueda de tierras, de mano de obra, la circulación del producto hacia la península española y la presencia del esclavo procedente de las costas occidentales de África. Este producto agrícola sirvió de base para la consolidación de una organización social y económica. Se inician los latifundios y se define una estratificación social,

aparecen terratenientes comerciantes exportadores y trabajadores. Con la hacienda cacaotera se crea entonces un nuevo tipo de unidad productiva, a la vez que un soporte decisivo para la formación y la afirmación de la oligarquía llamada de manera significativa de los “grandes cacaos”. En contraposición a esos cambios en la economía dominante, se da una evolución radical desde el punto de vista del funcionamiento interno de las haciendas de la provincia. Aspecto que revisaremos con mayor atención en el punto siguiente.

El cacao en la geoeconomía de la subregión de Barlovento

En lo referente a la producción del cacao, y de acuerdo a Langue (1991), para el año de 1.745, existían 558 haciendas de cacao — con 5.132.921 árboles — las cuales están registradas en esta franja costera. De estas propiedades unas 500 — 4.615.301 árboles, o sea, el 89.9% del total — estaban ubicadas al oeste de Carayaca y de Maiquetía, una concentración excepcional dentro del panorama de ocupación del suelo y tenencia de la tierra en la Hispanoamérica colonial y que evidencia claramente la especialización de la provincia de Caracas a favor de unas formas de agricultura mercantil orientada además hacia la exportación. Esta evolución pone de relieve las dos ventajas de que se beneficia el cultivo del cacao, o sea, la disponibilidad de la tierra y de la mano de obra esclava, factores que explican la rápida expansión de los cultivos. Tales son, en efecto, los elementos fundamentales de la riqueza de los “grandes cacaos”.

Un factor a destacar en el progreso y la producción de cacao lo constituyó las “fundaciones piadosas” (censos y capellanías), fuentes de crédito por parte del clero, que contribuyeron a la recuperación y luego el alto nivel de producción alcanzado en los años 1.670—1.680, una prosperidad que contrasta con la culminación del “siglo de la depresión” observado comparativamente en otras áreas de América: Como indicador de este hecho, Langue señala que desde 1.680 a 1.689, las exportaciones de cacao desde La Guaira ascienden a 14.869.360 libras; el 82% se exportaba hacia México y el 16,5% hacia España. En 1.745 se calculan las mismas exportaciones en 33.000 fanegas, que se duplican a los pocos años para llegar a unas 50.000 fanegas a favor de la Península (con una producción de unas 10 a 25 fanegas por 1.000 árboles de cacao). Una secuencia de estos datos se presenta en la figura N° 3, donde se observa el crecimiento significativo de la producción-exportación del cacao en granos durante los siglos XVII y XVIII, a partir de la cual fue en franco decrecimiento hasta el presente.

En este sentido, se puede considerar que el cultivo cacaotero dio origen a una de las aristocracias terratenientes más estables y duraderas de la América española, en la medida en que se inscribe en las de larga duración, que es uno de los factores de definición de estas "élites". El elemento clave de su éxito lo constituyó el papel de la mujer en estas familias, ya que a través de los enlaces matrimoniales, empleada como estrategia social, permitió la transmisión y conservación de estos importantes patrimonios.

Se ha calculado que los enlaces matrimoniales dentro de un mismo clan familiar se fueron multiplicando a partir de 1.700: del 6% del total para los años 1.650-1.670, del 19% para 1.675-1.699, pasan al 45% en 1.700-1.724 y al 52% para 1.725-1.749. La mayoría de las dinastías caraqueñas estaban instaladas en la provincia antes de 1.650, y se asocian con el auge cacaotero, un ejemplo de estas familias los constituyen apellidos como: Tovar, Mijares, Ponte, Palacios, Blanco, Liendo y Bolívar, apellidos que aparecen de manera constante en la historia de la ciudad desde ese momento, posteriormente protagonistas de la independencia y del desarrollo cultural del país. (Langue, 1991).

Pero será en el siglo XVIII con el auge del comercio y consumo de cacao, la intensificación del contrabando y con la llegada de la Compañía Guipuzcoana (1.728), cuando se observa la aceleración del proceso de introducción de la mano de obra negra esclava y de sus posteriores descendientes, sin pasar por alto que también se utilizó en las labores de construcción de iglesias, capillas, caminos, casas de gobierno, menesteres del hogar, cría de animales, confección de artículos artesanales, vestidos, pescadores de perlas, descubridores de minas, fundidores, cantores, músicos soldados, entre otras actividades. Para tener una visión del fenómeno, Acosta Saignes citado por Pollak-Eltz, (2000), habla de la distribución geográfica de la población negra para finales de este siglo (XVIII): Aragua -12.932-, Carabobo -6.903-, Cojedes -4.949-, Distrito Federal -13.666-, Guárico -11.967-, Lara -13.971-, Yaracuy -4.069- y Miranda -23.599. Lo que evidencia el aporte étnico de la población negra a la conformación, en nuestro particular, a las características culturales del estado Miranda.

