

Yaracuy de la naturaleza viva al cuerpo

Etno-alimentación en el Macizo de Nirgua

Annel Mejías Guiza
Issa Rodríguez García



Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MinCyT)
Fondo Nacional de Ciencia y Tecnología (FONACIT)
Red de Antropologías del Sur (RedAS)

Colección Coediciones
Biblioteca Digital Latinoamericana
de Antropologías del Sur/RedAS

A photograph of a traditional outdoor hearth. A fire is burning brightly in the center, with orange and yellow flames rising from a pile of logs and kindling. The hearth is constructed from dark, charred bricks and logs. To the right, a metal grill or rack is visible, likely used for cooking. The background shows a rustic wooden structure, possibly a wall or fence, with some light filtering through. The overall scene is warm and evokes a sense of traditional cooking or fire-making.

Yaracuy
de la naturaleza viva al cuerpo
Etno-alimentación en el Macizo de Nirgua





Colección Coediciones
Biblioteca Digital Latinoamericana
de Antropologías del Sur/RedAS

Yaracuy de la naturaleza viva al cuerpo

Etno-alimentación en el Macizo de Nirgua

Annel Mejías Guiza
Issa Rodríguez García



Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MinCyT)
Fondo Nacional de Ciencia y Tecnología (FONACIT)
Red de Antropologías del Sur (RedAS)

Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MinCyT)

Gabriela Jiménez (ministra)

Fondo Nacional de Ciencia y Tecnología (FONACIT)

Francis Rodríguez (presidenta)

Red de Antropologías del Sur

Annel Mejías Guiza (coordinadora general)



Yaracuy, de la naturaleza viva al cuerpo. Etno-alimentación en el Macizo de Nirgua

Autoras: Annel Mejías Guiza, Issa Rodríguez García

Este libro es producto del proyecto de investigación “Etno-alimentación y concepción del cuerpo, la salud-enfermedad en el Eje Centro-Occidental de Venezuela (Macizo de Nirgua)”, financiado por el FONACIT.

Diseño y cuidado de colección:

José Gregorio Vásquez

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY:

Depósito Legal: ME2025000042

ISBN: 978-980-8001-04-4

Hecho en Mérida, Venezuela

Colección Coediciones, Biblioteca Digital Latinoamericana

de Antropologías del Sur, Red de Antropologías del Sur

Primera edición, 2025

**Proyecto FONACIT
N° 20240PGP237**

Edición digital de distribución gratuita

Cuentas de la Red de Antropologías del Sur
Correo electrónico: redantropologiasdelsur.vzla@gmail.com

Página web: <http://red.antropologiasdelsur.org/>

CONTENIDO

PARTE 1 SOBRE EL PROYECTO

11

PROYECTO “ETNO-ALIMENTACIÓN Y CONCEPCIÓN DEL CUERPO,
LA SALUD-ENFERMEDAD EN EL EJE CENTRO-OCCIDENTAL
DE VENEZUELA (MACIZO DE NIRGUA)”

13

EL MITO DE MARÍA LIONZA

21

PARTE 2 LO CRUDO, LO COCIDO, LO RECICLADO:

27

DE LA NATURALEZA VIVA DE YARACUY AL CUERPO

27

PARTE 3 ALGUNAS RECETAS PARA ALIMENTAR EL CUERPO

139

CONCLUSIONES

157

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

161

LAS AUTORAS

171







Este libro lo dedicamos...

A la Reina María Lionza, a las Tres Potencias y al espíritu de Don Nicanor Ochoa, de la Corte Chamarrera, quienes nos permitieron estudiar su tierra con sentido de amplitud y respeto...

A la profesora Dra. Jacqueline Clarac de Briceño, nuestra Guardiana de los Saberes del Sur, de la Red de Antropologías del Sur...

In Memoriam

A las personas de Yaracuy o relacionadas con este Estado que compartieron sus conocimientos, preocupaciones, y nos ayudaron y acompañaron en el trabajo de campo y en los momentos más difíciles: de Palito Blanco, a la parcelera Zuleima Pérez, al profesor Carlos Camacho Acosta, al agricultor Rafael Camacho, a José “Cheo” Tovar, al curandero Domingo Durán y a su madre; de Nirgua, al conuquero Máximo Beltrán, a la curandera Maglys Rojas, a Angélica Mendoza y a la enfermera Everlin Santana Oviedo; de El Peñón-Marín, a los agricultores Nairobi Rivero Ochoa, a Leopoldo Adonay “Rosito” Rivero Ochoa y a Yorbi Quiroz; de San Felipe, al profesor Andrés Fernando Rodríguez y a la profesora Rosana Mieres, de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy; a Rosa García, a la familia Herrera Gil, a Mario Singer, de la Independencia; a la familia Betancourt, de Aguacatal; a Gabriela Heredia y Wilane Hernández, a Muraima Osuna, a Rosaura García, a la señora Vilma, de Guama; al señor José Jesús Palacios, botánico yaracuyano.

Agradecemos:

Al equipo del FONACIT, del Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología...

A la Gobernación del estado Yaracuy...

Al doctor Olson Tovar, director del Hospital Central “Dr. Plácido D. Rodríguez Rivero”, de San Felipe, estado Yaracuy, y a todo el equipo de médicas/os, enfermeros/as, camilleros y personal administrativo, quienes tendieron una mano generosa y amiga...

PARTE 1

SOBRE EL PROYECTO





PROYECTO “ETNO-ALIMENTACIÓN Y CONCEPCIÓN DEL CUERPO, LA SALUD-ENFERMEDAD EN EL EJE CENTRO-OCCIDENTAL DE VENEZUELA (MACIZO DE NIRGUA)”



¿POR QUÉ COMEMOS LO QUE COMEMOS?

En el año 2024, luego de haber superado la pandemia declarada por el virus SARS-CoV-2, quisimos determinar la cosmovisión sobre etno-alimentación y la concepción del cuerpo y de la salud enfermedad en comunidades rurales de Yaracuy, estado de la zona centro-occidental de Venezuela. Por ello, propusimos desarrollar un proyecto titulado “Etno-alimentación y concepción del cuerpo, la salud-enfermedad en el eje centro-occidental de Venezuela (Macizo de Nirgua)”, para estudiar algunas grietas de la modernidad (Scribano, 2013; Briones, 2019), es decir, re-conocer las memorias ancestrales alimentarias que han sobrevivido al modelo de desigualdad del capitalismo petrolero.

En primer lugar, nos propusimos abordar los conocimientos antiguos y nuevos sobre la diversidad de cultivos, relacionados con las plantas (etnobotánica), así como la identificación de un posible calendario agrícola y las gastronomías de las zonas estudiadas. En segundo lugar, nos interesaba describir las creencias sobre la alimentación y algunos rituales/tradiciones en torno a ella, esto con el fin de enlazar con la mitología y la relación cultivos-plantas/ritos-mito.

Yaracuy es el corazón de las creencias en torno a la manifestación religiosa de la Reina María Lionza y en su seno se ubica el Monumento Natural “Cerro María Lionza” (Montaña de Sorte). Debido a esto, en tercer lugar, quisimos estudiar estas conexiones para lograr acercarnos a la concepción del cuerpo, la salud-enfermedad en torno a los diversos complejos míticos que sobreviven en las zonas investigadas.

El Macizo de Nirgua, con su rica biodiversidad, ha sido históricamente escenario de un entramado de prácticas etno-alimentarias. A lo largo de generaciones, sus pobladores han desarrollado un profundo conocimiento sobre el uso de los recursos naturales para su sustento y curación de enfermedades. Desde la recolección de frutos silvestres y de hierbas medicinales, hasta la agricultura de subsistencia en las laderas, la alimentación en esta región está intrínsecamente ligada a la tierra y sus ciclos. Además, las tradiciones culinarias locales son un vehículo de identidad cultural y conexión con el entorno.

Con este proyecto, deseamos ir más allá de los estudios sobre antropología en alimentación, concebida ésta como “un conjunto de prácticas, hábitos, costumbres y conocimientos encaminados al consumo de alimentos” (Saucedo Arteaga, 2011, p.394). Es decir, nos acercamos a este fenómeno como un “hecho social total”, recomendación metodológica que dio Émile Durkheim hace más de cien años¹, esto con el fin de determinar los sistemas alimentarios vinculados a conocimientos y relaciones socioculturales en microestructuras intrafamiliares y comunitarias.

Con esta investigación, financiada por el Fondo Nacional de Ciencia y Tecnología (FONACIT), del Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología del gobierno venezolano, código 2024PGP237, no solo deseamos levantar un listado de hábitos ali-

1 Salvamos la diferencia de cómo Durkheim lo enunció en su tiempo, cuando escribió *Las reglas del método sociológico* en el año 1895. No consideramos que los hechos sociales se estudien como objetos, sino que rescata-
mos la propuesta de investigar este fenómeno desde la complejidad y las interrelaciones que genera con otros
aspectos de la vida en comunidad.

mentarios, o trabajar únicamente la gastronomía y la cultura material, o enfocarnos en la antropometría o epidemiología, sino concebir la alimentación como un hecho bio-psico-socio-histórico-cultural (Guidonet, 2007).

Consideramos que esto se puede lograr si vinculamos la alimentación y la representación cultural del cuerpo y su equilibrio entre salud/enfermedad, si relacionamos la magia como un sistema de conocimiento ancestral con la nutrición, si estudiamos los cambios culturales y la adaptación. Es decir, investigar las prácticas de etno-alimentación heredadas desde la antigüedad hasta el presente como un acto de resistencia cultural e insurgencia, para así responder: ¿Por qué comemos lo que comemos?

¿CÓMO HICIMOS UN PROYECTO SOBRE ETNO-ALIMENTACIÓN EN YARACUY?

Para lograr un acercamiento a la etno-alimentación en el Macizo de Nirgua, estado Yaracuy, realizamos una investigación etnográfica desde julio del año 2024 hasta febrero del año 2025, con unidades de observación en ocho municipios: (1) San Felipe (El Peñón-Marín, parroquia San Felipe), (2) Independencia (parroquia Independencia), (3) Cocorote (Cocorote, parroquia Santa María), (4) Trinidad (Palito Blanco, parroquia La Trinidad), (5) Sucre (Guama, parroquia Sucre), (6) Bruzual (parroquia Chivacoa), (7) Urachiche (Quibayo, parroquia Urachiche), y (8) Nirgua (parroquia Nirgua). (Ver Imagen 1).



En principio, se desarrolló una etapa inmersiva de trabajo de campo en el “patio de mi casa” (Clarac de Briceño, 1996), en comunidades pequeñas consideradas microuniversos, como antropólogas del sur: venezolanas, co-ciudadanas y herederas de una cultura campesina. Esto, además, se tradujo en un compromiso, que se convirtió a su vez en una exigencia política, histórica y social, ya que tratamos de dar respuesta a nuestros problemas cognoscitivos sociales e histórico-culturales, especialmente nuestros problemas de identidad, en un país con realidades diversas y complejas.

En algunas zonas se trabajó con familias extensas² (El Peñón-Marín, Independencia, Cocorote, Palito Blanco, San Juan de la Palma), por lo que la investigación en estos poblados se desarrolló principalmente con observación participante, mientras que en el resto de espacios se hizo el trabajo de campo con observación semiparticipante e inestructurada, con un registro anecdótico en cuadernos de campo, además de hacer entrevistas inestructuradas focalizadas (Hurtado, 2000). Para todos los casos, se usó una guía de entrevista con indicios orientadores.

Siguiendo las lineamientos del *Código de Ética para la Vida* (2010), del Gobierno Bolivariano de Venezuela, a todas las personas que participaron en el proyecto se les informó previamente, con un lenguaje sencillo y culturalmente apropiado: el título del estudio, las instituciones que lo respaldaban, se les presentó al equipo de investigación, los objetivos, los riesgos y beneficios, el tiempo de desarrollo del proyecto, además se explicaron tanto la importancia de los resultados como los productos planificados y su destino al finalizar la pesquisa.

Luego, se les brindó la posibilidad de participar voluntariamente en la investigación y resguardar el total anonimato y confidencialidad de la información suministrada, en caso de solicitarlo; una vez obtenido el permiso, se explicó la necesidad de hacer el regis-

2 Se entiende por familia extensa como un tipo de familia en Venezuela, cuyo tamaño llega “hasta el de la comunidad misma” (Clarac de Briceño, 2019, p.104), es decir, se trata de una sola familia con diversos apellidos.

tro y se firmó el debido Consentimiento Informado Individual. También, se les dijo que los resultados serían presentados públicamente como parte del compromiso de retroalimentación a las personas participantes del estudio. La investigación se realizó sin ningún conflicto de intereses.

Después de esta etapa exploratoria, se hicieron los siguientes tipos de registros: de audio y fotográfico en todas las zonas, y de video en cinco municipios (San Felipe, La Trinidad, Independencia, Urachiche, Cocorote y Nirgua). En el calendario agrícola de la zona, se trabajaron las siguientes fechas: la siembra de la auyama y el limón (entre mayo y julio de 2024); la cosecha del maíz (agosto de 2024); el día de las Tres Potencias (12 de octubre de 2024); el día de La Doña, también llamada María de la Onza (19 de noviembre de 2024); la celebración de la navidad (diciembre de 2024); y el cuidado y recolección del quinchoncho en víspera, durante y post-fiestas decembrinas (entre septiembre y diciembre de 2024, y enero y febrero de 2025).

A efectos de realizar esta cartilla/libro, se transcribieron los diarios de campo y entrevistas, se procedió a realizar la categorización de forma manual, con notas de márgenes, y posteriormente se agruparon en indicios orientadores y nuevos temas que surgieron *a posteriori*, con el fin de hacer una interpretación de la información, en diálogo con la literatura previa, para dar respuesta al objetivo general de este estudio. Este proceso permitió lograr otras articulaciones y relaciones no previstas *a priori* durante el diseño del estudio, además de impulsar un trabajo de análisis comparativo para establecer similitudes y diferencias, pero más semejanzas, ya que estas zonas comparten un modelo sociocultural muy importante en el complejo mítico-religioso venezolano: las prácticas espirituales en torno a la deidad María Lionza.

¿CUÁL ES EL CONTEXTO JURÍDICO PARA INVESTIGAR LA ETNO-ALIMENTACIÓN EN YARACUY?

Desde 1948, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) estableció el Derecho a la Alimentación en la Declaración Universal de Derechos Humanos, consagrado además en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966. Todos los seres humanos tienen el derecho a una alimentación adecuada y el derecho a vivir libres de hambre.

En 1996, en la Cumbre Mundial para la Alimentación, organizada por la ONU para la Agricultura y la Alimentación/FAO (Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos, 2010), los Estados acordaron reducir el número de personas desnutridas a la mitad –del nivel de ese momento– hasta el año 2015 y, en el año 2000, en la Declaración del Milenio, de la Asamblea General de las Naciones Unidas, también se concertó reducir a la mitad el número de personas que padecieran hambre.

En 2015, 193 países miembros de la ONU se comprometieron a cumplir la Agenda 2030, un nuevo esquema que se fundamentó en 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas, que abarcan una amplia gama de desafíos globales, desde la erradicación de la pobreza y el hambre hasta la acción climática y la igualdad de género. La alimentación juega un papel fundamental en la consecución de la Agenda 2030, como leemos a continuación:

- El ODS 2, “Hambre Cero”, se enfoca en erradicar el hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible.
- Además, la nutrición adecuada para garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos/as es parte de las metas reflejadas en el ODS 3, “Salud y Bienestar”.

- Asimismo, el ODS 12, “Producción y Consumo Responsables”, fomenta prácticas sostenibles en la producción y el consumo de alimentos.
- El ODS 13, “Acción por el Clima”, tiene gran relevancia por el impacto de la producción de alimentos en el cambio climático.

En la legislación nacional, la Constitución Bolivariana de Venezuela establece, en su artículo 305, que el Estado promoverá la agricultura sustentable como base estratégica del desarrollo rural integral con el fin de garantizar la seguridad alimentaria. Esta última se entiende como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos en el país, por tanto, la producción de alimentos es de interés nacional y fundamental para el desarrollo económico y social de la nación. Debido a esto, se entiende que la seguridad alimentaria es una fase previa para garantizar el Derecho a la Alimentación.

Asimismo, en el Artículo 83, la Carta Magna vigente establece que la salud es un derecho social fundamental y lo garantizará como parte del derecho a la vida. La alimentación se encuentra intrínsecamente imbricada con la salud. El Estado tiene el deber de promover y desarrollar políticas orientadas a elevar la calidad de vida, el bienestar colectivo y el acceso a los servicios.

Frente a las crisis complejas de origen multifactorial que se han vivido en el país, estudiar cómo las personas se alimentan, cuáles son las relaciones ancestrales con la naturaleza y cómo se reinterpretan en la actualidad, cómo esto se vincula con el cuerpo y la salud, permite repensar otras formas antiguas de garantizar el Derecho a la Alimentación y abonar hacia el camino de alcanzar la seguridad alimentaria en Venezuela, además de la soberanía alimentaria de nuestras comunidades (¿qué quieren comer?). Con base en estas premisas del derecho internacional y nacional, nos aproximamos a responder las siguientes preguntas: ¿Cómo los yaracuyanos y yaracuyanas, pese a las crisis, continuaron y diversificaron la producción de alimentos? ¿Qué comieron y cómo comieron?

EL MITO DE MARÍA LIONZA





*Estatua María Lionza sobre el danto,
de Alejandro Colina en Quibayo.
Foto: Annel Mejías Guiza*



Los mitos se reestructuran de forma constante y se fijan cuando se escriben. El mito de María Lionza, presentado a continuación, es un resumen de las distintas versiones recogidas por Gilberto Antolínez y publicadas desde el año 1936 en adelante. Nos interesa hacer la relación entre el Macizo de Nirgua y esta versión del mito, ya que el territorio comprendido entre el actual Lago de Valencia (antiguo lago de Tacarigua) y la Montaña de Sorte ha sido el espacio ancestral de la manifestación religiosa de María Lionza. (Ver Imagen 2).

