Lesetext zum Kochbuch

Der Geschmack Venezuelas

Wurzeln

Michael Wolff

Der Geschmack Venezuelas

Wurzeln

Eine Kulturgeschichte der venezolanischen Küche

Eigenverlag | Vorabdruck
November 2026

© 2026 Michael Wolff

Alle Rechte vorbehalten.

Der Geschmack Venezuelas

Lesetext: Wurzeln

VORABDRUCK

Dies ist nicht die endgültige Buchfassung. Text, Satz, Paginierung und Ausstattung können sich bis zur Drucklegung ändern.

Keine Weitergabe, kein Verkauf und keine öffentliche Verbreitung ohne ausdrückliche Freigabe des Autors.

Kontakt: info@chefkochbuch.de

Web: chefkochbuch.de

Anmerkungen und Nachweise stehen geschlossen am Schluss des Lesetexts.

Textstand: 2. November 2026 (Lesetext v20 / Lit-28, Literaturverzeichnis v14 / Lit-10)

Inhalt

Einleitung	5
Mais	5
Yuca und Casabe	7
Kartoffel	9
Gewürze und Kräuter	10
Plátano	12
Zuckerrohr und Papelón	13
Kakao und Kaffee	14
Fleisch und Salz	16
Weizen	18
Die Küche wird städtisch	20
Literaturverzeichnis	22
Anmerkungen	28

LESETEXT

Wurzeln

Einleitung

Eine Arepa mit Käse, daneben ein paar Tajadas – frittierte Scheiben reifer Kochbanane –, dazu Kaffee in der Tasse: Heute gehört das selbstverständlich zusammen. Historisch hätte diese Mahlzeit lange Zeit gar nicht existieren können.

Mais und der Budare, die heiße Backplatte, waren da, bevor die Europäer kamen. Käse setzte Tiere voraus, die erst mit ihnen ins Land gelangten. Der Plátano, die Kochbanane, kam über den Atlantik, der Kaffee noch später. Doch die Herkunft allein erklärt noch keine Küche. Spannend wird es dort, wo Menschen aus dem, was vorhanden war oder neu hinzukam, etwas Eigenes machten.

Dieses Kapitel sucht deshalb nicht nach einem Zeitpunkt, an dem plötzlich eine „venezolanische Küche“ entstand. Es folgt den Pflanzen, Tieren, Geräten und Arbeitsformen selbst. Es fragt, wie aus Mais eine Arepa wurde und aus einer giftigen Wurzel Casabe; wie eine eingeführte Kochbanane alltägliche Nahrung wurde, wie Kakao und Kaffee Arbeit und Handel veränderten, wie Salz Fleisch und Fisch über Entfernungen haltbar machte und wie ein fremdes Weizenbrot in Caracas zum Weihnachtsbrot wurde.

Mais

Im Pilón, einem großen Mörser, wurde in Venezuela der Mais gestampft. Maíz pilado heißt das so gestampfte und dabei entspelzte Korn.

An diesem Gerät hängt die Frage, die durch die Geschichte des Maises in Venezuela führt: Wie wurde aus dem Korn und der Arbeit, die es verlangte, die tägliche Arepa?

Die ältesten Spuren reichen weit hinter den Pilón zurück. In Barinas fanden sich Maiskolben, die um 130 und um 340 n. Chr. datiert werden, in Caño del Oso dazu Mahlsteine in noch tieferen Schichten.[1] Auch auf den Hochfeldern bei La Tigra wuchs Mais vor

Ort, wann genau, ist offen.[2] Im Tal von Quíbor lagen um 750 bis 950 n. Chr. Kolben neben Mahlsteinen; aus dem Andenraum sind Tonplatten aus der Zeit um 1000 bis 1300 n. Chr. bekannt, und an kleinen Budares aus Quíbor aus dem 14. und 15. Jahrhundert fanden sich noch Reste von verkohltem Maisteig.[3] Aus lagerfähigem Korn entstand durch Mahlen ein Teig, aus dem sich auf der heißen Platte ein festes, tragbares Maisbrot backen ließ; daneben kochte man Breie. Wer an diesen Steinen arbeitete, sagen die Funde nicht; davon berichten erst die Chronisten. Ihre Nachrichten setzen mehr als tausend Jahre nach den ältesten Kolben ein und treffen nicht auf einen Anfang, sondern auf eine längst entwickelte Küche aus Mais und Yuca.