En todo caso, dicha compañía ejerció un monopolio de los precios del cacao a través de un contrato firmado con el Rey de España Felipe V, lo cual afectaba a los productores, hacendados y comerciantes ubicados en Barlovento y los valles del Tuy, lo que ocasionó la rebelión de Juan Francisco León, teniente del pueblo de Panaquire, y su hijo Nicolás entre 1.749 y 1.751 contra la política monopolista de la Compañía Guipuzcoana. En opinión de Magallanes citado por Ramos (1981). Este movimiento se convirtió en

una verdadera sublevación por el alcance que tuvo, la opinión que formó y el aglutinamiento que logró en los diversos sectores de la colectividad. Estos hechos despertaron en el alma colectiva la defensa de lo criollo y afirmó en cierto sentido el concepto de lo nacional. Por otra parte Juan Liscano (1997), refiere que la rebelión de Juan Francisco León nunca tuvo en mente el establecimiento de un orden político nuevo, pero sí demostró la importancia del factor económico en la vida de los pueblos y lo errado de la política económica de España. Esto demuestra la participación activa de la oligarquía criolla en aquellas pugnas y en la cual figuraron apellidos que más tarde volverán a sonar durante la independencia.

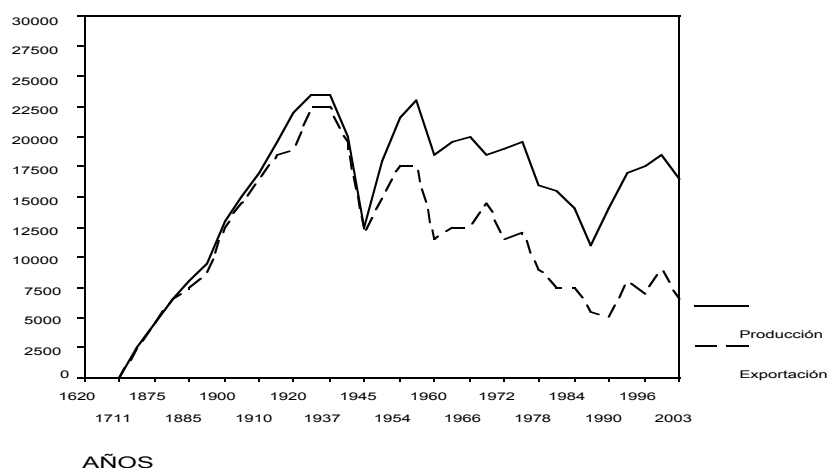


Figura 1.
Serie histórica de la producción y exportación de cacao en grano de Venezuela 1620-2003.

Fuente. El gráfico se elaboró con los datos obtenidos de las siguientes publicaciones: ARCS/ PROactiva, (2001). *El circuito Cacaotero de Barlovento*, Pág. 4 y 84, y Campo Marquina, J. (2005) "Venezuela se olvida del cacao" en *Observatorio de la Economía Latinoamericana* Número 46. Instituto Nacional de Nutrición (2008). *Hojas de Balance de alimentos. Años 2002, 2003, 2004*. Caracas.

Hasta 1.780 la Compañía Guipuzcoana dominó la economía del Estado Miranda, los últimos años se sufrieron de graves contratiempos por los abusos, en los que estaban involucradas autoridades coloniales,

posteriormente intervino la mal denominada Compañía de Filipinas, en realidad la Real Compañía de Comercio de Barcelona y sus actividades no pudieron realizarse ni lograr una labor efectiva en esta zona del país. La guerra de independencia y los problemas políticos peninsulares anteriores a la contienda, contrajeron fuertemente las posibilidades de dicha compañía. La decadencia de los cultivos de cacao permitió a Brasil intensificar sus cacaotales y ganar mercados europeos que antes cubría el cacao venezolano. En 1.855 en las jurisdicciones de Curiepe, Río Chico y Caucagua se estimaba solo unas 200 haciendas de cacao. (Juan Liscano, 1997).

En el siglo XIX, en forma significativa, la guerra de independencia (1.810-1.823) y las continuas revueltas civiles que la sucedieron, afectaron seriamente la producción cacaotera; muchas plantaciones fueron destruidas, había escasez de mano de obra y el comercio fue interrumpido y ya hacia 1.830, el cacao deja de ser el principal rubro económico del país, a pesar de mantener el ritmo exportador. ARC-PROactiva (2001). Otra de las variables que contribuyó con este proceso, se refieren a que a partir de 1825 se comienza a introducir desde Trinidad, variedades de cacao "trinitario" y "forastero" en la región de Barlovento en sustitución del cacao "Criollo", a partir de esa fecha se inicia un progresivo proceso de hibridación de plantas, dejando Venezuela de ser un productor exclusivo de este último, este hecho contribuyó a la disminución de la calidad y del prestigio internacional que había tenido durante los dos siglos anteriores. En el año 1.878, en los valles del Tuy habían alrededor de 204 haciendas de café hecho que demuestra la decadencia del cultivo del cacao en la región y en otras zonas de Venezuela, en donde ya, desde la mitad del siglo XIX el café había sustituido al cacao y se había constituido en el producto básico de la economía venezolana. Pero es en Barlovento que se constituye como única zona productora de cacao del estado Miranda y junto con el estado Sucre, los mayores productores del país hasta la actualidad.

Después de 1.929 el cacao sufrió de una prolongada y profunda depresión debido a los bajos precios a nivel internacional que no cubren sus costos de producción y que ocasionó el deterioro y descuido de las mismas durante el siglo XX. El repunte particular en la zona de Barlovento ocurrido entre 1.888 y 1.950 se basó en la presencia del ferrocarril de Carenero-Río Chico-el Guapo, la estación principal en Carenero, con un muelle de 30 metros de longitud y 12 pies de calado, varios galpones de depósito y la intensa actividad de transporte estimuló el envío del cacao en goletas para ser enviado a la Guaira, donde se reenviaba al exterior. Por ese mismo puerto salió la mayor parte del café que se exportaba. Vila Marco Aurelio citado por

Ramos (1981). En especial Caucagua que actuaba como el principal centro comercial del interior de Barlovento y como puerto fluvial centralizador de los embarques de la producción de las tierras contiguas.