Todo inicia en el pueblo Nívar³, cuando el Gran Piache alerta a su comunidad, en una fiesta del fin de la cosecha, que nacería una doncella, hija de cacique, con pupilas de tan extraño color que, al mirarse en la laguna, estas se confundirían con el color de las aguas. Tan pronto como esta joven de ojos de agua se viese en la laguna, por el doble hueco vacío de las niñas de la imagen, saldría una serpiente monstruosa, genio de las aguas, que destruiría a los Nívar. Para evitarlo, se debía sacrificar a la niña al Dueño Tutelar de la laguna.

Grande fue la aflicción de esta comunidad, pero pasaron los años y nacían niñas de ojos negros. Pero llegó el mal tiempo indicado por la profecía. Poco antes de la invasión española, un cacique tuvo a una hija

3 Del grupo étnico Jirahara, considerado del tronco lingüístico chibcha, según Rodríguez (2023). También se les llama Nivere, Nirva, Nirúa o Nuare (Antolínez, 2010, p.10).

con las pupilas de un vario hermoso color verde, aguamarina, de jade, de piel de culebra verdegay. Si bien sus tributarios le exigieron cumplir el sacrificio, el cacique recluyó a su hija en un lugar secreto bajo la custodia de veintidós jóvenes guerreros. Solo podían verla la madre y sus custodios, ya que ella no debía otear en el agua ni en láminas brillantes donde ella se viera reflejada, para evitar despertar la serpiente.

Ella fue creciendo en gracia y hermosura, poseía una belleza fatal y sonámbula, algo reptilino, con sus dos piedras preciosas en su rostro redondo. Llegó a la pubertad y su confinamiento se hizo más severo al ser sometida a rituales de purificación para pasar de ser niña a mujer y alejar la influencia de los espíritus-serpientes. Pero un mal día el vaho de la serpiente generó, primero, un misterioso trance onírico a los guerreros, menos a la Niña de Ojos de Agua, quien, no bien acostumbrada a la luz del día, se acercó y sentó a la orilla de la laguna donde moraba la gigantesca anaconda. Así, la doncella se vio reflejada en las aguas verdes por primera vez, su rostro redondo y armonioso, su boca tentadora, su barbilla soberbia, pero, ¡ay dolor!, sus ojos eran un par de abismos por donde se proyectó todo el misterio del Otro Mundo, de los Dioses Subterráneos y los Muertos.

Desde sus pupilas encantadas, reflejadas en las aguas, comenzó un borbotear ebullescente, un movimiento en remolino, por donde comenzó a tomar forma una enorme serpiente de ojos metálicos, de brillo adamantino, que creció gigantesca en espirales, una sobre otra, espantando a todo ser viviente de la laguna. La niña gritó tan fuerte que se escuchó en las faldas de la Sierra de Nívar y ella se sumergió en el sitio preciso donde vio su pavoroso reflejo.

El grito despertó a los jóvenes guerreros, quienes corrieron a la laguna a buscar a la amada Ojos de Agua, pero no la encontraron. En su lugar, estaba la gigantesca serpiente que batía la cola y, cada vez que la movía, extendía el contorno de la laguna en espiral, relleno de la concavidad donde se había formado durante siglos, hasta desbordarla. Hubo una gran inundación, el evento presagiado de la destrucción de los Nívar.

La anaconda crecía, mágica y monstruosa, asomando su horrible cabeza verdegay y abriendo sus fauces, cerro abajo a ir a espumear más lejos, hasta la Selva de Sorte en el noroeste y hasta las aguas del lago de Tacarigua hacia el nordeste. Destruyó en su camino, con las aguas, todo lo que construyó el pueblo Nívar.



Su crecimiento descontrolado, inmoderado, devastador, y su furia trastornada fueron tan impetuosas que, al dar un gran coletazo, vibró y estalló. Sus fauces y horrible cabeza quedaron inertes en Tacarigua y su cola en Sorte, cerca de Chivacoa.

Versión basada en Antolínez (2010, pp.10-15) y Bracho (2004, pp.18-21).



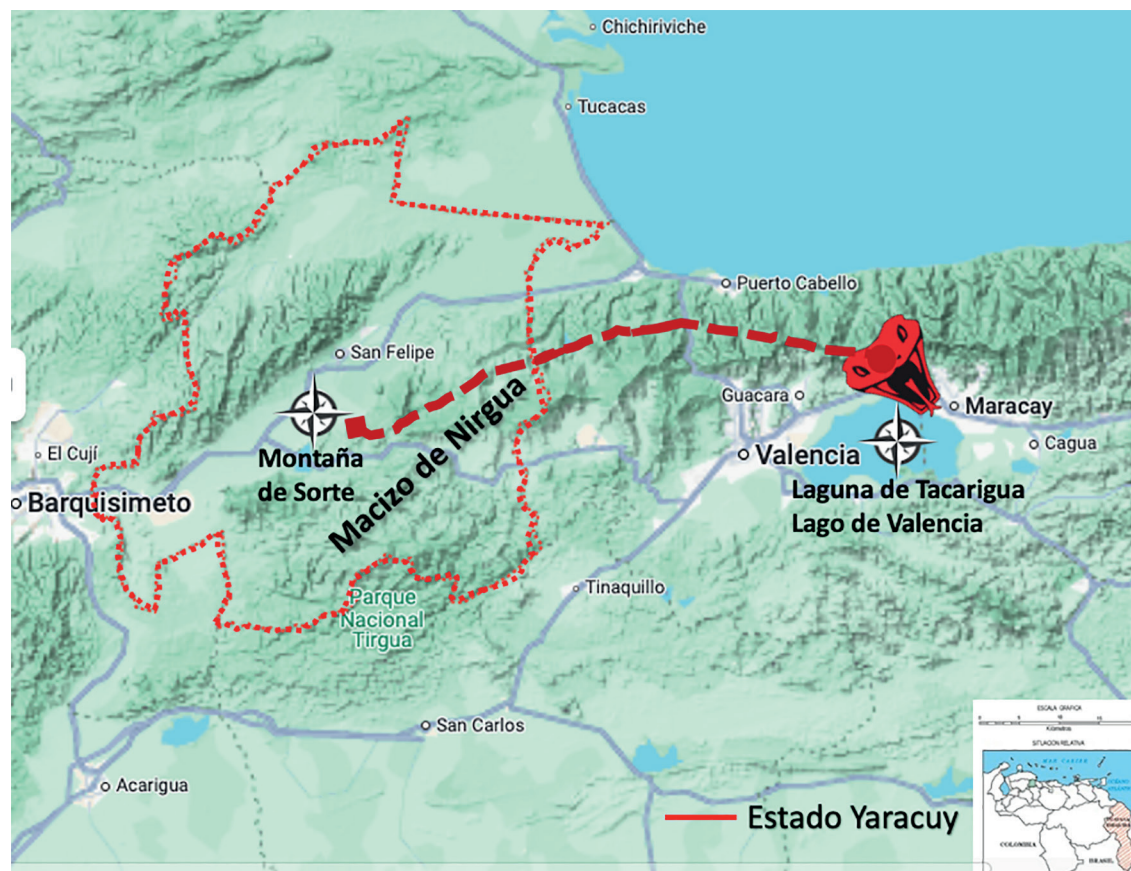


Imagen 2. El Macizo de Nirgua, según el mito, forma parte del cuerpo de la serpiente anaconda.

Fuente: Elaboración propia con apoyo de Google Maps.

A stylized illustration of a plant with several leaves. One leaf is large and pointed, filled with a white and grey geometric pattern. Other leaves are solid colors in shades of teal and grey. The background is dark teal with several small white dots.

PARTE 2

LO CRUDO, LO COCIDO, LO RECICLADO:

DE LA NATURALEZA VIVA
DE YARACUY AL CUERPO





ETNOGRAFÍA SOBRE LA ETNO-ALIMENTACIÓN EN EL MACIZO DE NIRGUA

La etno-alimentación en el estado Yaracuy ofrece una variedad de características muy interesantes para la investigación. Sus recetas, técnicas culinarias y combinaciones de sabores nos permiten establecer relaciones entre los/las habitantes de la zona con la madre naturaleza, especialmente en el esplendor del Macizo de Nirgua. Este macizo pertenece a la unidad geográfica del sistema Lara-Falcón-Yaracuy y sirve como punto de confluencia entre las serranías del litoral y del interior, aunque en realidad es el tramo más occidental de la Cordillera de la Costa (Fundación Empresas Polar, 2012).

Comprender la relación entre la etno-alimentación y la cosmovisión en el Macizo de Nirgua resulta fundamental para valorar la diversidad alimentaria y cultural. Los rituales alimentarios de la zona fortalecen los lazos sociales que fomentan el sentido de pertenencia a una comunidad, partiendo desde el estado más puro de la naturaleza silvestre y no domesticada, que se encuentra en la zona geográfica del Macizo de Nirgua, y avanzando progresivamente hacia la intervención humana a través de la siembra, la cocina y finalizando con el reciclaje de los residuos orgánicos para, así, iniciar un nuevo ciclo de siembra.

La etnografía nos pareció el camino más adecuado para lograr los objetivos del proyecto de investigación, en virtud de que ha resultado ser una propuesta metódica en el que el dato se construye en una relación dialógica con el/la “otro/a”; es una manera de aproximarse a la formulación de propuestas de investigación, un medio para la recolección de información de primera mano (Oehmichen, 2014).

Poniendo en práctica esta conciencia metódica (Ángeles y Segovia, 2021), no solo visitamos y entrevistamos a las personas, también aceptamos la invitación de convivir con ellas en sus hogares por períodos prolongados para experimentar de primera mano y, posteriormente, plasmar los conocimientos ancestrales de la cultura alimentaria de Yaracuy. La parcela de la familia Rivero Ochoa, ubicada en el sector El Peñón, parroquia Marín del municipio San Felipe, por ejemplo, se visitó casi a diario por espacio de dos meses y, algunas veces, se pernoctó para compartir el proceso de limpieza del terreno, siembra y cuidado de la plantación de limones y auyamas.

En Aguacatal, municipio Cocorote, nos recibió la familia Betancourt, descendiente de Raimundo Betancourt, fundador de la comunidad en las primeras décadas del siglo XX. Su hijo, Ladislao Betancourt, sus nietos Aquilino, José Manuel, Griselda y Gustavo, así como sus bisnietos Wilane y Ángel David, han conservado la tradición agrícola que heredaron de su natal San Juan de la Palma, en el municipio Nirgua. Grisel Piña, dueña del Rancho Aguamiel, también compartió sus conocimientos sobre siembra, cría de pollos y recetas para sanar.

En Guama, municipio Sucre, visitamos la tumba de Faustino Parra, espíritu de la Corte Chamarrera, a quien la población de Guama y el resto de Yaracuy venera con gran respeto y fe. Pedimos su intercesión ante Dios y la Madre Reina María Lionza para recuperar la salud, entre otros favores. El señor José Jesús Palacios, botánico y agricultor de la zona, compartió su amplia experiencia en el uso de las plantas sanadoras.

En el municipio Independencia, la familia Herrera Gil ofreció generosamente su hogar, permitiendo la observación participante durante los meses de noviembre y diciembre del año 2024. Con ellos compartimos la elaboración de hallacas en diciembre, del quesillo de auyama, la torta de cambur y muchas recetas más. El señor Mario Singer nos permitió conocer el sabor del pepino extranjero y utilizarlo en recetas para compartir con los/as vecinos/as.

La experiencia de investigación en el estado Yaracuy nos hizo comprender la importancia de generar lazos de confianza y amistad con los/as participantes, pues de este modo la obtención de datos es más precisa, además, como antropólogas del sur, inspiradas en el trabajo de la doctora Jacqueline Clarac de Briceño, creemos que sobre la base de nuestra propia experiencia podemos contribuir en la construcción de una metodología otra de las ciencias humanas.

¿CÓMO NOS IMAGINAMOS LAS REGIONES DE YARACUY?

Yaracuy, entidad ubicada en el centro-occidente de Venezuela, ha sido imaginada de diversas maneras: por un lado, desde la división político-territorial del Estado-nación moderno de Venezuela; por el otro, desde la visión de las zonas culturales para investigar sobre las cocinas patrimoniales; y, por último, la visión que asumimos desde esta investigación como un aporte a estos acercamientos.

Desde la nación venezolana, Yaracuy se concibe como un estado con una capital (San Felipe) y, en su superficie aproximada de 7 mil 100 kms², se consiguen catorce municipios: Arístides Bastidas, Bolívar, Bruzual, Cocorote, Independencia, José Antonio Páez, La Trinidad, Manuel Monge, Nirgua, Peña, San Felipe, Sucre, Urachiche y Veroes. De acuerdo

con el XIV Censo Nacional de Población y Vivienda 2011, sumaba 600 mil 852 habitantes, de los cuales poco más de las tres quintas partes se residenciaba en cuatro municipios: San Felipe, Bruzual, Nirgua e Independencia (Instituto Nacional de Estadística, 2013).

Para el programa Cocinas Patrimoniales de Yaracuy, Andrés Fernando Rodríguez (2023), profesor de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY), director del Centro para la Investigación y Resguardo del Patrimonio y la Diversidad Cultural (ARFEY-CIRPADIC), y delegado del Centro de la Diversidad Cultural en Yaracuy, indicó que no se podía hablar de un Yaracuy homogéneo. Por esto, en su propuesta dividió el estado en regiones alimentarias según los patrones de alimentación vinculados a marcadores de identidad (historia, poblamiento, los paisajes, el clima, los cultivos y perfiles culturales). De esta forma, identificó seis zonas culturales:

1. *Los Valles Altos y las Filas de Montaña de la Sierra de Nirgua*, las cuales tienen un clima medio hacia la parte más baja y, en la más alta, clima templado. Forma parte de la zona cafetalera del estado.
2. *La Zona de los Valles y Sierra de Aroa*, que involucran dos realidades municipales: Manuel Monge y Bolívar. Se encuentra, según Rodríguez (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), una cocina más ostentosa en cuanto a ingredientes y a tipos de preparación frente al resto del estado, porque hubo migraciones de ingleses, italianos, hindúes, holandeses y franceses, que, unidos a la población originaria (distinta a otras partes del estado), arrojó una cocina distinta. En esta zona funcionaron las minas de Aroa y hubo un sector con poder económico. Es una zona ganadera y cafetalera.
3. *El Bajo Yaracuy o costa yaracuyana*, que corresponde al municipio Veroes. Se ubica en la parte más baja de la cuenca del río Yaracuy. Se identificó por la cocina afroveroense, ya que hubo descendientes africanos que poblaron esa franja del estado. Las musáceas (plátanos, topochos, cambures) se convierten en las

grandes protagonistas de esta cocina. Igualmente, forma parte del eje ganadero del estado

4. El *Valle de Yaracuy*, que atraviesa el estado, está subdividido en tres valles:

4.1. El *Valle Central o Zona Metropolitana*, que empieza a partir del municipio capital (San Felipe) y se extiende a sus dos municipios vecinos (Cocorote e Independencia). Cocorote se considera parte del eje cafetalero del estado. Esta zona produce, además, maíz.

4.2. El *Valle de las Damas*, llamado así por el alemán Nicolás Federmann en 1531 debido a la belleza de las/os indígenas de la zona (especialmente Caquetíos, de lengua arawak, y Jirajaras, de lengua chibcha). Corresponde a los municipios La Trinidad, Sucre, Arístides Bastidas “y muerde un pedacito del municipio Bruzual”, ilustró el profesor Rodríguez. Antes, los tres primeros municipios conformaron el Gran Municipio Sucre y en la actualidad se encuentra dividido en tres espacios. Se considera zona maicera y productora de leguminosas (caraotas, frijoles, quinchonchos).

4.3. El *Valle de Uadabacoa*, con nombre indígena. Se extiende desde Chivacoa hasta Yaritagua, abarcando cuatro municipios: Bruzual, Urachiche, Páez y Peña. Se cultivan leguminosas, especialmente el quinchoncho, de allí que sea protagonista en varias preparaciones. También forma parte del eje cafetero (Rodríguez, 2023).

Para aportar a estos acercamientos, en este estudio consideramos que Yaracuy se vincula a un complejo mítico-religioso que supera la división político-territorial del Estado-nación y abarca otras entidades del centro-occidente de Venezuela: en principio, Lara, Miranda, Aragua, Carabobo, Falcón, Zulia, Trujillo, Cojedes, Portuguesa y la capital del país (García Gavidia, 1996); no obstante, luego de la movilización masiva del campo a

la ciudad a mediados del siglo XX debido a la explotación petrolera, este complejo mítico-religioso se ha difundido por todo el territorio nacional e, incluso, hacia otros países. Yaracuy, además, está atravesado por la cuenca del río de su mismo nombre, que desemboca en el Mar Caribe. Por esto, se encuentra circundado en el este de este río por el Macizo de Nirgua y, en el oeste de este afluente de agua, por la Sierra de Aroa.

Dicho complejo tiene un hilo conductor: la Reina María Lionza, un mito indígena que conlleva la representación social de una deidad (la serpiente mítica) y la hechicera que la despierta con magia, como recogió Antolínez (2010). Ese despertar une dos sitios sagrados, flanqueados por filas de montañas: la selva de Sorte y la laguna de Tacarigua (hoy Lago de Valencia). A partir del siglo XIX, pero especialmente en el siglo XX, el mito se diversificó con la aparición de la Trinidad (María Lionza, el Cacique Guaicaipuro y el Negro Felipe) y un panteón diverso, constituido por cortes que se fueron y van alimentando cada vez que un espíritu reúne las condiciones para entrar.

En esta investigación es importante articular con este complejo para comprender el proceso humano de sembrar-cosechar, culturalmente realizado en familia y entre familias, y su vinculación con el cuerpo, la salud y enfermedad, porque, como nos dijo la agricultora y curandera Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), “somos lo que comemos”.

El alimento no solo es para alimentar un cuerpo físico, sino también emocional y espiritual. De lo contrario, se usaría una noción uniformante como “culturas tradicionales” o “culturas populares” para describir las realidades diversas del campesinado yaracuyano. Ya esta camisa de fuerza suma más de cuarenta años en interpelación (Clarac de Briceño, 2019). Por tanto, nos preguntamos: ¿Qué hace especial a Yaracuy como estado agropecuario? ¿Cuáles son sus anclajes que lo distinguen del resto de las poblaciones campesinas del país?