Die erste dieser Nachrichten stammt von Kolumbus' dritter Reise. 1498 ankerte er vor den Jardines, den „Gärten", am Golf von Paria. Männer seiner Mannschaft gingen an Land, und man reichte ihnen Brot und Früchte. Der Wein, den man dazu ausschenkte, war nicht aus Trauben; ein Teil davon, vermutete Kolumbus, sei aus Mais.[4] Er selbst blieb an Bord und gab wieder, was man ihm erzählte. Welche Art Brot die Männer bekamen, bleibt offen. Der spanische Chronist Gonzalo Fernández de Oviedo beschrieb für Tierra Firme, das von Spanien beanspruchte karibische Festland, einen ausgehöhlten Mahlstein von zwei bis drei Spannen und Maisteig, der in Blättern gekocht oder in der Glut gebacken wurde.[5] Galeotto Cei beschrieb Mitte des 16. Jahrhunderts, wie man harten Mais von einem Tag zum nächsten in Wasser einweichte und anschließend mahlte.[6] Aus dem Teig wurden aiaccas geformt, in Blätter gewickelt und in einem großen Tontopf gekocht; areppas dagegen buk man als runde Fladen auf einer Backplatte über dem Feuer.[7] Den Teig für die aiaccas ließ man häufig ein oder zwei Tage sauer werden.[8] Für kurze Reisen wurde Mais außerdem auf dieser Backplatte geröstet und als azzoro in einem kleinen Beutel am Gürtel mitgenommen; mit Wasser, Salz und Ají wurde daraus unterwegs ein einfacher Eintopf.[9] Am Apure beobachtete Jacinto de Carvajal 1674 bei den indigenen Rancherías viel Mais cariaco; daraus bereiteten sie ihren alltäglichen Teller (ordinario plato) und vielfältige Getränke: Chichas, macares und andere.[10]

Deutlicher werden die Menschen am Mörser in den Actas de Cabildo, den Protokollen der Stadträte. Dort heißen die schwarzen Frauen, die Maisbrote herstellten, „pilanderas, panaderas y amasadoras"; es waren versklavte Frauen.[11] Den Pilón, mit dem sie arbeiteten, deutet Villapol als Gerät afrikanischer Herkunft.[12] In manchen Gegenden kochte man den Mais vorher mit Kalk oder Asche, um die Schale zu lösen, und nannte ihn dann maíz pelado.[13]

Das Wort Arepa selbst erscheint 1548 in einer Klage aus Río Hacha, festgehalten bei einer Visita, einer Untersuchung der Perlenfischerei: Die Perltaucher bekämen nur einen Maisfladen, „die man Arepa nennt“, keine zwei Bissen Brot, wenn sie ins Meer gingen.[14] Die Taucher waren versklavte Indigene.[15] Das Wort brachten die Taucher aus ihrer Heimat mit: Noch 1570 stammten viele Taucher am Cabo de la Vela aus der Provinz Cumaná, andere kamen in Kanus aus Cubagua; in ihrer Sprache, dem Cumanagoto, haben Missionare es später als erepa aufgeschrieben.[16] Übersetzt haben sie es teils als Speise, teils als Mais: Tauste verzeichnete erepa 1680 unter „Comida“, also Speise, und den Casabe unter catcha; Ruiz Blanco übersetzte das Wort 1690 mit Mais.[17] Auch die cachapa aus zartem Mais führt Tauste auf. Bei ayaca steht dort: „La arepa cogida.“ Gemeint ist eine zusammengefügte, umhüllte Arepa – eine frühe Vorstufe der heutigen Hallaca.[18]