La aparición del petróleo, a finales de la década de 1.920, generó una serie de cambios que han ido afectando la estructura social y económica-productiva del país, que en el caso del cacao se empieza a manifestar abiertamente desde mediados de los años 1.940. La acentuación de la economía petrolera, la caída de los precios de los productos de exportación, el aumento de la participación africana en el negocio del cacao y la ocurrencia de algunos desastres naturales (ciclón de 1.933 que arrasó con las plantaciones del estado Sucre) afectaron de manera importante la producción y la exportación del cacao. (Cartay, 1999). A esto se suma la inexistencia de un tipo definido de cacao, debido al cruzamiento del cacao forastero con el criollo, sistemas de cultivo defectuosos e ineficientes, la mano de obra no especializada, limitación en la renovación de las haciendas y falta de profilaxia han desmejorado la producción del cacao en la zona de Barlovento. (Singh, 1934).

En forma particular, el cacao es cultivado en 13 estados de los cuales sólo en dos de ellos, Miranda y Sucre abarcan más del 80% de la producción nacional. Barlovento es responsable del 39% de esta producción y del 46% de la superficie nacional cosechada. Las principales zonas cacaoteras, responsables del 75% de la superficie regional, se ubican a lo largo de la vía a Oriente (Caucagua-El Guapo-Cúpira-Barcelona) en la jurisdicción de los municipios Acevedo (capital Caucagua), Andrés Bello (Capital San José de Barlovento) y Páez (Capital Río Chico). (ARCS/PROactiva, 2001). Actualmente se viene desarrollando por parte del Ministerio de Ciencia y Tecnología, *La Ruta del Chocolate* en lo que se llama Zona de Desarrollo Especial (ZEDES) que incluye los 6 municipios de Barlovento: Brión, Acevedo, Andrés Bello, Eulalia Buroz, Páez y Pedro Gual, los cuales agrupan aproximadamente 210 mil personas según los últimos censos. El ZEDES tiene cinco núcleos de impulso en su interior: el eje Higuerote-Carenero, el de desarrollo endógeno Caucagua, Cúpira, Machurucuto y Zarao Chaguaramal. Su interés no solo se ubica en el fruto del cacao si no que va desde el mejoramiento y aumento del número de plantas por hectáreas hasta la rehabilitación de las tierras sembradas en la región de Barlovento. (MCT, 2009)

Para Campo Marquina (2005), el franco deterioro del cacao venezolano, y en general de muchos rubros agrarios, se basa en la carencia de políticas agrícolas para el cultivo, una falta de asistencia técnica, un sistema de financiación poco efectivo y una ausencia de política de calidad del producto. Énfasis en la renta petrolera, fracasos como la conformación de

FONCACAO, que surgió con la visión de apoyar y mejorar el rubro, pero en realidad se constituyó, entre otros factores, en un freno para la inversión, hasta el año 2.000 con su plena eliminación. Más aún, el sector ha estado siempre condicionado por el problema de la tenencia de la tierra, que no parece haberse resuelto con la legislación actual, y por la falta de un sistema de seguros agrícolas. ¿Cuáles son las consecuencias de todo esto? Escasez de mano de obra para el cultivo, existencia de plantaciones viejas con presencia frecuente de enfermedades, insuficiente rentabilidad del cultivo y paralización de la investigación agronómica.

La opción para este autor (Campos Marquina) será el potenciar el cultivo del cacao de alta calidad para su exportación, lo que impactará de forma positiva al desarrollo rural evitando mayores migraciones a los núcleos urbanos sobrepoblados y con altos niveles de pobreza y delincuencia. Asimismo, es necesario diversificar las exportaciones para evitar la dependencia tan elevada que tiene la economía del sector energético, que provoca que la base alimenticia y nutricional de la población dependa de las exportaciones de este sector. La alternativa de la diferenciación del producto mediante la Denominación de Origen y el sello de calidad ambiental parece una vía factible para el desarrollo sector, sin embargo, si no se producen los cambios estructurales necesarios en el sector, conducidos por una política agrícola eficaz, poco o nada podrá conseguirse. Este cultivo es parte de la identidad nacional venezolana y lo es desde hace más de trescientos años. Por su especificidad y por su tradición, se trata de un producto típico del país que lo convierte en un "patrimonio irremplazable".

Fue así como el barloventeño logró proyectarse en esta región venezolana llamada Barlovento, palabra proveniente de Sotavento, aquellos vientos alisios que viniendo del mar se dirigen rumbo a las montañas atravesando la llanura, regándola bondadosamente de humedad durante varios meses del año, fertilizando sus tierras hasta convertirlas en misteriosas selvas y en ricas haciendas cacaoteras donde el sudor del negro, las manos de las negras y sus almas juntas, hicieron posible el renacimiento de una estructura socio-política que cumplió y cumple su cometido humano, en una vigencia que se manifiesta en cada una de sus localidades, con raíz e historia dulce y amarga como el cacao que simbolizado en su esfuerzo y voluntad de mantener su presencia como el retumbar de sus tambores.