Para Rivero Ochoa, Yaracuy es “una tierra prodigiosa” con una biodiversidad muy grande y donde “todo es mágico”, ya que “creemos en lo que no existe, porque sabemos que existe; creemos en lo que no hemos visto, pero sabemos que está”. En este estado, nos dijo esta agricultora y curandera, “tenemos toda la gama de verdes del planeta Tierra, de los que busque los tiene Yaracuy... Véngase por todos los verdes: verde oscuro, verde más clarito, el subliminal, el verde amarillo, el verde oliva... todos los verdes: la clorofila. De hecho, había varios laboratorios de medicina por la clorofila de las plantas”, recordó. Esta afirmación va en consonancia con que Venezuela es uno de los países con mayor biodiversidad en el planeta.



(I) LO CRUDO Y LO COCIDO: ALIMENTANDO EL CUERPO FÍSICO



La siembra es el primer paso de la transformación cultural. El ser humano, al plantar, introduce orden y estructura en el caos natural de las semillas y de la tierra sin cultivar, lo que representa el estado de *lo crudo* y, de esta forma, guía al crecimiento de las plantas y la producción de alimentos. Y, luego, vela para que estos alimentos sean procesados a través de ciertas técnicas y el uso del fuego: *lo cocido*. Si bien retomamos la noción de *lo crudo y lo cocido* de Lévi-Strauss (2002), no lo hacemos desde el enfoque estructuralista para demostrar cómo el ser humano pasó de la naturaleza (etapa silvestre o precultural) al estado cultural en algún momento del proceso de hominización, mediante la transformación de alimentos en comida, sino para revelar las herencias ancestrales, la relación simbiótica con la Madre Tierra más allá del extractivismo instaurado como modelo de vida de la modernidad.

Debido a esto, en esta investigación nos propusimos comprender cómo las actividades humanas relacionadas con la alimentación son mucho más que simples actos prácticos. Son expresiones de nuestra relación fundamental con la naturaleza y la cultura, un ciclo continuo de transformación y significado. Para lograr este objetivo, visitamos diferentes espacios urbanos y rurales en el estado Yaracuy, recopilando los aportes de agricultores/as, sanadores/as y familias que practican cultivos en patios, *conucos* y *parcelas* para el consumo de sus hogares y de las comunidades donde habitan.

¿QUÉ SE SIEMBRA EN LAS ZONAS INVESTIGADAS?

Si bien se distinguen zonas sectorizadas según la producción agrícola, en el trabajo de campo en el estado Yaracuy observamos una diversificación de cultivos. Esto se debe a los sistemas de “subsistencia”, de origen indígena, de *conucos* y *parcelas*. Estas modalidades tienen la finalidad, primero, de alimentar a la familia y, segundo, intercambiar con grupos familiares vecinos. Forman parte de un modelo de policultivos en poca extensión de tierra y ecosostenible (Russián Lúquez, 2023). Esta última característica se debe a una rotación de los cultivos para no agotar el suelo, sembrando, por ejemplo, yuca y ocumo, que son amigables con el ecosistema, y luego otros cultivos que agotan más los suelos. Y así se sigue un ciclo de combinación de siembras.

Sin embargo, también observamos que en las *parcelas* algunos excedentes se comercializaban, como en el caso de Yorbi Quiroz (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), quien viajaba cada semana a un mercado en Tucacas, en el estado vecino de Falcón, para vender algunos rubros (plátanos, cambur, lechosa, entre otros). Cuando le quedaban productos, él a veces hacía *trueque* con pescado.

En el caso del maní en Palito Blanco, se comercializaban algunos sacos a terceros, pero las personas intermediarias se habían vuelto más exigentes, ya que demandaban lavarlo y secarlo (Rafael Camacho, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

En la modalidad *conuco* o *parcela*, Zuleima Pérez, Yorbi Quiroz y Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 8 y 9 de septiembre de 2024), habían sembrado en una, dos y hasta ocho hectáreas de tierra, respectivamente, desde verduras y frutas hasta la constitución de un huerto y un jardín con flores, sin contar la cría de animales. En Aguacatal, Gustavo Betancourt cultivaba ají y cebollín (comunicación personal,

30 de julio de 2024), mientras que en San Juan de la Palma, municipio Nirgua, Manuel Betancourt (comunicación personal, 30 de julio de 2024) había sembrado café y cacao. (Ver Imagen 3).

La variedad era importante: iban desde rubros nacionales, como maíz (entre ellos, cariacó, usado para fororo y harina), leguminosas (quinchoncho; caraota de año; caraotica carbonera, también llamada “carita’e chivo” o “carita’e cabra”; frijol bayo), tubérculos (ñame, ocumo, yuca apia/amarilla, yuca blanca), auyama, aguacate, onoto, locho (topocho), chachafruto; hasta productos extranjeros, como el maní, el tamarindo chino, la cúrcuma, el quimbombó, la berenjena amarilla, la alcachofa y el plátano redondo colombiano. (Ver Imágenes 4, 5 y 6).



Imagen 3. *Sembradíos de auyama y maíz en la vía a Obonte, Palito Blanco.*

Foto: *Domingo Briceño (DB).*



Imagen 4. *Sembradíos de auyama en El Peñon, parroquia Marín.*

Foto: Issa Rodríguez García (IRG).



Imágenes 5 y 6. *Mazorcas de maíz en parcela vía a Obonte, Palito Blanco.*

Foto: DB.

En Nirgua, el conuquero Máximo Beltrán (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024) indicó que esta zona había venido recuperando la producción de café y cacao.

Mientras que, en Palito Blanco, el huerto, ubicado alrededor del rancho de bahareque de Pérez, explotaba de diversidad de plantas medicinales: se podían observar albahaca morada, tártago, mata de anís, sun sun, orégano menudito, siempreviva (blanca y morada), hierbabuena, poleo, malojillo y bleo blanco, entre otras. Todo tenía un uso, se comía o consumía, ya que se conocían las propiedades de cada planta y, si no la sabían, las buscaban por internet o intercambiaban información entre parceleros o con gente de otras partes del país que les visitaban. (Ver Imagen 7).

Durante la pandemia, Máximo Beltrán, de Nirgua, refirió que “no fue que la gente dijo: ahorita vamos a sembrar plantas medicinales. No, no, eran las mismas que tenían en sus casas las que los salvaron... les vieron la utilidad a las plantas, especialmente por la misma crisis, ahí sí empezaron a cuidarlas”. (Ver Imagen 8).



Imagen 7. *Zuleima Pérez en su parcela.*

Foto: DB.



Imagen 8. *Máximo Beltrán, de Nirgua.*

Foto: DB.

Pese a la importancia de este sistema de subsistencia, las personas que participaron en la etnografía para este estudio reconocieron que el *conuco* no podía abastecer o alimentar un país, primero, porque no todas las personas tenían tierra; y, segundo, en un *conuco* no se producían todas las frutas y verduras necesarias para alimentarse. Por esto, indicaban que se necesitaba la comercialización grande, la producción agrícola masiva (Nairobi Rivero Ochoa, Yorbi Quiroz, Andrés Fernando Rodríguez, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). Sin embargo, mientras se transmita esta sensibilidad, “ya no hay posibilidad de que nadie se muera. Los viejos en los *conucos*, en los campos, lo que te transmiten es sensibilidad”, reflexionó la profesora Rosana Mieres (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

¿DESDE CUÁNDO SIEMBRAN? ¿QUIÉNES LES ENSEÑARON?

Como indicó el profesor Andrés Fernando Rodríguez (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), los municipios La Trinidad, Sucre y Arístides Bastidas (zona del *Valle de las Damas*) constituían el Gran Municipio Sucre hasta la *Ley de División Político Territorial* del año 1993, cuyo capital era San Pablo (Rodríguez, 2023). Por tanto, las familias de esta zona se movían entre la capital de este municipio y otros pueblos, como Guama, Palito Blanco, Obonte y Boraure, por lo que las uniones preferenciales en su estructura de parentesco se daban entre familias de estos pueblos. Por ejemplo, el abuelo y padre de Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024), quienes asumían la tarea de sembrar en la casa para consumo interno, eran oriundos de San Pablo, mientras su mamá María Alejo y sus tías maternas eran de Palito Blanco.

También Rafael Camacho (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), de Palito Blanco, comenzó a sembrar a los 12 años de edad con la guía de su abuelo materno Justo Rodríguez, quien tenía un terreno en Taracoa, vía Obonte. “Nos íbamos pa’ allá y sembrábamos casi igual: maní, maíz, frijol. Él cazaba cachicamo, lapa... tenía su vegueta, sembraba sus plátanos, cambures”, relató. Un hijo que se mudó a Caracas, continuó narrando Camacho, le hizo vender el terreno y “mi abuelo se enfermó por no poder ir más al *conuco*”.

En el caso de Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), la *parcela*, ubicada en el sector El Peñón-Marín, la heredó de su madre Mercedes Virginia Ochoa, quien sembraba caña en cincuenta y seis hectáreas debido a que el Central Azucarero Santa Clara se ubicaba cerca de ahí. Además, su progenitora fue curandera y, por tanto, muy querida en el estado Yaracuy. En el momento del trabajo de campo, ella solo conservaba ocho hectáreas producto de que no pudo sostenerlas económicamente.

En Nirgua, Máximo Beltrán (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024), quien tenía un *conuco* en el poblado Campo Amor, aprendió a cultivar con su abuelo paterno Simón Beltrán y su padre. Si bien hubo un éxodo campesino del campo a la ciudad por la explotación petrolera, especialmente a ciudades como Valencia (estado Carabobo), Maracay (estado Aragua) y Caracas (Distrito Capital), su familia se quedó en el campo. “Siempre he estado en contacto con el *conuco*”, dijo.

Ladislavo Betancourt (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024), nonagenario oriundo de San Juan de la Palma, municipio Nirgua, manifestó haber aprendido a cultivar con su papá, “Yo era muy curioso y aprendía preguntando y observando cómo se hacían las cosas”, nos relató. Igualmente, su nieto Ángel David Betancourt comentó que, como se crió en el campo, le gustaba ver a las personas que producían las verduras y cuando era pequeño se daba cuenta que, como sus abuelos cosechaban caraotas todo el año, no tenían que comprar casi nada.

¿CÓMO SE SIEMBRAN LOS RUBROS AGRÍCOLAS? ¿HAY UN CALENDARIO AGRÍCOLA EN LAS ZONAS INVESTIGADAS?

En el trabajo de campo, se consiguió que se siembra bajo tres modalidades: (1) con las lluvias y (2) con la luna (estas dos se complementan entre sí); además, (3) rezando las semillas y la tierra.

Llueve en abril y mayo, que es la temporada de precipitaciones en Venezuela, y se cultivaron en esa época las leguminosas y el maíz, ya que la mayoría de personas entrevistadas no tenía sistema de riego, ni había logrado hacer pozos, bien fuesen artesanales o perforados. El maíz se cosechaba en agosto, la yuca en verano para evitar que la pudrieran las lluvias y, el resto de rubros, en el último trimestre del año.

Además de las lluvias, se debía conocer la incidencia de las fases de la luna sobre los cultivos. En ese conocimiento campesino ancestral, que fue heredado, las personas que participaron en la etnografía sabían que algunas plantaciones se sembraban en ciertas fases para un mejor rendimiento. En la luna menguante, por ejemplo, se cultivaban maíz, quinchoncho, caraota, yuca, plátano, cambur y berenjena, mientras que, en creciente, frijol y auyama (Zuleima Pérez, Máximo Beltrán, comunicación personal, 8 y 10 de septiembre de 2024). Los cultivos que crecían debajo de la tierra se sembraban en luna menguante, los que crecían sobre la tierra se cultivaban en creciente.

El plátano se podía cultivar en cualquier época del año y en cualquier luna también. Para agarrar la semilla del plátano, había que tomar los hijitos de cada planta (vástago), que, cuando tenían una proporción de tres a cuatro meses, se les llamaba “puyón de aguja”, y luego se pasaban a un sembradío (Leopoldo Adonay Rivero, comunicación personal, 14 de agosto de 2024).

En la tercera modalidad, había diversas formas de hacerlo. Por ejemplo, la variedad de maíz negro se cultivaba en cruz en algunas parcelas de Nirgua para que no le cayeran enfermedades (Máximo Beltrán, comunicación personal, 10 de septiembre de 2024). También se podía “pedir permiso” (esto se hacía en cierta fase lunar en lo que llamaban estación de “primavera”) con el objetivo de que, cuando la plantación diera, no llegasen animales a “descosechar”, especialmente manadas de loros. Otra manera era rezar las semillas mientras se sembraban (Nairobi Rivero Ochoa, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

Por otra parte, el maní se cultivaba en septiembre y duraba tres meses para producir. Según Rafael Camacho (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), se limpiaba dos veces y había que “apolcarlo” una sola vez. “Apolcar” significaba que, en la primera floreada, se colocaba tierra “en la pata” de las plantas. “Porque, si usted le da dos ‘apolcadas’, después de esa donde le cae la tierra él tira raíces otra vez y vuelve a cargar... resulta que el que está ‘apolcado’ se *jecha* primero y el otro está jojoto,... cuando tú esperas, arrancas una mata y ves que tiene un maní no listo, y se dejan más días”; luego, “retoña el maní que está más *jecho*”, nos explicó.

Para aprovechar el espacio del *conuco* o *parcela*, se rotaban los cultivos y se sembraban “por jilos”. El agricultor Camacho indicó que donde se sembraba frijol se podía cultivar maní, porque este último rubro “no se puede repetir el mismo año”, ya que “atrae mucho moruro y lombriz. Igual que la batata, que atrae mucho coco [insecto]... donde siembra cultivos de batata no puede sembrar maní, yuca”, porque “toda la yuca que va creciendo se la come el coco”, explicó.

Preparar hileras (“jilos”) y sectores en la *parcela* o *conuco* permitía, primero, la variedad de cultivos en un espacio pequeño y, segundo, cosechar por tramos en diferentes momentos, ya que cada cultivo tenía distinto tiempo para producir. Por ejemplo, el quinchoncho duraba ocho meses, había yuca de seis, ocho y doce meses. “Uno se dice: este ‘jilo’ es de tantos, este ‘jilo’ es de tantos meses, este ‘jilo’ ya está”, relató Rafael Cama-

cho. Aunque este problema no se tenía mucho con la yuca, porque “avisa también cuando ya está buena. Ella cambia de hoja... las hojas se les ponen muy amarillentas... Cuando empieza a soltar hojas es porque ella ya está engrosando y hay que empezar a probar si está ya la yuca buena”.

En el caso de zonas de montaña, como Nirgua, se aplicaba la siembra “en curvas de nivel” por la “pendiente”, refirió el conuquero Máximo Beltrán (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024). Es decir, se cultivaba sin modificar el terreno ni cortar el suelo, sino que “con el mismo cultivo se hacía la pendiente”, ilustró mientras dibujaba con su mano una forma curvada.

También se encontró en la etnografía la siembra de espacios de la parcela para producir semillas. Así lo contó Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024), quien en su parcela en Obonte mostró los granos de maíz cariacó¹ y gallero, además de pipas de maní y auyama. (Ver Imágenes 9, 10 y 11).

1 Si bien en las crónicas de India se llama maíz cariacó al maíz más tierno, que sirve para hacer pan (Cey, 1994, p.23), en Yaracuy se denomina así, en la actualidad, un tipo de maíz que se cultiva en pocas cantidades y se usa para hacer pan de horno, harinas, turrónes y arepitas (Rodríguez, 2023, p.238).



Imagen 9. Zuleima Pérez muestra las semillas de maíz cariaço.

Foto: Annel Mejías Guiza (AMG).



Imágenes 10 y 11. *Semillas de quinchoncho, maíz gallero, auyama y maní en la parcela de Zuleima Pérez.*

Fotos: AMG.

¿CUÁLES SON LOS MODELOS DE TRABAJO COLECTIVO?

En las parcelas donde se realizó el trabajo de campo, se sembraban y se cuidaban los cultivos en familia, entendiendo por “familia” no solo relaciones de consanguinidad, sino también de alianzas, como los compadrazgos. Se incluían en las labores a parejas, hijos/as, nietos/as, ahijados/as (incluyendo a los/as ahijados/as espirituales de los/as creyentes de María Lionza).

Con los/as vecinos/as, se aplicaba la lógica del “don”, ya descrita por Marcel Mauss (2009) hace un siglo: “yo los ayudo y ellos vienen a ayudarme”, nos enseñó Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024). El agricultor Rafael Camacho lo resumía también así: “se ayudan uno al otro” (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

Se centraba en dos sistemas cooperativos de economía de subsistencia:

- “Mano vuelta” o “mano’e vuelta”.
- “Cayapa”.

Ambos ya habían sido descritos y comparados con otros modelos indígenas del continente, como la “minga” en la chakra (Andes sudamericanos) y la “mano vuelta” en la milpa (México). La literatura los llama formas socialistas de relaciones de producción (Molina García, 2025), sistema de trabajo colectivo (Velásquez Galindo, 2014; Clarac de Briceño, 2019), institución de reciprocidad (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador, 2022), prácticas comunitarias (Torres-Solís, *et al.*, 2020) y prácticas de autoayuda (Leroy, 2021).

La “mano vuelta” o “mano’e vuelta” (en otras partes del país se conoce como “convite”) ocurría cuando “nos ayudamos uno con otro: yo le ayudo a usted y usted me ayuda a mí, pero yo soy responsable de lo mío... Por decir, si él sembró maíz y caraota en lo de él, ese fue él. Yo le ayudé, pero es de él”, explicó Máximo Beltrán (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024). El trabajo varía desde sembrar, arrancar monte, hasta recoger una cosecha.

La “cayapa” se podría considerar también un tipo de *trueque*, pero de servicio contraproduitos. En Yaracuy, se organizaba en torno a una comida: “Por ejemplo, el que se atrasaba en el tiempo y quería ponerse al día, quería limpiar el *conuco* rápido, entonces hacía una cayapa: mataba una gallina o un cochino para dar..., le ayudaban cinco, diez, quince personas... ayudaban y comían... Eso ya ha bajado mucho”, concluyó Beltrán. Había disminuido, dijo este conuquero, porque en Nirgua había entrado mucho la ganadería de ordeño y ceba. Esto traduce que éste es un sistema en torno a la actividad agrícola.