Der Jesuit Filippo Salvadore Gilij beschrieb die Arepa 1781 am Orinoco genauer. Er nannte sie „Brot aus Mais“: Sie wurde in der totuma, einer Kalebassenschale, geknetet, zu einem runden, daumendicken Fladen von etwa einer Handbreit geformt und wie Casabe gebacken. Kalt aß man sie nie, sie kam „vom Ofen auf den Tisch“. Daneben erwähnte er die Jajàca, ein längliches, in Blättern gekochtes Maisbrot.[19]

Wie sehr die geplante Ansiedlung auf der Verfügung über indigene Frauen beruhte, zeigt eine Petition des Kapuziners Pedro de Berja von 1672. Die angeworbenen Siedler hätten eingewandt, ohne jemanden, der ihnen Arepa oder etwas Casabe bereite, könnten Frau und Kinder nicht versorgt werden, erst recht wenn die Frau krank werde. Eine Junta bewilligte daraufhin je nach Größe der Familie eine oder zwei indigene Frauen zu ihrem Dienst.[20]

Yuca und Casabe

Was Gilij für Caracas beschreibt, zeigt beide Brote nebeneinander: Auf den bürgerlichen Tischen in Caracas gehörte es nach seiner Beobachtung zur Mode, europäische wie amerikanische Brote aufzutragen; man griff zu Arepa, Casabe oder zu beidem.[21]

Bereits Mitte des 16. Jahrhunderts beschrieb Galeotto Cei die Herstellung von Casabe: Die geriebene Yuca kam in einen geflochtenen Pressschlauch, den Cei zebuccan nennt. Nach dem Auspressen wurde die Masse auf einer großen Backplatte gebacken, für die er die Bezeichnungen arippos und burenes verwendet. Der beim Pressen austretende Yare

enthält Blausäure. Nach dem Backen trocknete man den Casabe in der Sonne. Wie dick die Fladen gebacken wurden, hing auch von ihrem Zweck ab. Für Reisen und Vorrat machte man den Casabe dicker und härter. Cei schreibt, so habe er fünf oder sechs Monate, bei trockener Lagerung sogar ein Jahr gehalten. Dünnere Fladen von etwa einem Zentimeter Stärke und sechzig Zentimetern Durchmesser sind ebenfalls beschrieben. Anbau und Ernte der Yuca lagen bei den Frauen, die auch backten.[22] Am mittleren Orinoco fanden Archäologen in Siedlungen der Ronquín-Phase, die um 650 v. Chr. beginnt, zahlreiche Scherben solcher Platten, die wohl schon damals dem Casabe dienten.[23] Yuca blieb dabei mehr als der Rohstoff des Casabe. Für die Tierra Firme beschreibt Cei außerdem ein Getränk namens mazzatto: Yuca wurde zu einer Paste zerstoßen, ein Teil davon gekaut und die Masse in Gefäßen stehen gelassen, bis sie säuerlich und kräftiger wurde. Zum Trinken verrührte man davon eine Portion mit Wasser; Cei schreibt, das Getränk habe zugleich als Nahrung gedient und „wie Wein" berauscht.[24] Gekocht begleitet Yuca viele Mahlzeiten, im Sancocho liegt sie neben Mais, Kartoffeln und anderen Knollen in der Brühe, frittiert kommt sie als Beilage auf den Teller. Auch der Yare wurde nach gründlichem Kochen weiterverwendet: als Würzmittel und, regional, für scharfe Saucen wie Catara und Kumache.[25]

Casabe war den Spaniern bereits von den Antillen bekannt. Doch blieb das aus Yuca gebackene Brot für viele ein fremdes Nahrungsmittel. Oviedo widmete ihm 1535 ein eigenes Kapitel über das Brot der Indios.[26] Noch schroffer urteilten die Leute der Welser, der deutschen Bankiers, denen Karl V. Venezuela zeitweise überlassen hatte. Philipp von Hutten schrieb 1535 über seinen Zug nach Barquisimeto, dort habe es nur Yuca und Mais gegeben, Speisen, die selbst Gesunden schadeten, wenn sie solche Kost nicht gewohnt seien.[27] Als Proviant nahmen die Eroberer den Casabe trotzdem mit.[28] Noch 1653 klagte ein Kapuziner aus dem Land der Cumanagotos und Píritus im Osten, es gebe dort weder Brot noch Wein, weder Öl noch Fleisch, und man müsse sich mit ein wenig Brot aus Mais oder aus der Yucawurzel behelfen.[29] Ein venezolanisches Sprichwort, das Santos Erminy Arismendi gesammelt hat, lautet: „Indio no es gente, ni casabe es pan", der Indio sei kein Mensch und der Casabe kein Brot.[30]