En este punto cabe destacar la referencia de Lovera (2000), sobre las luchas de los hacendados, sobre las numerosas plagas que azotaban al cacao en la época colonial, una de ellas eran los loros, llamados "guaros",

ardillas y monos que consumían intensamente las mazorcas del cacao en época de cosecha (junio y diciembre), para ahuyentarlos se empleó al principio trabucos y mosquetes, pero era un método costoso en pólvora, razón por la cual se empleaba un ejército de niños que recorrían las plantaciones desde la mañana hasta la noche tocando un tambor para asustar a las aves. Esta referencia citada por el francés Jean Baptista Boussingault, en 1.823, de acuerdo con el autor, hace creíble la relación con el folklore de las regiones en especial en Barlovento la cual asocia al negro, al tambor y el cacao de manera especial, como lo constituye las fiestas en honor a San Juan (23, 24, 25 de junio) y las *chimbangales* en honor a San Benito (del 27 al 29 de diciembre) al sur del Lago de Maracaibo (zona cacaotera en época colonial). Estas fiestas podrían señalarnos la estrecha relación entre los cultos europeos, africanos y americanos en esta zona y establece una particular coincidencia entre estos ritos agrarios y la producción cacaotera.

Otra referencia nos la presenta Parra de F. (2003) al establecer el vínculo entre los ritos religiosos y el cacao en la subregión, la Virgen de las Mercedes llegó a las costas venezolanas en 1.683 y en Caracas salva las plantaciones de cacao, víctima de una terrible enfermedad. Salvar al cacao, era salvar a Venezuela y se hizo entonces la virgen del cacao, patrona de los campos y de las siembras, así como soberana del mar y de la tierra, se constituyó Patrona de Barlovento desde 1.954, celebrando sus fiestas el 24 de septiembre, imagen de la fusión del mestizaje característica de la subregión.

Pasemos a revisar la transición del grano de cacao hasta la preparación del chocolate, razón de ser del trabajo de producirlo, cosecharlo y generar ese alimento originario de América y que transformó nuestro pueblo desde sus orígenes coloniales.

Del cacao al chocolate, una referencia dulce a un trabajo amargo

El cacao o chocolate se introduce en España en 1.513 y se llegó a ser considerado como medicina o reconstituyente, hasta afrodisíaco. Además, refiere Contreras y García (2005), que el Cardenal Brancaccio en 1.660 designó al chocolate como un líquido y estableció la conclusión de que los líquidos son permitidos durante la Cuaresma y los días de ayuno, consecuentemente, el chocolate podía ser consumido con la condición de que fuera preparado sin huevos, ni leche. Además en el siglo XVII y hasta el siglo XIX las consideraciones médicas entre alimento y salud, *el cacao era de naturaleza fría, templada o caliente*, lo consideraron un alimento tan nutritivo que “ningún cocido de carne podría nutrir durante tanto tiempo ni tan fuertemente como el chocolate” (p. 233).

De acuerdo con Lovera (2000) durante los tiempo coloniales se establecieron diversas preparaciones para el cacao en Venezuela: (a) el *cerrero*, el cual se consumía especialmente en el campo y a todas horas, y hasta como sustituto del agua, consistía en una preparación básica de cacao y agua, sin azúcar, ni especias, (b) el *chorote*, algo mas elaborado, muy común en las ciudades, se preparaba a partir del cacao molido y tostado, se hierve y desgrasa, el producto obtenido se endulza con azúcar moscabado, se consumía en el almuerzo y la cena, y (c) el *chocolate*, el mas elaborado, se preparaba con pasta de cacao, azúcar blanca, canela, clavos de olor, vainilla pilada, almizcle y esencia de ámbar. Pero el chocolate caraqueño se distinguía de esas preparaciones típicas de España e Italia por la presencia de un ingrediente particular por su origen autóctono, lo constituyó el maíz, ya que en ocasiones se le agregaba maíz tostado al chocolate para espesarlo, hacerlo rendidor y que se produjera una mejor espuma y además de ser endulzado con miel.

En la actualidad aún se elaboran en la subregión de Barlovento, de forma artesanal, las denominadas "*bolas/bolitas*" o "*pelotas*" de cacao, para preparar chocolate. (Instituto del Patrimonio Cultural, 2007): la semilla de cacao tostada se pela, limpia y muele con molino, se le agrega yema de huevo, leche en polvo, una pizca de harina de trigo, clavo de especia (tostado y molino), canela en polvo, se amasa con un poco de manteca de cacao y se prepara las bolitas, para la elaboración de chocolate de taza tradicional en Semana Santa, se disuelve la bolita de cacao en agua caliente, se le agrega leche, fécula de maíz, azúcar al gusto y una pizca de sal (M. Madera, entrevista personal, Agosto 05, 2007).

A comienzos del siglo XIX, las primeras innovaciones tecnológicas permitieron culminar en el establecimiento de procesos industriales que marcaron un importante hito en la generalización y masificación del consumo del cacao, inicialmente como bebida y luego como dulces de chocolate.

Poco a poco, nuevos hallazgos tecnológicos y culinarios permitieron pasar no solamente de un alimento exclusivo a uno festivo, sino popularizar un consumo masivo de alimentos a base de cacao mediante el desarrollo de otros tipos de productos. En este sentido, la industria chocolatera, junto con algunos específicos adelantos tecnológicos, ha jugado un papel crucial como impulsador del proceso, a través de la comprensión de las necesidades del consumo así como en la generación de nuevas necesidades.

El consumo de cacao no puede ser comprendido sino a través del consumo del chocolate y sus derivados ya que el cacao no puede ser consumido

en su estado natural, requiere de un conjunto de procesos que hacen posible su ingestión. El pasaje del cacao a alimento en sus diversas manifestaciones ha sido el resultado de una serie de transformaciones a lo largo de su historia, dicha transformación del grano de cacao en chocolate para comer es un proceso largo, aunque poco complejo, que comprende tres etapas cumplidas por distintos actores en diferentes escenarios, ver Figura 2. En este sentido resumiremos los procesos descritos por Beckett, S. (2000).