¿CÓMO SE SIEMBRA EL AGUA?

En algunos casos, el *conuco* y la *parcela* dependían de la lluvia, porque se ubicaban en zonas rurales donde no contaban con algunos servicios básicos. Por necesidad, y por un conocimiento profundo de y con la naturaleza, había habido una relación entre el agua, la humanidad y la agricultura, como escribió Jacqueline Clarac de Briceño (2020), y esto se materializaba en la “siembra de agua”, que la profesora describió como un sistema acuático de ingeniería andina (pp.84-85). Conseguimos esta modalidad en Yaracuy con algunas variantes, lo que indica que no solo sería un sistema andino, sino centroccidental en Venezuela e, incluso, parte de una cultura de agua ancestral suramericana.

Por ejemplo, se creía en las “raíces de agua”, pero en Yaracuy las llamaban “venas de agua”. No las sacaban de lagunas o ríos sagrados, como lo practicaban en Mérida (porque “de repente salen”), para empezar a unirlos hasta lograr el chorrito (Clarac de Briceño, 2020, p.85), sino que la “vena de agua” pudiese estar en un tipo de árbol que “jala el agua”, como el carocaró y el yagrumo (Zuleima Pérez, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024). Por tanto, esa “vena de agua” estaba unida a las raíces de ciertas plantas.

Cuando una comunidad lograba “sembrar el agua”, se podía complementar con otro sistema, como la construcción de un molino o la consolidación de sistemas jagüeyes. En el primer caso, se tuvo El Molino de Palito Blanco, alimentado de una “vena de agua” y levantado en 1942, con veintidós metros de altura. Desde este sistema se llenaban en otrora otros tanques o pilas, donde los/as vecinos/as buscaban agua en tinajas, cargadas en burros y mulas (José “Cheo” Tovar, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024), hasta el año 1960 cuando se instaló el servicio de agua potable y éste se paró (ver Imagen 12). Sin embargo, en algunas zonas rurales aún no llegaba agua por tubería en el momento del trabajo de campo.

En el segundo caso, se podía hacer una serie de pozos traídos desde los cerros o en el curso de los ríos, con un sistema de “destiladera” para que el agua, al bajar, saliera más clara, más limpia. Luego “se hacía un pozo y se buscaba el agua ahí... a veces la gente se iba hasta el río Yaracuy, era un trabajo”, contó José “Cheo” Tovar.

Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024) nos señaló a lo lejos e indicó que en su parcela, ubicada en el sector El Peñón-Marín, San Felipe, debía haber “venas de agua”, porque pasaba un caño.

Explicó cómo se siembra el agua según lo que había escuchado de otras personas, porque aclaraba que ella no la había sembrado aún: “A tanta distancia del suelo, de la tierra, ahí pasa una vena de agua, ¿sí? Son varios elementos que se utilizan para sembrarla”, como reforestar con bambú y meter piedras. “Vas a buscar como los imanes para

que empiece a emanar, a florecer de abajo hacia arriba, la vas a llamar, la vas atrayendo, le estás diciendo: ‘Mira, aquí te necesitamos para que nos des vida’. Y vas sembrando el agua”.

Luego, cuando se empezara a humedecer la tierra y, para nutrirla, se ponían ciertos minerales, como la sal, con el fin de que “ese imán se vaya haciendo más fuerte y ella [el agua] vaya subiendo, subiendo... Tú abres un pocito y ahí te va a llegar”. Esta técnica similar se estaba usando en la *parcela* del hermano de Zuleima Pérez cuando hicimos el trabajo de campo: cavó un pozo antes de la temporada de lluvia y lo había mantenido con piedras y bambú alrededor. (Ver Imagen 13).



Imagen 12. *Molino de Palito Blanco.*

Foto: DB.



Imagen 13. *Siembra de agua en la parcela del hermano de Zuleima Pérez.*

Foto: AMG.

¿SE HACEN COMIDAS RITUALES COLECTIVAS SEGÚN LAS COSECHAS?

En torno al ciclo de temporada de lluvias, llamado “invierno”, y el de sequía, también nombrado como “verano”, se propiciaban rituales colectivos de alimentación en las zonas rurales estudiadas.

Cuando se “descosechaba” el maíz a final de julio y agosto, las familias y sus vecinos/as estaban comiendo cachapas en las parcelas: era un ritual que involucraba la primera recogida del maíz tierno, su limpieza, desgranado, la molienda, la preparación gastronómica y, luego, compartir en torno al fogón (Nairobi Rivero Ochoa, Andrés Fernando Rodríguez, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

Si se pasaba este tiempo, el maíz se ponía duro y se dejaba para moler (harina de maíz) con el fin de cocinar arepas en sus diversas versiones, o se usaba para alimentar las aves de crianza.

Entre noviembre y diciembre, se cosechaba el quinchoncho y se podía hacer una quinchonchada, “así como haces un sancocho”, nos dijo el profesor Andrés Fernando Rodríguez (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). Es decir, era una comida colectiva. También esta leguminosa se utilizaba como ingrediente de la hallaca de quinchoncho (Angélica Mendoza, comunicación personal, 10 de septiembre de 2024).

La preparación de la hallaca en Yaracuy varía según la región alimentaria. Se usaba quinchoncho desde el Valle de Uadavacoa hasta Nirgua y Aroa.

Según Rodríguez, se hacía el mismo guiso, solo que se le agregaba la leguminosa. “Tiene dos maneras: unos cocinan el guiso y los quinchonchos juntos, otros cocinan el guiso aparte y el quinchoncho por aquí, lo agregas y unes”, explicó. En el primer caso,

“para cocinarlos juntos debes tener manejo de los tiempos para saber que ni te quede el quinchoncho desbaratado de tanta cocci3n, ni te quede la carne dura”, expuso. De la segunda forma, se colocaba el quinchoncho como se hac3a con los adornos y se cerraba la hallaca.

Cuando se pasaba la cosecha, porque se sembr3a tarde el quinchoncho debido, entre otras causas, al cambio clim3tico, se guardaba esta leguminosa en un proceso de secado y luego se rehidrataba.

Tambi3n exist3a una hallaca o hayaca de ang3 en la cocina afroveroense. El pl3tano se transformaba en su protagonista: desde la envoltura de la hallaca y el amarrado con cepa de pl3tano, hasta la masa de harina de pl3tano (funche), combinada con coco rallado y melado de papel3n (Rodr3guez, 2023, p.123).

Como en los estudios previos no se hab3a levantado de forma sistem3tica un calendario m3tico-religioso en el estado Yaracuy y su relaci3n con la alimentaci3n en el amplio sentido del t3rmino, no se distingui3 una relaci3n entre comidas rituales y las fiestas en torno a solsticios y equinoccios.

Sin embargo, se puede hablar de una relaci3n entre el catolicismo popular y expresiones gastron3micas vinculadas a la festividad. Por ejemplo, en las fiestas de San Antonio (13 de junio) y San Juan (24 de junio), cuando se celebra el solsticio de verano, se preparan: para celebrar a San Antonio y sus cantos de velorio (con cola y sin cola), la chicha y el pan; mientras que el ponche de San Juan y el masato acompa3an las fiestas de este santo en algunas zonas afrodescendientes y en Nirgua (Rodr3guez, 2023; M3ximo Beltr3n, Carlos Camacho, comunicaci3n personal, 10 de septiembre de 2024).

En la temporada de solsticio de invierno, en diciembre, algunas festividades asociadas al Ni3o Jes3s involucran expresiones de la dulcer3a, como dulce de lechosa, torta de pl3tano y conservas (Rodr3guez, 2023).

¿CÓMO SE RESOLVIÓ LA CRISIS ALIMENTARIA EN EL MACIZO DE NIRGUA?

En los últimos años, los/as conuqueros/as y parceleros/as habían enfrentado una serie de retos producto y consecuencia también de la crisis alimentaria en el país. El riesgo, dijeron, sería volver al abandono del campo.

Uno de los desafíos se había centrado en los altos costos, primero, de los suministros agrícolas (abonos, insecticidas, plaguicidas), así los vendiera el Estado venezolano; segundo, del valor de la mano de obra y el alquiler de la maquinaria agrícola, que costaba setenta dólares por hectárea y eran tres pases de rastra, mínimo. El gasoil se compraba en dólares también, relataron.

Y, tercero, lo inexplicable del amplio margen de ganancia entre el campo y la cadena de intermediarios cuando el producto llegaba a su destino final. “No se explica por qué al agricultor le pagan tan barato... La auyama en el campo se está comprando o se está vendiendo a dos bolívares el kilo, que no es nada, pero tú vas al supermercado y te cuesta treinta bolívares. ¿Quién está ganando esa diferencia? El agricultor tiene que esperar tres o cuatro meses por la siembra, pagar obreros, maquinarias, insumos y, al venderlos, no te da”, ejemplificó Yorbi Quiroz (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). (Ver Imagen 14).



Imagen 14. Yorbi Quiroz en El Peñón-Marín.

Foto: DB.

A esto se sumaba la regulación estatal para movilizar ciertos productos, como la urea, ya que no se permitía transportarla de un municipio a otro, además de la falla en ciertos suministros, como algunos venenos para controlar las plagas. También habían sido cerrados tres de los cuatro centrales azucareros, lo que había disminuido la producción de caña.

Frente a estas luchas cotidianas, se habían planteado algunas soluciones por autogestión:

EN EL CASO DE LA PRODUCCIÓN CAMPESINA:

- *Volver a la tierra:* la gente retomó la agricultura ya teniendo sus parcelas, o tomaron tierras ejidos para sembrar. “Empezamos a apreciar que la tierra sí da el producto para uno autoabastecerse... en esta escasez me enseñaron que yo tengo que buscar la tierra, que la tierra me va a proveer ciertos productos para poder vender y con eso sustituir, proveer a otros... es un intercambio. Hicimos una cosa que se llama magia”, recordó Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). Yorbis Quiroz consideró que, en tiempos de pandemia y postpandemia, la agricultura “fue la que levantó al país”.
- *Diversificación de los rubros en el conuco y huerto:* se retornó a la esencia del *conuco*, basada en la diversificación de cultivos. También se volvió a la cría de pocos animales, como las gallinas, ovejos y ganado vacuno.

También se apostó por sembrar cultivos de ciclo corto, porque podían recoger los frutos en poco tiempo: “Es lo que permite que vayas desarrollándote, vayas agarrando el dinero y vayas subsistiendo, porque, por ejemplo, si yo siembro plátano, dura un año; yo siembro caña de azúcar, tengo un año; yo siembro aguacate y tengo que esperar tres y cuatro años. Ahorita sembré limón, ¿tengo que

esperar cuánto? Tres años para poder agarrar la cosecha. ¿Y en el interín qué como?”, se preguntaba Rivero Ochoa y se respondía con esta alternativa.

- *Sembrar en familia*: esta práctica ayudaba a abaratar costos.
- *Control natural de las plagas*: se habían retomado los insecticidas naturales. Por ejemplo, se preparaba el nim con la hoja de quinchoncho y frijol, más las hojas del árbol oreja/rabo de ratón; se dejaba remojando durante quince días y, con ese preparado, se fumigaba. También se les echaba a las plantas cenizas de fogón en la pata, especialmente a los granos y la mata de berenjena. Igualmente, se usaba el azufre y el vinagre con sal y jabón azul (Z. Pérez, M. Beltrán, comunicación personal, 8 y 10 de septiembre de 2024). Sin embargo, se seguían usando insecticidas muy contaminantes.

Por otro lado, continuaban sin controlar algunas plagas y enfermedades, lo que representaba una deuda del Estado venezolano con el campo. El caso más grave fue la destrucción de la producción de cítricos en Yaracuy (naranja, limón, mandarina) durante los últimos diez años por la enfermedad “dragón amarillo” (*Huanglongbing Diaphorina*) (M. Beltrán, comunicación personal, 10 de septiembre de 2024; Rodríguez, 2023). En la zona El Peñón-Marín, en el municipio San Felipe, el hongo sigatoka (*Mycosphaerella fijiensis*) afectó los cultivos de plátano y se tuvo que dejar de sembrar esta musácea para evitar la contaminación de plantaciones vecinas (N. Rivero Ochoa, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

- *Buscar la intermediación del Estado*: en el caso de terrenos ejidos tomados por pobladores/as de Palito Blanco, se había hecho diálogo con el Instituto Agrario Nacional y la alcaldía para pedir permiso y usufructuar la tierra. De hecho, habían realizado proyectos comunales para intentar tener apoyo e instalar un sistema de riego. En el caso de problemas con el ganado suelto y sin control que

dañaba las siembras, se había apelado a la legislación municipal para controlar a los dueños de los animales.

- *Los animales son “mi banco”*: criar animales de cebo, como ganado bovino, caprino y porcino, garantizaba un ahorro para los/as campesinos/as (ver Imagen 15). Yorbi Quiroz indicó que compraba animales porque representaban “mi banco”. Se explicó así: “Es la única manera de decir que yo tengo algo... Así he hecho con los tres becerros. Los engordo hasta cierto tiempo y, cuando calcule quinientos kilos, los vendo. Y por eso digo que es mi banco. Ahí es donde yo veo: trabajé todo este año y me gané fue esto. Es la forma de uno poder ahorrar porque, como le digo, somos pequeños productores” (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

EN EL CASO DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS RUBROS AGRÍCOLAS:

- *Trabajar pequeño por pequeño*: cuando la oferta y demanda desplomaban los precios de los rubros y aumentaba el margen de ganancia a favor de los intermediarios y los mayoristas, los/as campesinos/as habían optado por negociar con otras personas que tenían emprendimientos pequeños. Por ejemplo, se había colocado la cosecha de auyama en las cochineras (crías de cochino) de la zona, ya que pagaban el kilo un poco más alto (Y. Quiroz, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).
- *Hacer trueque*: para la maquinaria agrícola, se buscaba la intermediación de personas amigas para conseguir el tractor. A cambio, se compraba el gasoil y el mismo agricultor pasaba la rastra (Rafael Camacho, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).



Imagen 15. *Ovejos en la parcela de Nairobi Rivero Ochoa.*

Foto: DB.

EN EL CASO DE LA ALIMENTACIÓN:

- *Recuperar la memoria alimentaria:* se había creado un programa de formación para promover las cocinas de las diversas regiones alimentarias de Yaracuy, denominado Cocinas Patrimoniales de Yaracuy, liderado por los esposos Andrés Fernando Rodríguez y Rosana Mieres, con el aval de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy, de donde son profesores, para recuperar las memorias alimentarias del estado, dar valor a la gastronomía local y tejer redes entre cocineros/as de las comunidades.
- *Comer de otra manera:* se empezaron a aprovechar rubros que antes no se consumían, se comían poco o solo se daban a los animales.

Por ejemplo, se comenzó a comer lechosa rayada, a fritar mango pinto y consumirlo (sabe a tajada), a hacer arepas de auyama y yuca, aprovechar el hueso blanco del ganado para hacer sopas, a preparar sardinas de diversas maneras, a ir a las zonas rurales y hacer mercados de verduras, porque salían más baratas en estas comunidades productoras (Z. Pérez, C. Camacho, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024).

Lo que antes se desechaba, como la semilla de auyama, se empezó a comer tostada. Se usó el tártao (parecido a la espinaca) para preparar en perico (huevos revueltos), también se descubrieron otros alimentos, como el chachafruto, y se aprendió a cocinarlo de diferentes maneras (como papa sancochada, hacer la vaina en vinagreta o en crema).

Hubo alimentos que comenzaron a retomar su protagonismo: “La empanada es uno de ellos... viene ganando espacio y convirtiéndose en una alternativa de alimentación, porque además contiene carbohidratos, en muchos casos proteína, pero tiene también materia grasa que te da un cierto balance a la hora de

su consumo”, explicó Andrés Fernando Rodríguez (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

- *Incremento de la cacería*: se volvió a comer cachicamo, lapa, cochino de monte, iguana, gallineta, pava, guacharaca, así como rata de monte, picure, entre otros animales. Según Máximo Beltrán (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024), en el caserío Campo Amor, donde tenía su *conuco*, había un viejito que decía: “Todo lo que agarra sal, se come”.

Un llamado en común se unió en una sola voz de estos/as parceleros/as y conuqueros/as: invitar al Estado para que apoyara a los/as productores/as. Las tierras estaban ociosas, dijeron, porque sembrarlas era sumamente costoso. Pedían apoyo con créditos y facilitar el acceso a maquinaria agrícola. Además, se solicitó repensar los planes de alimentación desde el Estado venezolano con la gente en los campos, no en una oficina de una ciudad, “porque no se toman en cuenta las particularidades locales en cuanto a los referentes que tienen dentro de su patrón alimentario,... no todo el país come igual”, reflexionó Andrés Fernando Rodríguez (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).



Imagen 16. *Camino a la parcela de Zuleima Pérez, va acompañada de Carlos Camacho.*

Foto: DB.



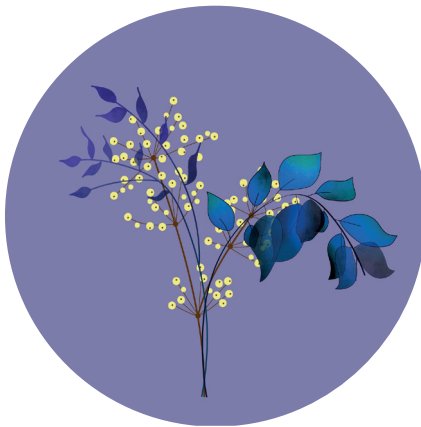
*Fogón en la parcela de Zuleima Pérez.
Foto: Domingo Briceño (DB).*

“**A** mí me gusta ver el fogón prendí’o, pa’ que eche humo y tenerlo prendi’o... pa’ montar una olla pa’l café, pa’ tener el fogón alegre. Me gusta tener el fogón alegre. Voy por donde mi hermana pa’ San Pablo y le prendo el fogón. Voy pa’ Las Flores, pa’ donde el otro hijo mío, y le prendo el fogón, porque se ve la broma alegre. El fogón apagado yo digo que estoy como triste”.