So geschlossen, wie das Sprichwort klingt, war die Ablehnung nicht. Gilij fand es 1781 übertrieben, den Casabe ein feines Brot zu nennen; eigentlich sei er ein Brot für den Hunger, das nur schmecke, wenn Weizenbrot fehle.[31] Am Dique in Neugranada war er dabei, als José Gumilla Indios in einem Kanu nach Casabe fragte; in der Brühe löste sich das Brot auf wie ein Brei, und keiner wollte oder konnte es essen.[32] Auf der Reise von Cartagena nach Santa Fe aßen darum alle Zwieback,[33] und ihm graute bei dem Gedan-

ken, künftig immer von Casabe leben zu müssen. Am Orinoco aber, einige Tage nachdem ihm der Zwieback ausgegangen war, fand er gerade in dem Casabe, vor dem ihm gegraut hatte, einen so seltenen Geschmack, wie er ihn am eigenen Brot nie gekannt habe.[34] Er selbst erklärte das mit der Macht der Gewohnheit und des Hungers, wenn die gewohnte Kost fehlt.[35] Frisch, schrieb er, werde der Casabe sehr geschätzt, und trocken halte er sich viele Monate, auf Reisen zu Land wie zur See, und auch in den Häfen Spaniens kenne man ihn.[36] Die Spanier nannten ihn im Scherz pan di legno, Holzbrot, weil seine Masse an Sägemehl erinnere.[37] Wo Gilij am Geschmack zweifelte, meinte er den dünnen, weißen Casabe, den manche Europäer backen ließen. Dass außer dem Casabe nichts den Namen Brot verdiene, gab er als Urteil der Maipure wieder, eines Volkes am Orinoco.[38]

Gebacken und gegessen wurde der Casabe trotzdem weiter. Gilij kannte Budares aus gebranntem Ton und aus Eisen; die eisernen benutzten die Kariben, die sie bei den Holländern kauften.[39] 1855 führte das Handelshaus Blohm eine Ladung eiserner Budares aus Liverpool ein, auf denen man Casabe backte.[40]

Kartoffel

Mais und Yuca waren nicht überall gleich wichtig. Im Westen spielte Mais eine große Rolle, im Osten Yuca und Casabe.

In den kalten Höhen der Anden kam ein drittes Standbein hinzu: die Kartoffel und andere Knollen. Mais wurde auch in den Anden angebaut, doch in den höchsten Lagen, in den Páramos um Mucuchíes und Timotes, war die Kartoffel das wichtigste Nahrungsmittel.[41]

Für die hochgelegenen Siedlungen um Mucuchíes beschreibt Erika Wagner ein andines Hochlandmuster. Auf den Terrassen und in den Flusstälern der tierra fría standen Steinbauten; die Keramik war schlicht. Die Ernährung beruhte nach Wagner auf Kartoffel, ruba (ulluco) und cuiba (oca), den Knollenpflanzen des kalten Andenklimas.[42]

Eine Schriftquelle macht die Kartoffel unmittelbar nach der Eroberung sichtbar. Die Relación geográfica de Trujillo von 1579 beschreibt die Nahrung der indigenen Bevölkerung der kalten Anden: Sie lebten von denselben Lebensmitteln wie zuvor. An erster Stelle nennt der Bericht turmas, gefolgt von weiteren Wurzeln und Mais.[43] Derselbe Bericht kennt neben einem Idol des Maises auch ein Idol der turmas. Der Ethnobotaniker