La *1era etapa*: Una vez desprendida la *mazorca* (2) de *árbol* (1) se procede al beneficio de los granos de cacao; este proceso conlleva al *descortezado* (3), de la mazorca para extraer los granos de cacao recubiertos de una pulpa blanca o mucílago, posteriormente se procede a la etapa de *fermentación* (4) de los granos para eliminar la pulpa blanca, para estimular los precursores del aroma y permitir la aparición de compuestos que le brindan un color marrón al grano y disminuyen su amargor y astringencia. Para los cacaos criollos dura unos 3 días mientras que para otras variedades toma entre 5 a 7 días. [Aunque el proceso no está completamente claro ya que la cáscara permanece intacta y no es posible que los microorganismos reaccionen directamente con los cotiledones, por ello, en cierto modo, no es realmente un proceso de verdadera fermentación]. Se sigue con la etapa del *secado* (5) de los granos para reducir su contenido de humedad, evitar la formación de hongos, asegurar su conservación al ser almacenados y transportados, se trata de pasar de un 60% a un 8% o menos de humedad. Para ello se utilizan técnicas de secado natural con energía solar, o artificialmente mediante el uso de secadores mecánicos. Al ser el cacao un cuerpo con un importante contenido graso, el secado debe ejecutarse en superficies apropiadas donde los granos no absorban los distintos olores que lo rodean lo cual afectaría la calidad del mismo. Esta primera etapa reviste de suma importancia para la calidad del grano, ya que su apropiada ejecución permite poner en evidencia las cualidades intrínsecas del grano en materia de aroma, color y sabor, que luego serán realizadas y valorizadas en procesos industriales posteriores.

La *2da etapa*: busca la obtención de los productos intermedios o semi-terminados de cacao; pasta o licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao y polvo de cacao. (El grano contiene inicialmente un 55% de manteca de cacao.). Para ello el grano debe ser *descascarillado* (6) a fin de separar la cáscara y prepararlo para el *tostado* (7), el tostado del grano tiene el propósito de desarrollar los aromas preformados durante la fermentación, eliminar los ácidos volátiles, reducir el tenor de agua y disminuir la población bacteriana, se sigue con la *molienda* (8), que permite obtener la pasta o licor de cacao, este subproducto debe ser *prensado* (9), lo que permite disponer

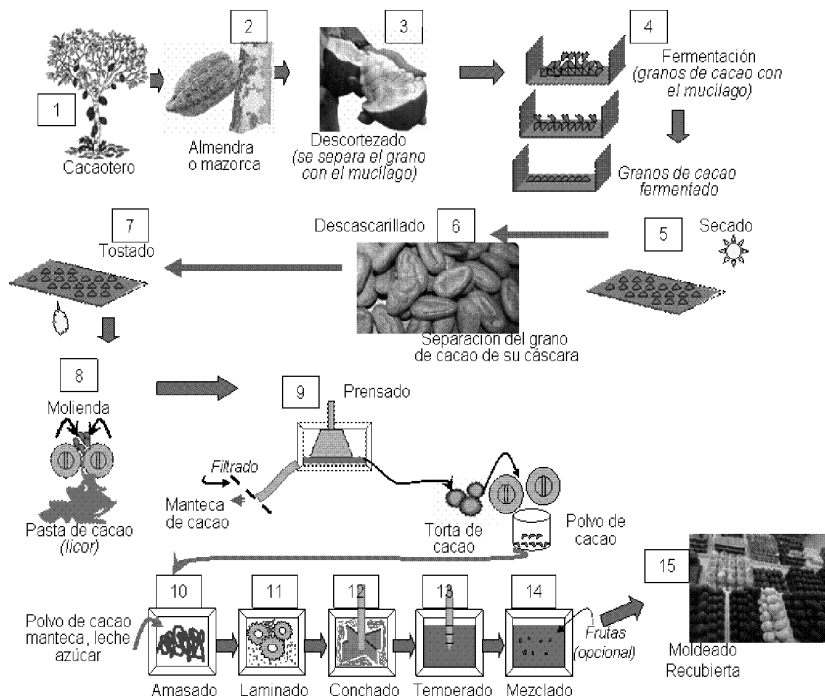


Figura 2.
Etapas del procesamiento del Cacao (*Theobroma Cacao* L.), a partir de lo descrito por Beckett, S. (2000). La ciencia del cacao.
Editorial Acribia, España.

de una parte líquida, la manteca de cacao, y la parte sólida que es la torta de cacao de donde se obtiene el polvo de cacao (el cual contiene entre un 20%-22% de grasa).

La 3era etapa: consiste en la elaboración propiamente dicha del chocolate en la industria chocolatera o en el taller del artesano chocolatero, para su elaboración y la de sus productos derivados se procede a: el *amasado* (10), donde se mezclan los ingredientes del chocolate que se desea elaborar hasta obtener una pasta homogénea, sigue el *laminado* (11), para alisar la pasta y dejarla sin gránulos, el *chonchado* (12), donde la pasta pierde acritud, acidez y una parte de las últimas trazas de humedad, el *temperado* (13), para que el chocolate sea calentado a fin de favorecer, luego una cristalización estable de

la manteca de cacao, y así obtener un chocolate homogéneo, el *mezclado* (14), con ingredientes adicionales tales como avellanas, nueces, almendras, frutas, etc., según el tipo de producto deseado, y por último el *moldeado* donde el chocolate es vertido en moldes para darle la forma deseada, *desmoldeado* y *embalaje* del producto(15).