Zuleima Pérez, en su parcela en Obonte, Palito Blanco,
municipio La Trinidad, estado Yaracuy.



(II) LO CRUDO Y LO COCIDO: ALIMENTANDO EL CUERPO ESPIRITUAL



¿CÓMO SE IMAGINA EL CUERPO EN LA MANIFESTACIÓN RELIGIOSA DE MARÍA LIONZA EN LAS ZONAS INVESTIGADAS?

El cuerpo se asume, no como un atributo de una persona, sino como un lugar y tiempo donde se construyen las identidades (Flores y García Gavidia, 2011, p.67). Es lo que llama Nelly García Gavidia (2011, p.84) un “vector semántico”: el cuerpo marca barreras o fronteras que separan a un individuo de los demás y en el mismo se ejecutan convenciones, ritos de interacción, se ponen en escena los simulacros y la apariencia. La cultura se sitúa en el cuerpo.

Por tanto, en esta investigación se parte de que el cuerpo, la salud-enfermedad y su vinculación con la alimentación, se entienden en el reconocimiento de un sistema socio-cultural, en un espacio-tiempo determinado (García Gavidia, 1990, p.19).

En la manifestación religiosa de María Lionza, conseguimos en el trabajo de campo que el ser humano tenía dos cuerpos: uno físico y otro espiritual/astral. Según Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), el cuerpo poseía tres

cuartas partes de energía, que era lo que nos movía. Al estar constituidos de energía, éramos receptores de otras energías en el mundo espiritual y atraíamos buenas o malas energías. El desequilibrio, según Rivero Ochoa, se generaba con los excesos.

Esto traduce que el sentido y significado del cuerpo enfermo en las personas creyentes de María Lionza se debía entender desde esta lógica. Y, por tanto, la cultura se ponía en movimiento en función de vencer la enfermedad. Esto incluía rituales de curación, alivio y prevención (García Gavidia, 1990, pp.19-20).

En el sistema sociocultural de María Lionza, se manejaba un código moral y religioso, según lo escuchado en el trabajo de campo. El ser humano nacía con “miserias”, una de ellas, y la más peligrosa, era la envidia. Estas miserias se iban alimentando en la medida que el niño/a iba creciendo, nos dijo Rivero Ochoa. Las describió como “larvas” o un “animalito” que había que matar.

Toda esta complejidad se sostenía, como reflexiona García Gavidia (1996), en la lógica de la desgracia. Entonces, ¿qué es la enfermedad? Un campo donde se enfrentan las fuerzas (pp.27-28), las energías. Se busca restaurar el equilibrio amenazado.

Debido a esto, en la etnografía se encontró que eran vitales los rituales de limpieza del cuerpo astral para “no arrastrar fuerzas”, agregó Rivero Ochoa. Si bien el cuerpo era lo que comíamos y un espejo de lo que consumimos, “si en tu entorno hay porquería, pues vas a salir a la calle hedionda”, recreó esta curandera. Al consumir alimentos, agregó, comíamos la energía mágica de las plantas, por eso había una conexión entre plantas y seres humanos. Un indicador de que había malas energías era cuando en una casa las plantas estaban tristes, se medían en “las energías de mis plantas”, dijo.

En este sistema complejo, las enfermedades se clasificaban en cuatro tipos: enfermedades naturales, enfermedades “puestas” (un “mal echado”), enfermedades “iniciáticas” (se traducen como “señas” para descubrir potencial como “materia” o médium)

y enfermedad infantil: el “mal de ojo” (García Gavidia, 1996). A partir de esta lógica, se explica este capítulo a continuación.

¿CÓMO REPRESENTAN SU CUERPO LOS/AS CURANDEROS/AS DE MARÍA LIONZA EN EL TRABAJO DE CAMPO?

Al prestar su cuerpo para que se metieran espíritus y estos pudiesen hablar con otras personas, el cuerpo para una “materia” (médium) debía cuidar-se, porque cada vez que se daba la posibilidad de que “un espíritu se meta, es un resto de vida para mí”, indicó Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). Cuando se terminaba la “embajada espiritual”, cada espíritu dejaba enseñanzas a la “materia”.

Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024) refirió que se debía cuidar de “no transportarse mucho, porque agotas el cuerpo y pierdes tus escalas, la fuerza que ellos (los espíritus) te dan”. Esto significaba que había un tiempo, una hora y un momento para trabajar. También debía haber una buena alimentación para tener fuerzas.

Cada muerto de una corte era una escala y, en la medida que se recibía de acuerdo al “don”, se iba avanzando a otros. Había espíritus de bajas escalas, como el malandro Ismael, y otros de alta escala, como los de las Cortes Vikinga, Africana e India. Se debía saber cuándo y cómo bajar y subir las escalas. “Si tú no subes de escala no tienes vida... son niveles de fuerza y de luz”, aclaró Rojas. Se debía cuidar la “materia” (el cuerpo) para soportar espíritus fuertes del panteón de María Liona.



Imagen 17. *Cruz en la parcela de Zuleima Pérez.*

Foto: DB.

¿DE DÓNDE LES VIENE EL “DON”?

Los/as tres curanderos/as entrevistados/as durante el trabajo de campo, realizado para la investigación, nos relataban que heredaron el “don”:

- Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024), de Nirgua, era “bruja” porque tenía familia “bruja”. Lo heredó “de sangre” (ver Imagen 18). Ella era oriunda de un pueblo que consideraba la “mata”: Chivacoa, la comunidad que se ubicaba antes de entrar a la Montaña de Sorte.
- Domingo Durán (comunicación personal, 25 de enero de 2025), de Palito Blanco, nos dijo que su poder para sanar venía de “mucha descendencia” (ver Imagen 19). De su padre, quien era el “patrón de Palito Blanco de curar”, le quedó esa “escritura” y el conocimiento sobre las plantas. Su padre a su vez aprendió del papá, es decir, de su abuelo. Esto permite deducir que es un conocimiento que se ha transmitido por más de un siglo.
- Mercedes Virginia Ochoa, madre de Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), de El Peñón-Marín, San Felipe, era “sanadora”, manejaba las propiedades de las plantas medicinales y curaba con las manos. “Mi mamá te ponía la mano y podías cargar el dolor que tú cargaras, te dejaba de doler. Tenía un *don*. De hecho, las manos de ellas siempre fueron demasiado cálidas, demasiado calientes. Entonces yo a veces me siento las manos muy calientes: las manos sanadoras que aquí hay son las manos de mi mamá”, recreó mientras nos mostraba sus manos. (Ver Imagen 20).



Imagen 18. *Maglys Rojas en su altar.*

Foto: DB.



Imagen 19. Domingo Durán en su “cruz” (altar).

Foto: AMG.



Imagen 20. *Nairobi Rivero Ochoa en su parcela.*

Foto: DB.

En el caso de Rojas, si bien comenzó a fumar tabaco² desde los 7 años de edad, su formación fue con su maestra, que vivía en el estado Miranda. Su juramentación la hizo en la Montaña de Sorte. Al inicio solo cobraba una vela y un tabaco, y su altar era muy humilde, estaba conformado por imágenes de lata. Luego, se le dieron los permisos para cobrar por su trabajo, pero la “mitad para ellos y mitad para mí”.

Por su parte, Durán indicó que él y su hermano, por ser los hijos menores, acompañaban a su padre a todos lados, incluyendo a los rituales de curación. Así, aprendieron ambos. Cuando su padre falleció en el año 2020, durante la pandemia por el virus SARS-CoV-2, los “muertos” (espíritus) se le pararon al lado cuando estaba en la “cruz” (altar) de su papá, encendiendo unas velas, y le avisaron que su progenitor fallecería. Le dijeron que él sería dado de alta, pero el destino de su padre era irse con ellos la mañana siguiente, “pa’ esos lados donde está La Reina”. Lo informó a su familia y así fue. Luego, él asumió el papel de curandero de su padre, mas no su hermano.

La madre de Durán sobaba fracturas y las cuerdas cuando se montaban unas sobre otras, poseía un conocimiento amplio de las plantas medicinales. La comunidad los cuidaba mucho a él y a ella, nos dijo este curandero, porque eran unos de los pocos que quedaban en el pueblo.

Es de resaltar que en Yaracuy los/as curanderos mantienen una relación simbiótica con los espíritus, por medio de quienes sanan. “Sin ellos no somos nada”, lo resumió Rojas. Por esto, la principal corte sanadora del panteón de María Lionza es la Chamarrera y en el Cementerio Municipal de Nirgua se encuentra la tumba de uno de los espíritus con más “luz”: Don Nicanor Ochoa, reconocido por ser un curandero importante devoto de la Virgen del Carmen y quien vivió en este pueblo. En la Corte Chamarrera se encuentra

2 El tabaco es un elemento muy importante en la terapéutica de María Lionza (García Gavidia, 1996). Clarac de Briceño (1996) indica que el *ritual del tabaco* es de origen indígena y ha permanecido con mucha fuerza (p.191).

también, junto a Don Nicanor, el espíritu de Don Toribio Montañés, de Santa Bárbara de Agua Blanca, estado Portuguesa, y Mama Pancha, del estado Guárico.

En el camposanto de Nirgua también se consiguen las moradas de otros espíritus, como Don Apolinar “Nuestro Taita” Campos, compadre del Viejo (Don Nicanor); Don Juan del Tabaco (Juan Bautista); Remigia Narváez; Don Pedro Guédez; y María Mota. En Guama se ubica la tumba de otro espíritu importante: Faustino Parra. (Ver Imágenes 21, 22, 23 y 24).

En el Cementerio Municipal de Chivacoa, se sitúa otro espíritu sanador: Don Lino Valles, quien en vida fue un “curioso” (curandero) muy buscado para sanar con plantas, ya que conocía sus poderes sanadores, aunque luego de entrar al panteón de María Lionza haya sido más vinculado por conceder favores a estudiantes. Se le conoce como “El Profe” o “El Profesor”, fue formado por Rosa Soteldo en la Montaña de Sorte y es considerado el devoto servidor de la Madre Reina, el pionero del culto de María Lionza (Rodríguez, s/f). (Ver Imágenes 25 y 26).

La curandera Rojas indicó que la Corte de las Negras también curaba: estaba la Mama Pancha; la Negra Matea (aya del Libertador Simón Bolívar); la Babaloa, quien fue partera; la Negra Lupe, quien también era usada para el amor; entre otros espíritus. (Ver Imagen 27). José Gregorio Hernández, el “médico de los pobres” quien nació en Isnotú, estado Trujillo, y al que el Papa Francisco autorizó para ser convertido en santo el 25 de febrero del año 2025, también está incluido en el panteón de la Reina, específicamente en la Corte Médica. “Ese es muy milagroso”, indicó Rojas, quien aclaró que “él no tiene padrote, como decimos, porque es un doctor que, a pesar de que fue pobre y ayudó a mucha gente pobre, todavía, siendo espíritu, ayuda al que tiene fe”. (Ver Imagen 28).



Imagen 21. *Altar para una obra de teatro sobre Faustino Parra, realizada en la Casa de la Diversidad Cultural de Nirgua.*

Foto: AMG.



Imágenes 22 y 23. *Morada y altar de Don Nicanor Ochoa, de la Corte Chamarrera.*

Fotos: AMG.



Imagen 24. *Morada de Don Juan del Tabaco.*

Foto: AMG.



Imágenes 25 y 26. Morada y altar de Don Lino Valles en el Cementerio Municipal de Chivacoa.

Fotos: AMG.



Imagen 27. *Corte de las Negras en el altar de Maglys Rojas.*

Foto: DB.



Imagen 28. *Imagen de José Gregorio Hernández en la Corte Celestial, vestido de negro, junto a la Corte Africana, en el altar de Maglys Rojas. Se ubica al lado de la imagen de Santa Bárbara.*

Foto: DB.

DESCRIPCIÓN DE ALGUNAS ENFERMEDADES

En esta sección presentaremos solo tres enfermedades, sus causas, síntomas y tratamiento: la culebrilla, el mal de ojo y la disipela (erisipela), consideradas los males del cuerpo que más se curan en zonas rurales donde se practica la manifestación religiosa de María Lionza (García Gavidia, 1996).

CULEBRILLAS

Se identifica como una culebra, un “espíritu”, que está metido en el cuerpo, nos dijo Domingo Durán (comunicación personal, 25 de enero de 2025).

Tiene tres **causas**, que obedece a la lógica de recibir “malas energías”:

- *Causa natural*: se puede agarrar en la naturaleza, por ejemplo, en un río o pasando por un camino.
- *Por un “mal echado”*: son “golpes” que envía una persona enemiga, bien sea ella misma por ser bruja o a través de otros/as brujos/as (“lo mandan a hacer”). Se puede ocasionar a través de la comida. “Lo que pasa es que cuando a veces las personas son lambucias por la boca, ¿cómo tú le pones ‘contras’ al pico?”, nos hizo una figuración la curandera Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024).
- *Por “malas horas”*: la persona pasa por algún lugar, como un camino, frente a una casa o en el aire, hay una “broma echada” por gente que “trabaja por lo malo”, pero enviada para otra persona, y la recibe porque “la pisa”. Se hace por accidente o casualidad.

SÍNTOMAS: Una piquiña insoporable por donde empieza a salir la culebra, que “echa mordiscos” (Zuleima Pérez, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024).

TIPOS:

- *Culebrilla “sapa”*: es como una quemada de aceite, se hacen unas ampollas grandes, que se revientan, esta va creciendo y se va a ensanchando a lo largo del cuerpo. Se encuentra por fuera y también se tiene por dentro, se “embara”. Da fiebre, muerde, pica, duele y se mueve dentro de la piel. “Es como que si estuviese viva sobre la tierra, siente la gente que se mueve”, relató Durán. Cuando es muy grave hasta el punto de que el médico de hospital no puede curar y opta por amputar el miembro (generalmente sale en los pies), el mismo personal de salud refiere a los pacientes donde el curandero Durán, quien los sana. En este extremo, la persona puede llegar a tener escamas y ponerse muy roja la piel.
- *Culebrilla “menuita”*: salen ampollas más pequeñas, un sarpullido alrededor del cuerpo. También está por fuera y por dentro. Va creciendo y, si llega el límite que se unen las dos puntas del animal, da una fiebre que carboniza a la persona y la mata.

TRATAMIENTOS:

- Ambas culebrillas se curan con tres oraciones y tratamientos con plantas. Se hace brotar la culebra (se “lee la culebrilla”) y se mata con un preparado de plantas, como la araña gato (o uña de gato), yoco yoco (yerbamora), raíz de mato, una puntica de hoja de ocumo y mapanare (se muestran las imágenes en la sección de plantas medicinales). **Preparación:** cada planta tiene una función, por lo que es el curandero o curandera quien debe dar la indicación de cómo prepararlas y tomarlas.

- Para las cicatrices de las ampollas, se utiliza grasa de ovejo o vela de grasa de ganado. “Agarra, tibia la grasa, la medio derrite, y se lo unta por tres o cuatro días. Eso las borra”, indicó Durán.

DISIPELA (ERISIPELA)

Son erupciones, “como una ronchita roja en el pie y se le va poniendo morado, así colorado, pues, rojo, rojo”, describió Durán.

TRATAMIENTO: se agarra la guanábana “jojota” (chiquita), se raya y combina con aguardiente de caña y alcanfor. Se hace una cataplasma y se coloca en la zona lesionada. “Ayuda a refrescar eso y va saliéndose de ahí hasta que al fin se le termina”, relató Durán.

MAL DE OJO

Solo la padecen los niños y niñas, según una descripción hecha por Jacqueline Clarac de Briceño (1981) en el estado Mérida. No obstante, en Yaracuy pueden sufrir mal de ojo las plantas en una siembra, las matas de flores en una casa y hasta los animales.

SÍNTOMAS:

Los **síntomas en niños/as** son: ojos tristes, una bobera, decaimiento, llanto, malestar, no duerme, puede haber fiebre, tiene una pierna más larga que la otra.

Los **síntomas en las plantas**: se ponen como abochornadas, decaídas y con las hojas amarillas.

La **causa** siempre va a ser las “malas energías” que se traen de la calle, o los “males echados”. Estos se contagian al niño/a, a la planta o al animal.

PREVENCIÓN:

Si se llega de la calle, hay que llegar a la casa, esperar sudar y reposar antes de poder agarrar al o a la bebé. En el caso de las matas, no pellizcar las plantas en horas inadecuadas.

TRATAMIENTO PARA INFANTES:

Se reza y se combina con algunas tomas y cataplasma, como (1) se les da agua bendita; (2) se agarra siete granos de maíz amarillo, los hierva, cambia el agua, los liga con agua bendita y se le da; (3) se echa aguardiente de caña para refrescarle la cabeza, indicó Domingo Durán.

TRATAMIENTO PARA PLANTAS:

Rezar para quitar las “malas energías” y hablar con la planta para irle metiendo buenas energías (N. Rivero Ochoa, comunicación personal, 9 de septiembre de 2024).

¿POR QUÉ SE USAN LAS PLANTAS PARA CURAR?

Antes, hace ochenta años o más tiempo, la medicina alopática o de hospital era inaccesible en las zonas rurales. ¿Qué buscaba la gente? La curandera Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024) respondió: “las plantas”. Si se tomaban en estado natural, “te estás bebiendo el 100%... eso te lo da la planta por la clorofila”, pero si se bebía con una pastilla “tienes que hacer una serie de secuencias”, mientras que al beber la planta “ya tú estás haciendo la secuencia completa”. La forma de consumir las propiedades de las plantas debía indicarla un médico tradicional.

Al ser humano tener una relación energética con la flora, se debía pedir permiso a las plantas. Los/as tres curanderos/as entrevistados para este estudio: Rivero Ochoa (de El Peñón-Marín), Maglys Rojas (Nirgua) y Domingo Durán (Palito Blanco), tenían un huerto de plantas con las que curaban en sus parcelas, conocían las horas exactas cuando “pellizcar” las matas para no afectarlas.