Ahora bien, de acuerdo con Cartay (1.999), para la elaboración de un chocolate de calidad lo primero es la materia prima, así tenemos al *cacao fino o de aroma*, el cual corresponde a los cacaos tipos criollos. Estos granos brindan un aroma o color especial en chocolates finos y en revestimientos o capas de cobertura. Generalmente son mezclados con granos ordinarios a fin de realzar los productos resultantes. Entre los criterios de calidad más utilizados para apreciar un grano de cacao, está la *palagosidad*, el sabor a cacao y el sabor a almendra que son los que han permitido distinguir a los cacaos aromáticos a partir del aroma y del sabor especial, afrutado que ellos presentan. A partir de estas particularidades, estos cacaos se han orientado fundamentalmente hacia la chocolatería fina, los revestimientos y la cobertura.

Para aclarar este punto debemos destacar que gracias al olfato y al gusto, experimentamos diferentes sensaciones olfativas y gustativas a partir del contacto con las moléculas de los distintos componentes. Lo que llamamos aroma es una combinación de olores, que nuestra nariz percibe y sabores que nuestras papilas gustativas atrapan, con la contribución añadida de la temperatura y la textura. Las células olfativas de nuestra nariz contribuyen en torno a un 80% del sabor. La boca y la nariz están conectadas, de modo que las moléculas gaseosas que se liberan en la boca cuando masticamos pueden viajar hasta la cavidad nasal. Es mas, cuando tragamos se crea un vacío parcial en la nariz y el aire asciende hasta ella desde la boca. Cuando la combinación de los estímulos del gusto, el olfato y la textura llegan al cerebro, tienen que ser interpretados. Ahora bien, que el conjunto de sensaciones resulte agradable, repulsivo o algo intermedio, dependerá de las diferencias psicológicas de cada uno, de sus experiencias y las costumbres culturales, (De La Cruz, 2008). Una de las maravillas del chocolate es que se funde entre 30°C y 36°C, o sea justo por debajo de nuestra temperatura corporal lo que permite que nosotros podamos disfrutar de las delicias del chocolate o ambrosía de los dioses.

De acuerdo con COVENIN, citado por ARC/PROactiva (2001) los chocolates son; la pasta preparada a partir del licor de cacao (masa o pasta de cacao), manteca de cacao con o sin azúcar y con o sin aditivos alimentarios. Estos alimentos se clasifican según el tipo de consumo para el cual sean des-

tinados, a saber: chocolate para consumo en taza, chocolate para consumo directo y chocolate para cobertura. El chocolate para consumo en taza es el producto obtenido de la mezcla de licor de cacao con adición de azúcar, manteca de cacao, emulsificantes y saborizantes presentados en forma de tabletas o en polvo. El chocolate para consumo directo (Chocolate negro, con leche y chocolate blanco) es el producto resultante de la mezcla de licor de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsificantes, adicionado o no de leche entera o descremada, sólidos de leche (no provenientes del suero de la leche) y otros ingredientes como nueces mixtas, frutas, cereales, cremas, licores y jarabes. Este tipo de chocolate se presenta en forma de tabletas, bombones y productos de confitería. Veamos las diferencias en la figura N° 3.

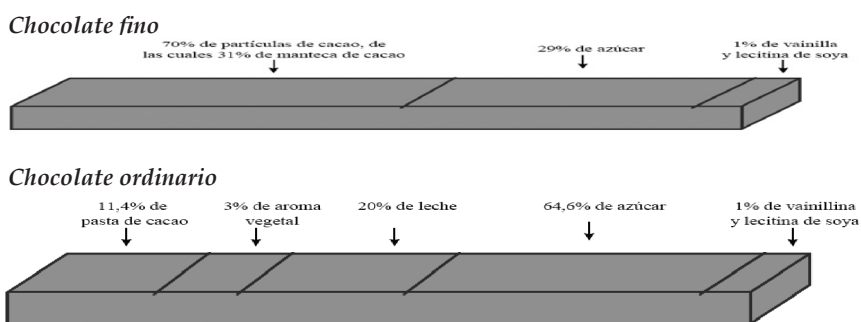


Figura 3.

Diagrama comparativo de la composición entre la tableta de chocolate fino y ordinario.

Fuente: las figuras se elaboran con base a lo descrito por Beckett, Stephen T. (2000, p. 135).

Un chocolate negro de calidad, que es el chocolate por excelencia para los entendidos, debe contener, al menos, un 50% de cacao. Sin embargo, un chocolate con un contenido de cacao que supere el 75% de pasta de cacao puede resultar de sabor mediocre y desagradable. Para elaborar un buen chocolate negro se pueden emplear distintas clases de granos de cacao, pero los mejores chocolateros utilizan el cacao criollo, fino o de aroma, para obtener la acidez, el equilibrio y los aromas complejos característicos de los chocolates más finos y cacao forastero para darle cuerpo y amplitud a sus mezclas de chocolate. Un buen chocolate debe presentar una superficie lisa y brillante, y debe partir con un golpe seco y neto. Su *untuosidad*, que depende de la manteca de cacao, debe comprobarse dejando derretir un

trozo de chocolate debajo de la lengua y apreciar en toda su majestuosidad los sabores y aromas característicos (Cartay, 1999).

El chocolate es muy sensible al frío o al calor excesivo. El frío endurece el interior del chocolate y lo cubre de una humedad que opaca su brillo, dándole un aspecto blanquecino. En este caso, los cristales de azúcar son atraídos a la superficie y se disuelven en el vapor de agua, antes de recrystalizar. El proceso altera la textura y el sabor del chocolate. El calor también afecta al chocolate. Su superficie se derrite por encima de 28°C, y al enfriarse se vuelve blanquecino por la cristalización de la manteca de cacao. Esa alteración de su aspecto, que no lo vuelve inadecuado para el consumo, afecta el placer de su degustación. La luz puede ser responsable de la descomposición de la manteca de cacao, lo que altera la cualidad gustativa del chocolate, por ello el chocolate debe ser conservado a una temperatura comprendida entre 15 y 18°C, en un lugar seco, guardado en un envase cerrado o envuelto en papel de aluminio, al resguardo de olores que absorbería, como todo cuerpo graso, en detrimento de sus propios aromas.

Ahora bien, desde el punto de vista nutricional, los alimentos nos proporcionan energía y el chocolate es capaz de hacerlo de un modo relativamente rápido. Contiene los tres componentes esenciales de los alimentos; proteínas, carbohidratos y grasas, junto con algunos minerales esenciales. Ver cuadro n° 1

De acuerdo a Velez Boza y Valery de Velez (1990), Beckett (2000), y Montes de Oca, (2004), el cacao tiene propiedades antioxidantes que aparentemente prevendrían el infarto, la aterosclerosis y los accidentes cerebro vasculares, también, teobromina (250 a 500 mg en promedio por 100g de chocolate negro) y cafeína (70 mg por 100g), que le confiere propiedades tónicas y estimulantes. Este poder antioxidante se debe a su alto contenido de *flavonoides*, sustancias protectoras que también contienen el té negro y el vino rojo, que neutralizan los nocivos radicales libres de oxígeno que se producen durante las reacciones químicas de las células. Estos radicales se adhieren al colesterol, lo oxidan y lo hacen mucho más agresivo. El colesterol oxidado penetra en las paredes arteriales y allí desencadena una reacción inflamatoria, pues los glóbulos blancos lo atacan como si fuera un cuerpo extraño. Esta batalla provoca engrosamiento de las paredes arteriales, que disminuyen la luz de las arterias (diámetro interno), interfieren con el normal flujo de sangre y favorecen la trombosis y el infarto. Pues bien, los flavonoides que contiene el cacao se unen a los radicales libres, los neutralizan y evitan el avance de la aterosclerosis. En cuanto a los triglicéridos (grasas que dependen del consumo de azúcares), aparentemente no se elevan si

se consume antes del mediodía. Otras investigaciones mostraron que el consumo del cacao sin leche disminuye la presión arterial. El chocolate, por su alto contenido de triptófano, estimula la síntesis de un mediador antidepresivo y sedante, la serotonina cerebral. Esto le confiere al cacao propiedades antidepresivas incluso más potentes que las que se obtienen al tomar psicofarmacos. Hay que aclarar que estos beneficios son producidos por el cacao. De manera que si se consume chocolate se debe preferir el negro, y a nuestro bien entender si es de Barlovento mucho mejor.

Cuadro 1

Contenido medio de macro y micronutrientes en 100 g de chocolate.

	Chocolate Puro	Chocolate con leche	Chocolate blanco
Energía (Kcal)	530	518	553
Proteínas (g)	2	6	8
Carbohidratos (g)	63	56	56,5
Grasa (g)	30	30	33
Calcio (mg)	63	246	306
Magnesio (mg)	131	59	31
Hierro (mg)	3	2	0,2

Fuente: Beckett, (2000, p. 164).

A manera de Conclusiones

Debemos destacar que Barlovento integra un extenso territorio conformado por una sucesión de pueblos geohistórica y culturalmente unidos, sin embargo, cada uno de ellos posee sus particularidades delineadas durante sus respectivas etapas de formación y evolución. Considerando estos aspectos, nos encontramos ante un panorama “paisaje cultura” diferenciable, establecido a lo largo de su proceso de incorporación e integración étnica (aborigen-español-africano) que ha estructurado y definido las identidades locales, las que a su vez dan forma a la identidad subregional como ninguna otra del país. Constituyéndose en asidero común de manifestaciones en el arte, la música, los valores, las costumbres, la gastronomía, la religión, la

arquitectura, la economía y la biodiversidad que ha tenido como dimensión determinante al cacao.

Es así como podemos considerar al siglo XVII, como el más decisivo en la conformación de la nacionalidad. Existen pocos rasgos de nuestra idiosincrasia que no se gestaran desde esta época, partiendo de un elemento central como lo fue la producción del cacao. Este fruto constituyó el eje en torno al cual giró toda la vida social, política, económica, religiosa y artística de la Colonia. La economía prosperó y con ella la Aristocracia, Venezuela se colocó al frente de las colonias agrícolas de España, y atrae la atención de Inglaterra, Francia, Holanda y Dinamarca. Las ciudades se embellecen con casas de bella mampostería. El bienestar refina el estilo de vida, Venezuela se tiñe de lo barroco lo cual se refleja en todas las manifestaciones culturales, el arte, la literatura, la arquitectura, la música, con un matiz propio del mestizaje que se constituirá definitivamente en estilo americano, y de estos grupos sociales y sus luchas surgió la república. Pero esa es otra historia.

Se observa a través de lo descrito un vínculo, casi místico entre el cacao y Barlovento en su geografía, clima y relieve, donde su génesis, pareciera predestinada desde épocas primitivas, para albergar en su vientre la venerada almendra, del fruto sagrado de los dioses como la denominaban los aborígenes. En todo caso la historia la narran los hombres y la consolidan a través de su cultura, la cual se une de manera infinita al paisaje, a su gente, a sus costumbres, a sus valores, a su forma de ver y vivir la vida, que como en ningún otro lugar se define como en Barlovento.