Al preguntarle si en su familia se utilizaban las plantas medicinales, Aquilino Betancourt (comunicación personal, 5 de marzo de 2025), de Aguacatal, municipio Cocorote, comentó que “nosotros las utilizamos y tenemos muchas plantas finas, porque en verdad eso es lo primero que nosotros usamos... como está la situación hoy en día a veces uno no halla cómo comprar los remedios”. Usaban el llantén, la tuatúa y la sábila. El llantén, nos mencionó, se utilizaba como antibiótico, mientras la tuatúa para las hemorroides y la sábila para las heridas. La estroloja la preparaban para los gases y también para la mordedura de culebra.

El señor Aquilino nos comentó, además, que la miel de una abeja llamada “angelita” era “muy beneficiosa para aclarar la vista”.

¿QUÉ PLANTAS MEDICINALES SE UTILIZAN EN LAS ZONAS INVESTIGADAS?

A continuación, les presentamos la farmacopea natural de las zonas investigadas: las plantas medicinales y sus usos. Primero, colocamos un cuadro para dar un paneo sobre la diversidad y uso de las plantas (ver Tabla 1), y luego mostramos una descripción breve de cada una con su fotografía.

Tabla 1. *Diversidad de plantas, nombres y usos de las plantas.*

Nº	Especies			Usos				
	Nombre común	Nombre científico	Origen	Alimento	Medicina	Uso estético	Ritual	Compost
1	Aguacate Otros nombres: palto, curo, palta, avocado	<i>Persea americana</i>	México	X	X	X	X	X
2	Araña gato Otro nombre: uña de gato	<i>Martynia annua</i> L.			X			
3	Bledo blanco	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	América tropical	X	X			
4	Buenas tardes	<i>Catharanthus roseus</i>	Madagascar		X			
5	Cadillo pata'e perro	<i>Xanthium strumarium</i>	América del Norte		X			
6	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	Suroeste de India	X	X			

7	Flor de montaña Otros nombres: rosa de montaña, rosa de Venezuela	<i>Brownea grandiceps</i>	América del Sur		X			
8	Frijol negro	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Sur de México, El Salvador y Guatemala		X			
9	Lochita	<i>Hydrocotyle bonariensis</i>	América Central y América del Sur		X			
10	Malojillo Otros nombres: zácate limón, limonaria	<i>Cymbopogon citratius</i>	Asia meridional		X			
11	Mapanare Otro nombre: lengua de suegra	<i>Sansevieria trifasciata</i>	Oeste de África		X			
12	Mapurite Otro nombre: múcura (Perú)	<i>Petiveria alliacea L.</i>	Norteamérica, Centroamérica, las Antillas y Sudamérica tropical		X			

13	Ocumo Otros nombres: oreja de elefante, aro, bore, camacho	<i>Xanthosoma sagittifolium L.</i>	América Central	X	X			
13	Onoto Otros nombres: achote, achiotte, bija, macabo, mafafa, mangareto, rascadera, taioba, entre otros	<i>Bixa orellana</i>	Regiones intertropicales de América	X	X			
14	Orégano orejón Otros nombres: oreganón, orégano cubano, orégano francés, tomillo español, menta mexicana, orégano brujo, orégano poleo	<i>Plectranthus amboinicus</i>	Neotrópico, Europa mediterránea		X			
15	Oreja de ratón Otros nombres: cola de ratón, rabo de ratón	<i>Achyranthes aspera L.</i>			X			

16	Pasota Otros nombres: epazote, apazote, pasote, paico o té de milpa (en México)	<i>Dysphania ambrosioides</i>	América		X			
17	Peonía Otros nombres: rosa de Marte, rosa santa y rosa de Santa María	<i>Paeonia officinalis</i>			X			
18	Piña Otros nombres: ananá, ananás o matzatli	<i>Ananas Comosus</i> L.	América del Sur	X	X			
19	Poleo Otro nombre: poleo-menta	<i>Mentha pulegium</i> L.	Europa		X			
20	Raíz de mato Otros nombres: guaco, astroloja, patíco	<i>Aristolochia ringens</i> Vahl	Sur de Centroamérica, Venezuela y Colombia		X			
21	Romero	<i>Salvia rosmarinus</i>	Región mediterránea		X			

22	Ruda	<i>Ruta graveolens</i>	Zona mediterránea, sur de Europa		X		X	
23	Salvia real	<i>Salvia officinalis</i>	Región mediterránea		X			
24	Siempreviva blanca Otros nombres: prodigiosa, inmortal, flor de aire, flor de papel, hoja de aire, oropeles u hoja de bruja	<i>Helichrysum bracteatum</i>	Australia		X			
25	Toronja Otro nombre: pomelo	<i>Citrus × paradise</i>	Es un híbrido posiblemente producido en las plantaciones del Mar Caribe en el siglo XVII	X	X			
26	Tuatúa	<i>Jatropha gossypifolia</i>	México, América del Sur y el Caribe		X			

27	Uchuva Otros nombres: aguaymantom uvilla o ushun	<i>Physalis peruviana</i>	América del Sur		X			
28	Verdolaga	<i>Portulaca oleracea</i>	India, Oriente Medio y sur de Europa		X			
29	Yerbabuena Otros nombres: hierbabuena, menta de jardín	<i>Mentha spicata</i>	Europa, Asia y África		X			
30	Yoco yoco Otros nombres: yerbamora, hierba mora, tomatillo de diablo	<i>Salanum nigrum</i> L.	Euroasia		X			
31	Zábila Otros nombres: áloe, sábila o acibar	<i>Aloe vera</i> L.	Probablemente de Arabia		X			

AGUACATE

Preparación: se agarra un aguacate verde, se raya, luego esto se pone en una olla en el fuego y, cuando se coloque negro, se exprime y saca el aceite.

Uso: sirve para colocar en el pelo y en la piel. (Ver Imagen 29).



Imagen 29. Aguacate en la mata. **Foto:** Issa Rodríguez García IRG.

BUENAS TARDES

Uso: se utiliza para tratar la leucemia. Se come con hoja y flor. (Ver Imagen 30).



Imagen 30. *Planta de "buenas tardes".* Foto: IRG.

BLEDO BLANCO

Uso: es un oxigenante cerebral. (Ver Imagen 31).



Imagen 31. *Bledo blanco*. Foto: IRG.

ARAÑA GATO

Uso: para curar la culebrilla. (Ver Imagen 32).



Imagen 32. *Araña gato*. **Fuente:** *Wikimedia Commons*.

CADILLO PATA'E PERRO

Uso: la raíz se prepara para limpiar los riñones y el hígado, según Domingo Durán (comunicación personal, 25 de enero de 2025). (Ver Imagen 33).



Imagen 33. *Cadillo pata'e perro*. **Foto:** IRG.

CÚRCUMA

Uso: se considera anticancerígena y antiinflamatoria. (Ver imagen 34).



Imagen 34. *Rizomas de cúrcuma.* **Foto:** IRG.

FLOR DE MONTAÑA

Uso: es buena para limpiar la sangre y regular el ciclo femenino. (Ver Imagen 35)



Imagen 35. *Flor de montaña.* **Foto:** IRG.

FRIJOL NEGRO

Preparación: se pone a hervir y se toma el agua.

Uso: para tratar el sarampión. (Ver Imagen 36).



Imagen 36. *El frijol negro no es igual que caraota negra.* Foto: AMG.

LOCHITA

Preparación: se mete en una jarra con agua y se refrigera, se consumen varios vasos a lo largo del día.

Usos: sirve como oxigenante cerebral y para diluir los coágulos de sangre, indica María Auxiliadora Gil (comunicación personal, 8 de agosto de 2024). (Ver Imagen 37).



Imagen 37. *Lochita*. Foto: IRG.

MALOJILLO

Preparación: se puede hacer un guarapo de malojillo con limón y beberlo como té caliente.

Usos: para la Covid-19. Sirve también para dormir, indica Yorbi Quiroz (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024). (Ver Imagen 38).



Imagen 38. Malojillo. Foto: IRG.

MAPANARE

Uso: para curar la culebrilla. (Ver Imagen 39).



Imagen 39. *Planta de mapanare.* **Foto:** IRG.

MAPURITE

Usos: para tratar el cáncer y limpiar el organismo, como “sacar un golpe” y depurar el vientre.

Sugerencia: la curandera Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024) recomienda no beberlo en grandes cantidades, porque “te deja ciego,... tienes que sacarle la raicita que lleva en la hoja y se tiene que beber la mitad de esa mata”. (Ver Imagen 40).



Imagen 40. Mapurite. Foto: IRG.

OCUMO

Uso: se utiliza un pedacito de su hoja para curar la culebrilla. (Ver Imagen 41).



Imagen 41. *Ocumo*. Foto: IRG.

ONOTO

Uso: sirve para el fortalecimiento del sistema nervioso. (Ver Imagen 42).



Imagen 42. *Onoto*. Foto: AMG.

ORÉGANO OREJÓN

Uso: La curandera Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024) indica que es un antiinflamatorio natural. (Ver Imagen 43).



Imagen 43. *Orégano orejón*. Foto: IRG.

OREJA DE RATÓN

Uso: se utiliza para la fiebre. En algunos casos, se da a las vacas cuando están “trancadas del orine” (Z. Pérez, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024). (Ver Imagen 44).



Imagen 44. *Oreja de ratón.* Foto: AMG.

PASOTA

Uso: es una planta muy aromática que sirve para desparasitar. (Ver Imagen 45).



Imagen 45. *Pasota*. Foto: AMG.

PEONÍA

Uso: para tratar afecciones de la próstata. (Ver Imagen 46).



Imagen 46. Flor de peonía. Foto: Flickr. Enlace: <https://www.flickr.com/photos/lezumbalaberenjena/8338146495>

PIÑA

Usos: Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024) dice que también se usa como diurético y desinflamante natural. (Ver Imagen 47).



Imagen 47. *Piña.* Foto: IRG.

POLEO

Usos: es un oxigenante cerebral. También se utiliza para tratar dolores de cabeza. (Ver Imagen 48).



Imagen 48. *Poleo*. Foto: IRG.

RAÍZ DE MATO

Uso: para curar la culebrilla. (Ver Imagen 49).



Imagen 49. *Raíz de mato.* Foto: Wikimedia Commons.

ROMERO

Usos: se considera un regenerativo, según Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024), y por tanto desintoxica el páncreas, hígado y riñones. (Ver Imagen 50).



Imagen 50. *Romero*. Foto: IRG.

RUDA

Usos: la curandera Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024) dijo que sirve para limpiar los ovarios, la matriz. También se usa para hacer baños de despojo.

Sugerencia: recomienda que se “tiene que saber agarrar los siete cogollitos”, recomendó Rojas. (Ver Imagen 51).



Imagen 51. *Ruda*. Foto: IRG..

SALVIA REAL

Uso: es considerada un antibiótico natural. (Ver Imagen 52).



Imagen 52. *Salvia real*. Foto: IRG.

SIEMPREVIVA BLANCA

Usos: se utiliza para los nervios. También se hace en té para fortalecer el corazón.
(Ver Imagen 53).



Imagen 53. *Siempreviva blanca*. **Foto:** Wikimedia Commons.

TORONJA

Uso: sirve para limpiar las arterias del cuerpo. (Ver Imagen 54).



Imagen 54. Toronja. Foto: Wikimedia Commons.

TUATÚA

Preparación: (1) se hierve la planta con tallos, hojas y frutos, se coloca esta agua en la zona lesionada y, después, se ponen las hojas cocidas encima de la piel (para morados); (2) se hierven con agua algunas hojas y se toma el agua (para la próstata).

Usos: el curandero Domingo Durán (comunicación personal, 25 de enero de 2025) dijo que sirve (1) para quitar los golpes y morados; y (2) para problemas de la próstata. “Eso ayuda a limpiar el organismo por dentro, se hace una toma y va limpiando todo lo malo que tiene, las infecciones”, nos relató. (Ver Imagen 55).



Imagen 55. Túatua. Foto: IRG..

UCHUVA

Uso: el fruto es dulce y de color amarillo. Zuleima Perez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024) indica que se pueden comer las semillas para el estrés. (Ver Imagen 56).



Imagen 56. *Uchuva*. Foto: IRG.

VERDOLAGA

Uso: se utiliza para desparasitar en combinación con el aceite de tártago, también llamado de ricino. Según Carlos Camacho (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024), es un vermífugo. (Ver Imagen 57).



Imagen 57. Verdolaga. Foto: Wikimedia Commons.

YERBABUENA

Usos: si se tiene un estómago débil, lo que se puede traducir que se vomita a cada rato o se tiene malestar, se prepara esta planta en té en combinación con la manzanilla, según Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024). (Ver Imagen 58).



Imagen 58. Yerbabuena. Foto: AMG.

YOCO YOCO

Uso: para curar la culebrilla. (Ver Imagen 59).



Imagen 59. *Yoco yoco o yerbamora.* **Foto:** IRG..

ZÁBILA

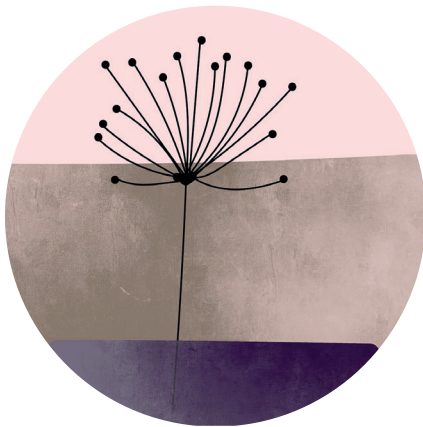
Usos: el cristal se utiliza para las quemaduras, colocándolo sobre la parte lesionada. También se pueden preparar como óvulos para uso vaginal. (Ver Imagen 60).



Imagen 60. Zábila. Foto: IRG.



(III) LO RECICLADO



En el corazón del Macizo de Nirgua, donde la tierra fértil y la tradición ancestral se entrelazan, las familias Herrera Gil y Betancourt habían preservado un valioso legado: el arte del compostaje y el reciclaje de alimentos. En la investigación nos adentramos en las prácticas etno-alimentarias de estas comunidades, explorando cómo transforman los desechos orgánicos en sustento para sus cultivos y animales.

El compostaje representaba una transformación controlada de “lo podrido”, convirtiendo desechos orgánicos en un recurso valioso. En este sentido, se puede analizar cómo las comunidades del Macizo de Nirgua estructuran y dan sentido a este proceso de descomposición. A través de un trabajo de campo meticuloso, fuimos testigos de la sabiduría que residía en sus técnicas de compostaje, donde los restos de cosechas, cáscaras y otros desperdicios se convertían en abono rico en nutrientes. Este proceso no solo nutría la tierra, sino que también cerraba el ciclo de la vida, minimizando el impacto ambiental y fortaleciendo la seguridad alimentaria local.

El señor Ladislavo Betancourt (comunicación personal, 5 de marzo de 2025) nos comentó: “el gallinazo es el mejor abono que existe... lo que pasa es que ahorita lo quieren vender muy caro, pero si se meten cien gallinas en un espacio con el piso cubierto de arroz con concha, los desechos de las gallinas se mezclan con el arroz y sirven como abono cien por ciento orgánico”.

La bosta de ganado era un excelente fertilizante, nos dijo el señor Gustavo Betancourt, en Aguacatal, municipio Cocorote (comunicación personal, 28 de febrero de 2025): “nosotros la recogemos de las haciendas vecinas donde tienen vacas y la utilizamos para abonar las siembras”. (Ver Imagen 61).



Imagen 61. *Ganado en Aguacatal. Foto: IRG.*

“Nosotros usamos abono de chivo, pero hay que mezclarlo con tierra porque, si lo pones directo, se seca la mata”, nos expresó José Herrera, del municipio Independencia (comunicación personal, 17 de noviembre de 2024).

Además, observamos cómo estas familias aprovechaban los alimentos reciclados para nutrir a sus animales, desde gallinas hasta perros y gatos, demostrando una vez más su profunda conexión con la naturaleza y su capacidad para optimizar los recursos dis-

ponibles. Maria Auxiliadora Gil (comunicación personal, 8 de julio de 2024) explicó que en su hogar no se desperdiciaba nada. “Todas las conchas de vegetales las pico pequeñas y las pongo en un pote para el compostaje. Primero las separo, porque las de papa, apio, zanahoria, remolacha y auyama son para la comida de los animalitos, y el resto las uso para las matas”, indicó.

En el patio se observaron varios recipientes de plástico llenos de residuos orgánicos que venían de la cocina. Al llenarse, María Auxiliadora (Dora) abría un hoyo de unos ochenta centímetros de profundidad, usando un pico, y en ese hueco, ubicado cerca de alguno de los árboles, procedía a enterrar los restos de alimentos junto a la borra de café, que llevaba unos quince días en descomposición. (Ver Imágenes 62 y 63).



Imagen 62. Recipiente de residuos orgánicos. **Foto:** IRG.



Imagen 63. *Maria Auxiliadora Gil enterrando los residuos orgánicos.* **Foto:** IRG.

“Yo no entiendo cómo dejan pasar hambre a un animalito si con todas las conchas y residuos que se generan en las casas se les puede preparar una comida nutritiva, mire cómo está Princesa (su mascota) y ella lo que come es arroz con conchas y dos sardinitas”, expresó María Auxiliadora Gil (comunicación personal, 8 de julio de 2024). (Ver Imagen 64).



Imagen 64. Comida para animales preparada con residuos orgánicos. **Foto:** IRG.

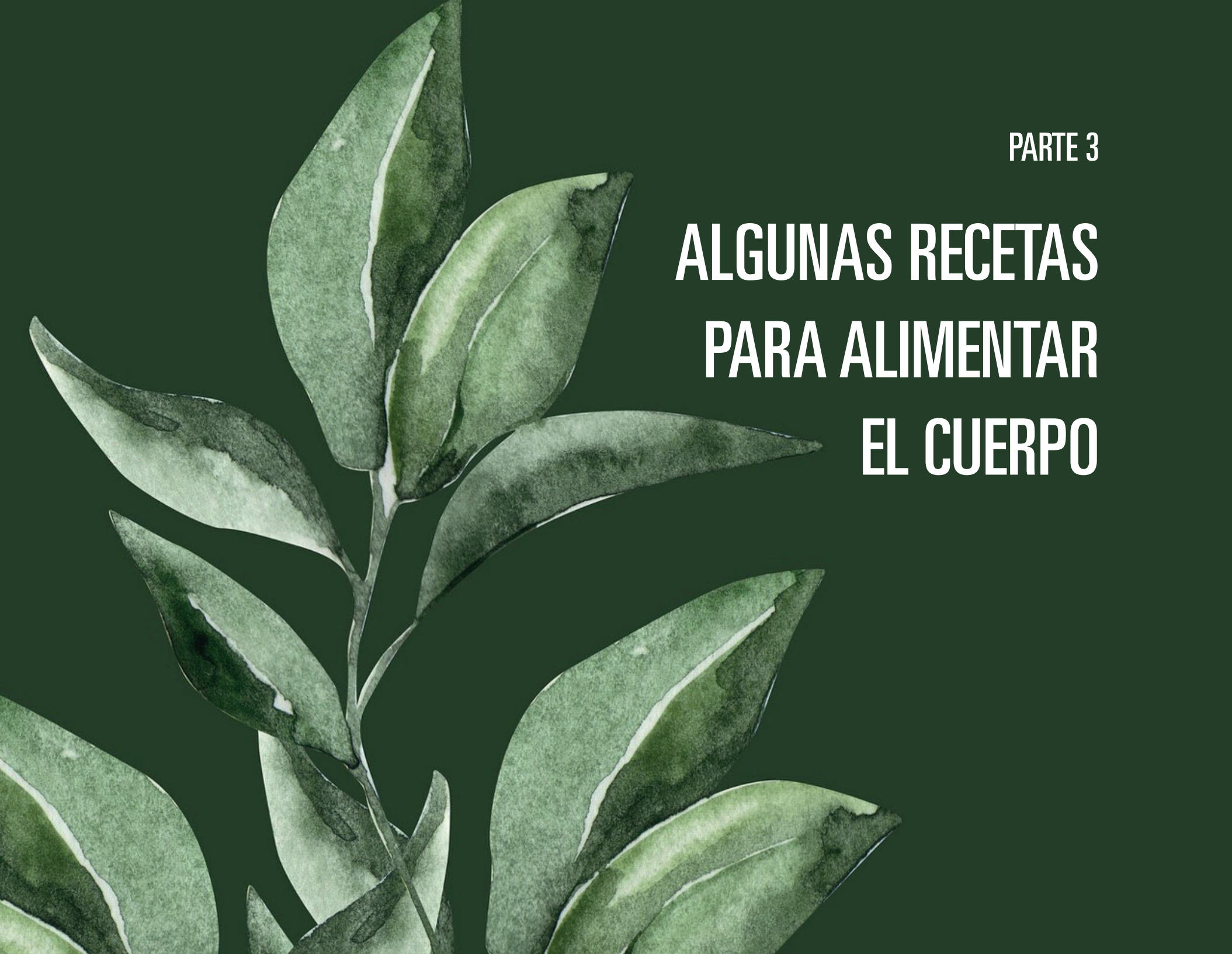
En la parcela de la familia Rivero Ochoa, los excedentes de mango son aprovechados como alimento para los ovejoes, los pavos y los pájaros. Durante la temporada de mango, se ayudaba cada tarde a recoger alrededor de cincuenta mangos maduros en buenas condiciones. Se le preguntaba a Leopoldo Rivero por qué no vendían los mangos, como se observaba en parcelas vecinas, ubicadas en la orilla de la Autopista Cimarrón Negro Andresote, y contestaba: “No vale la pena, lo que se gana es muy poco y no alcanza ni para el café”. Y al preguntarle por qué no hacían jalea y la vendían, respondía que el gas era

difícil de conseguir y no se podía gastar en otras cosas (L. Rivero, comunicación personal, mayo de 2024). (Ver Imagen 65).



Imagen 65. Mangos en la parcela de los hermanos Rivero Ochoa. **Foto:** IRG.

Este capítulo es un homenaje a la resiliencia y el ingenio de las comunidades del Macizo de Nirgua, cuyo conocimiento ancestral nos ofrece valiosas lecciones sobre sostenibilidad y armonía con el entorno. Es un recorrido por sus prácticas etno-alimentarias, en el cual el compostaje y el reciclaje se convierten en pilares fundamentales de su identidad y bienestar.

A watercolor illustration of several green leaves on a dark green background. The leaves are elongated and pointed, with visible veins and some darker green shading. They are arranged in a cluster on the left side of the image.

PARTE 3

ALGUNAS RECETAS PARA ALIMENTAR EL CUERPO





¿CUÁLES SON LAS RECETAS CULINARIAS DEL MACIZO DE NIRGUA?

Las familias en el Macizo de Nirgua se alimentaban con productos locales adquiridos en mercados populares, como el Mercado Municipal de la Independencia o el Mercado de San Felipe. En los pueblos lo más común era acudir a la bodega más cercana, como en el caso de Marín y El Peñón, donde se encontraban en los expendios de víveres productos como el plátano cultivado en el municipio Veroes, el queso proveniente de las fincas de Aroa, municipio Bolívar, y los tomates cosechados en el municipio Sucre, así como carne y pollo de las granjas de zonas aledañas.

En Aguacatal, una zona rural, la mayoría de los productos se compraban en San Felipe o Santa María. También se observó el consumo de alimentos cultivados en la zona, como el cebollín, lechosa, yuca, caraotas, así como coco, aguacate, limón, mango, parchita, piña y plátano.

En la casa de Manuel Betancourt, se consumía el café cultivado, tostado y molido por su familia en la parcela de San Juan de la Palma, donde tenía “ochocientas matas sembradas y cuatro mil en bolsas para sembrarlas cuando empiece la primavera” (comunica-

ción personal, 01/03/2025). El aroma del café tostado en el fogón inundaba a las 4:00 de la mañana la casa de adobe construida por el señor Manuel y, a esa misma hora, su esposa Muraima comenzaba los quehaceres del hogar. A las 5:00 de la mañana un desayuno, compuesto por yuca hervida, lentejas y huevo, servía de sustento para la familia. A la hora del almuerzo, caraotas, pasta y una arepa deleitaban a los presentes, el señor Manuel las aliñaba con productos cultivados por su familia, cebollín y ají dulce realzaban el sabor de los granos. En el patio, un horno fabricado en adobe servía para los panes y golfeados que Muraima elabora para la venta.

En la Parcela de la familia Rivero Ochoa, el desayuno comenzaba con un café y arepas con queso, huevo, carne o sardina. Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal 26/07/2024), al evocar las memorias de su infancia, nos comentó que de su abuela aprendieron que la comida era abundancia, “ella tenía un mesón y siempre lo vestía con un mantel, se levantaba temprano para hacer las arepas en fogón, y servía la mesa en fuentes con diferentes rellenos: huevos, caraota, carne, plátano, queso... todo el que llegaba se iba sirviendo y comía, a veces gente de las casa vecinas...”, relató.

El almuerzo se preparaba entre las mujeres presentes, una picaba los vegetales, otra iba fregando, otra hacía la pasta, quien llegaba de visita también era invitado a pasar y a colaborar. Si había sardina, Leopoldo Adonay Rivero preparaba un *cielito lindo*.

TIPOS DE AREPAS

La arepa es un alimento muy importante en Venezuela. Y se suma a este deleite el estado Yaracuy, que tiene una diversidad de formas para prepararlas.

Según el cronista de Indias, Galeotto Cey (1994), la arepa que él consiguió en el siglo XVI, en comunidades indígenas de Venezuela, era “una suerte de pan a modo de tortillas, de un dedo de grueso, redondas y grandes como un plato a la francesa, o poco más o menos, y las ponen a cocer en una tortera sobre el fuego, untándola con grasa para que no se peguen, volteándolas hasta que estén cocidas por ambos lados y a esta clase llaman ‘areppas’ y algunos ‘fecteguas’” (p.23). Este cronista recorrió Venezuela desde Coro hasta El Tocuyo, estuvo asentado en el Valle de las Damas y convivió con los pueblos indígenas de esas zonas.

Que un alimento, su preparación y técnica hayan durado quinientos años con tal protagonismo nos revela una sensibilidad inconmensurable. Al poseer Yaracuy un eje maicero, se ha generado una variedad de preparaciones de acuerdo con el tratamiento del maíz y su cocción.

Compartimos el enunciado de las variedades de arepas recogidas en el trabajo de campo en el Macizo de Nirgua y en el libro *Las cocinas de valor patrimonial y sus sabores: Aproximación a la Región Alimentaria Yaracuy*, del profesor Andrés Fernando Rodríguez (2023):

- *Arepa de maíz pilado o arepa pelada*: se mezcla el maíz con ceniza o cal, se pone a remojar en agua, se sancocha, se deja reposar, se lava bien y se pila en un pilón, para que bote la concha. En Palito Blanco, por ejemplo, se ofrecía el servicio en una de las casas, se adaptó un motor de lavadora y se creó una máquina para moler de forma tecnificada. Luego de pilarlo o molerlo, se hacía la masa (Zuleima Pérez, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024; Rodríguez, 2023, p.239).
- *Arepa caliente o de maíz tibio*: se pone el maíz jojoto (no está tierno, ni tan seco) en agua caliente, se deja que hierva un poquito, después se apaga, se enfría al natural y luego se amasa. Es una arepa con maíz amarillo o blanco “sancocha’o”

(Z. Pérez, comunicación personal, 8 de septiembre de 2024; Rodríguez, 2023, pp.239-240).

- *Arepa achepada*: se hace con maíz amarillo tierno o sarazo, sancochado. Es de Nirgua (Rodríguez, 2023, p.239).
- *Arepa chocha*: se hace con masa de maíz blanco que incorpora el pico y la concha. Debe consumirse de una vez, porque al no desechar estos elementos se descompone rápido (Rodríguez, 2023, p.239). Es oriunda del Valle de Uadabacoa.
- *Arepa de maíz agrio*: se hace con maíz fermentado, sin quitar los picos. Tiene una apariencia de cachapa, pero tiene mayor punto de cocción. Se prepara en el Valle de las Damas (Rodríguez, 2023, pp.238-239).

QUESILLO DE AUYAMA

Receta de María Auxiliadora Gil

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 1 lata de leche condensada
- Leche entera (medir la misma cantidad con la lata de leche condensada)
- 1 cucharada de maicena
- 200 gramos de auyama sancochada
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla

PREPARACION:

- Se licúan los huevos con la tapa de la licuadora abierta para que no se concentre el olor, luego se agregan la leche condensada y la leche entera, opcional dos cucharadas de azúcar y la auyama. Puede agregar la Maicena (fécula de maíz) para dar firmeza. Finalmente, agregar la vainilla y al integrar dejar de licuar.

- En la quesillera se prepara un caramelo derritiendo el azúcar y removiendo poco a poco, puede agregar media taza de agua si lo quiere más líquido. Retirar del fuego y cubrir con la mezcla de quesillo licuada y tapar.
- Cocinar a baño de María en una olla tapada por 40 minutos. Luego dejar enfriar, desmoldar y servir refrigerado.

CIELITO LINDO

Receta de la familia Rivero Ochoa

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de pasta
- Aji dulce
- 1 pimentón
- 1 cebolla
- Cilantro
- Cebollin
- Ajoporro
- Ajo
- 2 latas de sardina
- Zanahoria

PREPARACIÓN:

- En una olla grande poner a hervir agua con sal y agregar los aliños y vegetales finamente picados en cuadritos.
- Pasados 15 minutos, agregar la pasta y, cuando esté casi al punto de cocción, se colocan las sardinas previamente limpias. Remover por otros 10 minutos y servir.

PONQUÉ DE DULCE DE CAMBUR

Receta María Auxiliadora Gil

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 1 taza de harina leudante
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de leche
- Cambur caramelizado

PREPARACIÓN:

- Se corta el cambur en trozos pequeños y se carameliza con mantequilla y azúcar.
- Mezclar con la batidora la mantequilla, el azúcar, los huevos, la leche y la harina. Agregar el cambur caramelizado y mezclar con una espátula.
- Hornear en un molde enharinado por 20 minutos a 250º C.

¿CUÁLES SON ALGUNAS RECETAS PARA CURAR ENFERMEDADES Y LESIONES?

En el trabajo etnográfico, encontramos algunas recetas para lograr el equilibrio del cuerpo físico-espiritual/astral, superar algunas enfermedades y conseguir la salud. En algunos casos, se deben preparar por el mismo/a curandero/a y sobandero/a. En otros, se requiere la combinación de actos de fe, como rezos, oraciones, despojos, conjuros, entre otros ritos.

PARA CURAR EL RESFRIADO

PRIMERA RECETA: GUARAPO

Autora: María Auxiliadora Gil (comunicación personal, 8 de agosto de 2024)

Ingredientes: malojillo, toronjil, orégano, azúcar, limón.

Preparación: se prepara un caramelo con el azúcar, luego sobre el caramelo se pone a hervir malojillo, toronjil y orégano. Se deja infusionar y, al apagarlo, se le agrega el jugo de un limón. Se consume en la noche y no se puede llevar sereno ni bañarse después de tomar.

PARA CURAR LA TOS

PRIMERA RECETA: JARABE

Autora: Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024)

Ingredientes: albahaca y cebolla.

Preparación: se pone a hervir una mata de albahaca con un pedazo de cebolla. Se bebé este té hasta que aminore la tos.

SEGUNDA RECETA: JARABE

Autora: Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024)

Ingredientes: cebolla y azúcar.

Preparación: se pica una cebolla en ruedas, se combina con azúcar, se deja al sereno una noche y, la mañana siguiente, se cuela y se coloca en un frasco. Se toma el jarabe hasta reducir la tos.

TERCERA RECETA: JARABE

Autor: Carlos Camacho (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024)

Ingredientes: cebolla morada, sábila, miel, 5 gramos de pimienta, jugo de piña o de mora.

Preparación: se licúa la mitad de la cebolla morada, la miel, la sábila (solo el cristal), la pimienta y el jugo de piña o mora. Se mete en un frasco, junto con la otra mitad de la cebolla. Se toman dos cucharadas en la noche y dos en la mañana. “Me sacó la flema completo”, dijo.

CUARTA RECETA: JARABE

Autora: Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024)

Ingredientes: poleo, sauco, magaleta, jengibre, cebolla morada y sábila.

Preparación: se cocinan las hojas de estas plantas y se reserva. Luego, se machuca el jengibre y se agrega al preparado de plantas, se pone a cocinar un poquito. Después, se cuela y ese guarapo se licúa con el cristal de zábila y la cebolla morada, se agrega a un frasco, en combinación con la miel. Se toma durante tres días una copita en la mañana, otra en la tarde y otra en la noche.

PARA LA COVID-19

PRIMERA RECETA: GUARAPO DE MALOJILLO Y LIMÓN

Autora: Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024)

Ingredientes: malojillo y limón.

Preparación: se pone a hervir en una olla malojillo con limón, se puede agregar jengibre. Se toma caliente.

SEGUNDA RECETA: GUARAPO DE HOJA DE GUAYABA, MALOJILLO Y LIMÓN

Autora: Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024)

Ingredientes: malojillo, hojitas de guayaba y limón.

Preparación: se prepara el guarapo como la primera receta, solo que se agregan las hojas de guayaba. También se puede sumar un pedacito de jengibre.

TERCERA RECETA: BEBIDA DE MASTRANTO Y ORÉGANO OREJÓN

Autor: Domingo Durán (comunicación personal, 25 de enero de 2025)

Ingredientes: mastranto y orégano orejón.

Preparación: durante la pandemia, se preparó con agua el mastranto y el orégano orejón, se hervía y mantenía la bebida. Se tomaba en la mañana, al mediodía y en la tarde, porque ayudaba a botar la flema.

CUARTA RECETA: INFUSIÓN DE EUCALIPTO

Autor: Jose Jesús Palacios (comunicación personal, 25 de septiembre de 2025)

Ingredientes: hojas de eucalipto.

Preparación: se hierven las hojas de eucalipto y se consume una taza al día, no se debe llevar sereno.

QUINTA RECETA: INFUSION DE AGUACATE

Autor: Jose Jesús Palacios (comunicación personal, 25 de septiembre de 2025)

Ingredientes: semilla de aguacate.

Preparación: se hierve una semilla de aguacate y se consume una taza al día, no se debe exceder la dosis porque causa estreñimiento.

PARA LA TOS FERINA, LECHINA, SARAMPIÓN, DENGUE

PRIMERA RECETA: BEBIDA DE LECHE, CACAO Y MANTEQUILLA

Autora: Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de setiembre de 2024)

Ingredientes: leche, cacao y manteca o mantequilla.

Preparación: se pone a calentar la leche con un poquito de cacao y manteca o mantequilla, el paciente se toma esa bebida. La manteca “saca todo lo rojo de adentro y te florea, porque por dentro eso es peligroso, pero cuando te pones rojito botaste el sarampión”, relató Rivero Ochoa.

SEGUNDA RECETA: BAÑO CON AGUA DE TIZÓN

Autora: Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 9 de septiembre de 2024)

Ingrediente: agua de tizón.

Preparación: para aliviar los brotes, llamadas “ronchitas llenas de agua”, se coloca agua a hervir en un recipiente. Luego, se agarran los tizones encendidos (brasas) de un fogón y se meten cuando el agua hierva. “Con eso te bañas: agua de tizón. Al día siguiente se secan”, recomendó Rivero Ochoa, quien indicó que los nuevos virus, conocidos como dengue o con otra denominación, son las mismas rubeolas, sarampión y lechina.

PARA LAS FRACTURAS Y CUERDAS

RECETA: MICHE DE CULEBRA

Autora: Zuleima Pérez (comunicación personal, 8 de septiembre de 2024)

Ingredientes: culebra ciega (también se llama bachaquera), raíz de cachicamo y raíz de mato, licor blanco (preferiblemente miche).

Preparación: se recomienda que la haga una persona conocedora. Se coloca la culebra ciega en una botella con el licor y las plantas, se deja macerar durante el tiempo indicado por la persona que lo prepara. Todos los días se bebe una tomita o un traguito en ayuna, también se indica colocar con una soba sobre la parte lesionada donde se tienen las cuerdas montadas o amontonadas. La cantidad de días depende de la fractura o lesión, por ello es importante consultar a un sobandero, curandero o chamarrero, ya que la bebida o el uso excesivo de este miche es contraproducente.