Referencias

- ARCS/Proactiva. (2001). *Estudio sobre el Circuito cacaotero de Barlovento*. Caracas. Edic. Proactiva. p3-99.
- Beckett, S. (2000). *La ciencia del Chocolate*, Zaragoza, España. Editorial Acribia, p.201.
- Campo Marquina, J. (2005). "Venezuela se olvida del cacao" en *Observatorio de la Economía Latinoamericana* Número 46.
- Cartay, R. (1999). *El Cacao Venezolano en el mercado mundial. Situación Actual y Perspectivas*. Caracas. Proyecto Conicit. Agenda Cacao.
- Castillo-Lara, Lucas G. (1981). *Apuntes para la Historia Colonial de Barlovento*. Caracas. Biblioteca de la Academia Nacional de la historia (151).
- Contreras J. y Gracia M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona, España. Ediciones Ariel.

- De La Cruz, E. (Coord.). (2008). *Educación Alimentaria y Nutricional*. Retos y Logros N° 13. Caracas. Boletín de Investigación. Subdirección de Investigación y Postgrado. I.P.M.J.M.S.M.-UPEL.
- García, J. (2001). *Afrovenezolanidad esclavitud, cimarronaje y lucha contemporánea*. Caracas. Colección patrimonial de historia local y regional MECyD y CONAC.
- Guevara Cedeño, F. (1984). *Esclavos negros, Cimarroneras y cumbos de Barlovento*. Caracas. Cuadernos Lagoven.
- Instituto Nacional de Nutrición (2008). *Hojas de Balance de alimentos*. Años 2002, 2003, 2004, 2005. Caracas.
- Instituto del Patrimonio Cultural. (2007). *Catálogo del Patrimonio Cultural 2004-2007*. Región Centro Oriente, Estado Miranda. Caracas. Ediciones Instituto Patrimonio Cultural.
- Langue, F. (1991). Orígenes y desarrollo de una élite regional. Aristocracia y cacao en la provincia de Caracas, siglos XVI-XVIII. *Tierra Firme*, 34 (1), 143-161.
- Liscano, J. (1997). *Barlovento*. Colección Urquíá N° 2. Los Teques Estado Miranda. Fondo editorial ALEM, 167p.
- Lovera, J.R. (2000). *El Cacao en Venezuela*. Caracas. Editado por Chocolates El Rey, C.A.
- Ministerio de Ciencia y Tecnología. (2009). Ruta del Chocolate. De la Semilla al Bombón. *Registro*. Gerencia de Comunicación Social. Documento en línea. Disponible: <http://www.fonacit.gob.ve/registros/entrevistas.asp?id=135>. (Consulta: julio 2009)
- Montes de Oca, A. (2004). *El chocolate es bueno para la hipertensión*. El Nacional B-18 "Información General Ciencia y Salud". 13 de junio de 2004.
- Osorio A. E. (1985). *Geografía de la población en Venezuela*. Caracas. Editorial Ariel-Seix Barral Venezolana.
- Parra de F. C. (2003). *Río Chico por siempre*. S/N. Boletín informativo de Río Chico.
- Parra, P. (1997, Noviembre). *Origen del cacao en Venezuela*. Ponencia presentada en el I Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela. Documento en línea. Disponible: <http://cacao.sian.info.ve/memorias/html>. (Consulta: diciembre 2007)
- Pollak-Eltz, A., (2000). *La esclavitud en Venezuela: un estudio histórico-cultural*. Caracas. Universidad Católica Andrés Bello,
- Ramos, G. J. M. (1981). *Historia del Estado Miranda*. Caracas. Ediciones de la Presidencia de la República, p. 222.
- Singh, J. (1934). *El cacao en la región de Barlovento* (Estado Miranda). Caracas. Ministerio de Salubridad y de Agricultura y Cría. Editorial Elite, 70 p.

- Sosa, M. (2001). *Dinámica Geohistórica y cultural de Barlovento*. Gobernación Estado Miranda. Identidad Regional Subregión Barlovento. Serie Documental. identidad regional. Los Teques. Parte III Pág. 82-159.
- Strauss, R. (1993). *El Tiempo prehispánico de Venezuela*. Caracas. Ediciones Grijalbo, p 279.
- Vélez Boza F. y G. Valery de Vélez, (1990). *Plantas alimenticias de Venezuela, autóctonas e introducidas, nomenclatura, historia, clasificación, cultivo, composición, utilización y bibliografía*. Caracas. Ediciones Fundación Bigott. Y Sociedad de Ciencias Naturales La Salle, monografía N° 37.

Ernesto Elías De la Cruz Sánchez

Profesor en Biología y Ciencias Generales, Especialista en Evaluación Educacional, Magister en Ciencias de la Educación, Mención Sistema Educativo. Docente adscrito al Departamento de Ciencias Naturales y Matemática del IPMJMSM. Miembro del Núcleo de Investigación Juan Manuel Cagigal y Coordinador de la Línea de Investigación en Educación Alimentaria y Nutricional. Correo electrónico: ernestodelacruz0203@yahoo.es

José Ismael Pereira Benítez

Profesor en Ciencias Sociales, Mención Geografía. Magister en Geografía, mención Geografía Física. Adscrito a la línea de Investigación en Geografía Física del IPMJMSM. Participa en los proyectos sobre "Estudios Fisionómicos de la Vegetación en Venezuela" CICNAT-Juan Manuel González Sponga-IPC y "PLUVIONET" del Departamento de Ciencias de la Tierra del IPC. Correo electrónico: geoismael@hotmail.com