RECETA: SUELDA CONSUELDA

Autora: Nairobi Rivero Ochoa (comunicación personal, 21 de julio de 2024)

Ingredientes: planta suelda consuelda.

Preparación: se hierve una rama de suelda consuelda y se consumen tres tacitas pequeñas al día (no exceder la dosis recomendada). A los siete días se ven mejoras en las fracturas.

PARA “SACAR LOS GOLPES”

RECETA: JARABE

Autora: Maglys Rojas (comunicación personal, 10 de septiembre de 2024)

Ingredientes: piña, sábila y sal de higuera (sulfato de magnesio o sulfato magnésico, nombre común: sal de Epsom, sal inglesa o sal de higuera).

Preparación: se pela la piña y se pica en pedazos, se prepara el cristal de una penca de sábila. Luego, esto se licúa con un poquito de sal de higuera. Se toma por varios días.

La curandera Rojas dio la siguiente explicación de la necesidad de “sacar los golpes” con medicina natural: “Si te llevas un golpe, tú la preparas, te bebes esa tomita y a los dos días el golpe pa’ fuera. Tú no sabes qué golpes te llevaste en el cuerpo, que te quedan por dentro, y eso te brota después”, hasta el punto de devenir en un mal peor. “Aunque no creas, si yo me doy un golpe en una pierna, me quedó hematoma y no hice nada para que se me quitara, al tercer mes tú ves: ay, me mocharon el pie. ¿Y por qué lo mocharon? Porque no busqué medicinas, no busqué curarme, cómo sacarme el golpe”, recomendó.

PARA EL DOLOR DE CABEZA

RECETA: SALVIA PARA EL DOLOR DE CABEZA

Transmite el saber: Grisel Piña (Comunicación personal, 12 de diciembre de 2024)

Ingredientes: 2 hojas de salvia.

Preparación: se toma una hoja de salvia y se pica en siete pedazos en dirección de arriba hacia abajo. La otra hoja se pica en siete pedazos de abajo hacia arriba. Se colocan en el pie izquierdo en forma de cruz y se cubre con una media.

PARA LOS DOLORES MUSCULARES

RECETA: INFUSIÓN DE COGOLLO DE MANGO

Autora: Griselda Betancourt (comunicación personal, 1 de marzo 2025)

Ingredientes: cogollos de mango, agua.

Preparación: se hierven los cogollos de mango, se tapan y se dejan reposar. Se toma una tacita por varios días.



CONCLUSIONES





Yaracuy es un estado agropecuario que comparte una condición especial: la diversidad de sus manifestaciones religiosas y espirituales, atravesadas por un complejo mítico en torno a la Reina María Lionza y su panteón.

A pesar de la instauración de la modernidad, mediante la imposición de la cultura del petróleo como un modelo de conquista (Quintero, 2018), hay una resistencia agroalimentaria en algunas zonas rurales del país, especialmente en Yaracuy.

La alimentación, como fenómeno humano, requiere estudiarse desde esta diversidad, entendiendo que estamos ante un hecho sociocultural con herencias antiguas, pero que se actualiza constantemente.

El *conuco* y *parcela* en las zonas estudiadas del estado Yaracuy sobreviven como sistemas de subsistencia y preservan modelos de trabajo cooperativo que revelan solidaridad, pero lo hacen en condiciones difíciles y complejas, a veces divorciados de un Estado-nación que continúa apostando por una cultura petrolera y minera. Todos los esfuerzos para reducir el hambre y lograr una alimentación adecuada y sana, pasan por volver la mirada a estos sistemas ancestrales de producción de rubros agrícolas y pecuarios, en una relación respetuosa con las plantas y el ecosistema.

Somos espejo de lo que comemos, nos dijo una de las agricultoras y curanderas. Esto nos revela la importancia de la alimentación para conservar el equilibrio del cuerpo físico y espiritual/astral: no comemos solo rubros agrícolas y pecuarios, sino también energía, porque las plantas son energía, la reciben y la dan, en una simbiosis indisociable.

Es importante que las políticas públicas que contemplen planes de nutrición se diseñen con estas consideraciones, porque, como nos dijo un profesor, no todo el país come igual. Y agregaríamos: no todo el país concibe la salud/enfermedad igual, ni se cura de la misma manera.

El reto es contribuir a que nuestros/as niños/as y adolescentes se alimenten mejor, comprendan la importancia del campo, de las comunidades campesinas, conozcan de dónde vienen los alimentos que consumen y aprendan recetas que les despierten las memorias.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS





- Ángeles, Félix y Segovia, Yanett. (2021). "Emociones de una mujer wayuu - Etnografía de un viaje después de la masacre de Portete". En: Clarac de Briceño, Jacqueline *et al.* *Antropologías del Sur: visiones, complejidades, resistencias y desafíos* (pp. 89-108). Mérida: Red de Antropologías del Sur.
- Antolínez, Gilberto. (2010). *La diosa de la danta. Ciclo mítico, legendario y folclórico de María de la Onza* (compilación y prólogo: Orlando Barreto). Caracas: Universidad Nacional Experimental de Yaracuy, Gráficas LAUKI.
- Barreto, Daisy. (1990). Perspectiva histórica del mito a María Lionza. *Boletín Americanista*, (39-40): pp. 9-26.
- Barreto, Daisy. (2020). *María Lionza, Divinidad sin fronteras. Genealogía del mito y el culto*. Mérida: Museo Arqueológico ULA, Ediciones Dabánatà.
- Bracho, Edmundo. (2004). *María Lionza en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Briones, Claudia. (2019). *Conflictividades interculturales. Demandas indígenas como crisis fructíferas*. México: Universidad de Guadalajara, Centro Maria Sibylla Merian de Estudios Latinoamericanos Avanzados en Humanidades y Ciencias Sociales.
- Cey, Galeotto. (1994). *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*. Caracas: Colección V Centenario del Encuentro entre Dos Mundos, Fundación Banco Central de Venezuela.
- Clarac de Briceño, Jacqueline. (1981). *Dioses en exilio. Representaciones y prácticas simbólicas en la Cordillera de Mérida*. Caracas. Fundarte.

- Clarac de Briceño, Jacqueline. (1996). *La enfermedad como lenguaje en Venezuela*. Mérida: Consejo de Desarrollo Científico, Humanístico y Tecnológico, Consejo de Publicaciones, Universidad de Los Andes.
- Clarac de Briceño, Jacqueline. (2019). *La cultura campesina en los Andes venezolanos*. Mérida: 2da edición impresa (1era, 1981). Fundación Editorial El perro y la rana.
- Clarac de Briceño, Jacqueline. (2020). Del mito de El Dorado a los mitos y representaciones del agua y diferentes formas de uso en los Andes de Colombia y Venezuela. *Plural. Antropologías desde América Latina y del Caribe*, (5): pp. 81-97. Disponible en: <https://asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/revistas/index.php/plural/article/view/125>
- Flores Díaz, Dilia y García Gavidia, Nelly. (2011). “El cuerpo y sus expresiones del dolor y el sufrimiento”. En: Segovia, Yanett & Nates Cruz, Beatriz (Comps.). *Territorios, identidades y violencias* (pp. 65-80). Caldas/Mérida: Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanas y el Grupo de Investigación en Territorialidades, de la Universidad de Caldas / Consejo de Publicaciones, de la Universidad de Los Andes.
- Fundación Empresas Polar. (2012). “GeoVenezuela en láminas”. En: Segovia, Yanett & Nates Cruz, Beatriz (Comps.). *Unidad natural 1* (lámina. 36). Disponible en: https://bibliofep.fundacionempresaspolarg.org/media/16824/geo_u1_l36_centro_norte_costero_relieve.pdf
- García Gavidia, Nelly. (1990). Enfermedad y sistema socio-cultural: vías que ofrece el culto a María Lionza para la curación. *Boletín Antropológico*, (19): pp. 18-30.
- García Gavidia, Nelly. (1996). *El arte de curar en el culto a María Lionza*. Maracaibo: EDILUZ, Universidad del Zulia.
- García Gavidia, Nelly. (2011). “Estigmatización y exclusión del cuerpo enfermo y anciano”. En: Segovia, Yanett y Nates Cruz, Beatriz (Comps.). *Territorios, identidades y violencias* (pp. 81-95). Mérida: Instituto de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanas y el Grupo de Investigación en Territorialidades, de la Universidad de Caldas / Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes.

- Guidonet, Alícia. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: Ediciones Gráficas Rey S.L. Disponible en: <https://openaccess.uoc.edu/bitstream/10609/110906/9/La%20antropolog%C3%ADa%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20CAST.pdf>
- Hurtado de Barrera, Jacqueline. (2000). *Metodología de la investigación holística*. Caracas: Instituto Universitario de Tecnología Caripito, Servicios y Proyecciones para América Latina.
- Instituto Nacional de Estadística/INE. (2013). *XIV Censo Nacional de Población y Vivienda. Resultados por Entidad Federal y Municipio del Estado Yaracuy*. Caracas: INE.
- Leroy, David. (2021). La agricultura de los Andes venezolanos: De la intensificación a la crisis, 1960-2019. *Historia Agraria*, (84): pp. 173-207.
- Lévi-Strauss, Claude. (2002). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido I*. México: 6ta reimpresión (1era en 1968), Fondo de Cultura Económica. Disponible en: <https://pdfcoffee.com/kupdfcom-levi-strauss-claude-mitologicas-i-lo-crudo-y-lo-cocidopdf-pdf-free.html>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador. (2022). *Chakra andina: un sistema agrícola ancestral de las comunidades Kichwas de Cotacachi*. Ecuador: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura/FAO.
- Molina García, Yolanda. (2015). Potenciales Agroecológicos presentes en un sistema de producción campesino de Los Andes venezolanos, desde un estudio de caso. *Cayapa. Revista Venezolana de Economía Social*, (30): pp. 11-30.
- Oemichen Bazan, Cristina. (2014). *La etnografía y el trabajo de campo en las Ciencias Sociales*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Disponible en: <http://ru.ia.unam.mx:8080/bitstream/10684/23/1/449.pdf>
- Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. (2010). *El derecho a la alimentación adecuada*. Ginebra: Folleto Informativo Nro 34, Derechos Humanos. Disponible en: <https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>
- Quintero, Rodolfo. (2018). *La cultura del petróleo. Ensayo sobre estilos de vida de grupos sociales de Venezuela*. Caracas: edición digital (1era edición, 1968), Fundación

- Editorial El perro y la rana. Disponible en: http://www.elperroylarana.gob.ve/wp-content/uploads/2016/11/la_cultura_del_petroleo.pdf
- Rodríguez, Andrés Fernando. (2023). *Las cocinas de valor patrimonial y sus sabores: Aproximación a la Región Alimentaria Yaracuy*. San Felipe: Ediciones Pietrix.
- Rodríguez, Ángel. (s/f). *Lino Valles. Apóstol de la Reina*. Yaracuy: libro digital, sin editorial.
- Russión Lúquez, Tania. (2023). La negritud del conuco como sistema agrícola en Venezuela. *De Raíz Diversa*, 10(19): pp. 73-97.
- Saucedo Arteaga, Gabriel. (2011). "1. Antropología alimentaria y nutricional". En: Barragán Solís, Anabella y González Quintero, Lauro (coords.). *La complejidad de la antropología física. T. II* (pp. 393-425). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Disponible en: <https://www.enah.edu.mx/publicaciones/documentos/89.pdf>
- Scribano, Adrián. (2013). *Teorías Sociales del Sur: Una mirada post-independentista*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos, Universitas Editorial Universitaria.
- Torres-Solis, Mauricio, Ramírez-Valverde, Benito, Juárez-Sánchez, José, Alpat-Fernández, Mario, y Ramírez-Valverde, Gustavo. Buen vivir y agricultura familiar en el Totonacapan poblano, México. *Iconos. Revista de Ciencias Sociales*, XXIV(68): pp.135-154. DOI: <https://doi.org/10.17141/iconos.68.2020.4065>
- Velázquez Galindo, Yuribia. (2014). El intercambio de "ayuda". Economía y organización social entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla, México. *Diálogo Andino*, (43): pp.41-50. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3713/371333936004.pdf>

Fuentes orales

- Andrés Fernando Rodríguez, entrevista individual. 09/09/2024. Fundación Mendoza, municipio San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela.
- Angel David Betancourt, entrevista individual. 12/03/2024. Aguacatal, municipio Cocorote, estado Yaracuy, Venezuela.
- Angélica Mendoza, entrevista individual. 10/09/2024. Nirgua, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.
- Aquilino Betancourt, entrevista individual. 05/03/2025. San Juan de la Palma, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.
- Carlos Camacho, entrevistas individuales. 08-10/09/2024. Palito Blanco y Nirgua, municipios La Trinidad y Nirgua, respectivamente, estado Yaracuy, Venezuela.
- Domingo Durán, entrevista individual. 25/01/2025. Palito Blanco, municipio La Trinidad, estado Yaracuy, Venezuela.
- Grisel Piña, entrevista individual. 12/12/2024. Aguacatal, municipio Cocorote, estado Yaracuy, Venezuela.
- Gustavo Betancourt, entrevista individual. 28/02/2025. Aguacatal, municipio Cocorote, estado Yaracuy, Venezuela.
- José Herrera, entrevista individual. 17/11/2024. Independencia, municipio Independencia, estado Yaracuy, Venezuela.
- José “Cheo” Tovar, entrevista individual. 08/09/2024. Palito Blanco, municipio La Trinidad, estado Yaracuy, Venezuela.
- Ladislavo Betancourt, entrevista individual. 10/09/2024 y 05/03/2025. San Juan de la Palma, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.
- Leopoldo Rivero Ochoa, entrevista individual. Mayo y 14/08/2024. El Peñón-Marín, municipio San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela.
- Maglys Rojas, entrevista individual. 10/09/2024. Nirgua, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.
- Manuel Betancourt, entrevista individual. 31/03/2025. San Juan de la Palma, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.

Maria Auxiliadora Gil, entrevista individual. 08/07/2024. Independencia, municipio Independencia, estado Yaracuy, Venezuela.

Máximo Beltrán, entrevista individual. 10/09/2024. Nirgua, municipio Nirgua, estado Yaracuy, Venezuela.

Nairobi Rivero Ochoa, entrevista individual. 26/07 y 09/09/2024. El Peñón-Marín, municipio San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela.

Rafael Camacho, entrevista individual. 09/09/2024. Palito Blanco, municipio La Trinidad, estado Yaracuy, Venezuela.

Yorbi Quiroz, entrevista individual. 09/09/2024. El Peñón-Marín, municipio San Felipe, estado Yaracuy, Venezuela.

Zuleima Pérez, entrevista individual. 07/09/2024. Palito Blanco, municipio La Trinidad, estado Yaracuy, Venezuela.

The background is an abstract composition of various organic shapes and patterns. It features several sets of concentric, hand-drawn circles in shades of brown, tan, and grey. These circles overlap with larger, solid-colored areas in muted earth tones, including deep brown, light beige, and a dark charcoal grey. The overall effect is layered and textured, resembling a collage or a topographical map.

LAS AUTORAS

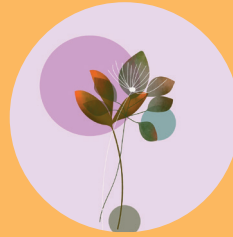


ANNEL MEJÍAS GUIZA

Barinas, Venezuela) es licenciada en Comunicación Social (Universidad del Zulia), magíster en Etnología (Universidad de Los Andes/ULA) y doctoranda en Ciencias Humanas (ULA). Trabaja como profesora, categoría asociado, de la cátedra Investigación Social, del Departamento de Investigación, de la Facultad de Odontología, de la ULA. Es coordinadora general de la Junta Directiva de la Red de Antropologías del Sur (RedAS).

ISSA RODRÍGUEZ GARCÍA

(San Felipe, Yaracuy) es licenciada en Estudios Internacionales (Universidad Central de Venezuela) y doctora en Ciencias Gerenciales (C.I.U). Por mas de diez años ha participado en el diseño y gestión de proyectos sociales, con énfasis en recolección y análisis de datos, monitoreo, evaluación y rendición de cuentas. Se ha desempeñado como en la redacción y revisión de mas de cien instrumentos jurídicos de cooperación internacional, asesorando a organismos de la administración pública para la negociación e implementación de acuerdos bilaterales y multilaterales. Desde 2020 es miembro de la Red de Antropologías del Sur (Centro CLACSO) donde participa en proyectos de investigación en ciencias sociales.



Yaracuy, de la naturaleza viva al cuerpo. Etno-alimentación en el Macizo de Nirgua se terminó de editar en el mes de marzo de 2025, en un trabajo editorial realizado entre las ciudades de Mérida y Yaracuy, Venezuela.



En esta investigación, se estudiaron los conocimientos antiguos y nuevos sobre la diversidad de cultivos, la etnobotánica, el calendario agrícola y la gastronomía de las zonas donde se desarrolló la etnografía. Además, se relacionaron las creencias sobre la alimentación, la comida y la concepción del cuerpo, la salud-enfermedad en torno a los diversos complejos míticos que sobreviven en los grupos familiares investigados. Yaracuy es el corazón de las creencias en torno a la manifestación religiosa de la Reina María Lionza y en su seno se ubica el Monumento Natural “Cerro María Lionza” (Montaña de Sorte). El Macizo de Nirgua es un espacio geográfico importante en este mito.

En este estudio, se buscó analizar cómo se podía pasar de la naturaleza viva, del estado Yaracuy, al cuerpo de sus habitantes a través de la alimentación y la comida, entendiéndolas en el amplio sentido que se ha vivido en los grupos familiares abordados: la alimentación del cuerpo físico y del cuerpo espiritual.

Para lograr un acercamiento a la etno-alimentación en el Macizo de Nirgua, se realizó una investigación etnográfica desde julio del año 2024 hasta febrero del año 2025, con unidades de observación en ocho municipios. Se siguieron encontrando modelos de subsistencia ancestrales de trabajo cooperativo y acciones de inventiva social para enfrentar y superar las crisis desde el campo. Estas familias hicieron y siguen haciendo “magia” para alimentarse.