Víctor Manuel Patiño identifizierte diese Turmas als Kartoffeln und zählte sie zu den wichtigsten Nahrungsmitteln der Cuicas und Timotes.[44] Die Kartoffel gehörte damit bereits im 16. Jahrhundert zum indigenen Ernährungssystem der venezolanischen Anden. Auch unter spanischer Herrschaft blieb sie ein fester Teil der Landwirtschaft: Die Arbeitsordnung für die Gobernación de Mérida vom August 1620 legte fest, welchen Lohn Indigene für ihre Arbeit im Dienst der Spanier erhielten, darunter für das Pflanzen und Jäten der turmas.[45] Als Jean-Baptiste Boussingault im April 1823 über den Páramo nach Mérida reiste, aß er oberhalb von Timotes vor dem Aufbruch einen Ajiaco aus Kartoffeln und Hammelfleisch, gewürzt mit Knoblauch und Chili. Am nächsten Tag in Mucuchíes trug Johnston, der mit ihm reiste, eine riesige Platte Kartoffeln mit Wurst und Weißbrot auf: Hier werde wenigstens gegessen, nicht wie im heißen Land, wo man von Süßem lebe.[46] Das alte Wort turma lebt bis heute in einem Gericht aus La Grita: Die Turmada, eine Art Kartoffellasagne, schichtet Páramo-Kartoffeln mit Weißkäse, Ei und Brot über einen Guiso aus Zwiebel, Tomate und Paprika.[47]

Gewürze und Kräuter

Wer heute einen venezolanischen Guiso ansetzt, beginnt oft mit Dingen, die auf den ersten Blick selbstverständlich zusammengehören: Zwiebel, Knoblauch, Tomate, Ají, vielleicht Kreuzkümmel und Onoto. Historisch kamen sie jedoch aus verschiedenen Welten.

Einige wuchsen lange vor der europäischen Eroberung in Amerika, andere gelangten erst mit den Europäern ins Land.

Ají gehörte zu den Aromaten, die bereits vorhanden waren. Die frühen Berichte kennen ihn vor allem scharf. Der Chronist Gonzalo Fernández de Oviedo nannte ihn „die pimienta der Indios“. Galeotto Cei bezeichnete ihn Mitte des 16. Jahrhunderts als asci und eine schärfere Form als asci caribe; er erwähnt ihn gekocht mit Fisch und Fleisch. Noch um 1690 schrieb Matías Ruiz Blanco über die Indigenen der Mission Píritu, sie würzten ihre Speisen mit nichts anderem als Salz und pimienta.[48] Am Orinoco beobachtete Gilij im 18. Jahrhundert, dass Ají, bei ihm Peperone, täglich auf dem Tisch stand: auf Casabe gerieben oder zusammen mit anderen Speisen gegessen.[49] Auch der gekochte Yare aus der bitteren Yuca diente als Würzmittel für Guisos; José Gumilla beschrieb diese Verwendung 1741, Antonio Caulín wenige Jahrzehnte später.[50]

Bei den Caquetíos beschrieb Galeotto Cei Mitte des 16. Jahrhunderts außerdem eine Zubereitung aus Kräutern, Baumblättern und Kürbis: Sie wurden gekocht und anschließend ein oder zwei Tage stehen gelassen, bis sie säuerlich waren. Cei verglich sie mit Spinat und nennt dafür die Bezeichnungen coccias und pira.[51]

Eine zweite amerikanische Pflanze veränderte weniger die Schärfe als die Farbe. Onoto, die Samen von Bixa orellana, wurde von indigenen Gruppen unter anderem zur Körperbemalung verwendet. In der kolonialen Küche bekam die Pflanze eine weitere Aufgabe. Joseph Luis de Cisneros schrieb 1764 über die Provinz Caracas, Onoto werde dort beim Kochen anstelle von Safran benutzt.[52]

Mit den Europäern kamen weitere Aromaten hinzu: Zwiebel und Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel und andere Gewürze ebenso wie neue Fette und Kochweisen. In der Küche verbanden sie sich mit Ají, Onoto und lokalen Kräutern wie Culantro de monte. Koriander und Culantro, ein Kraut mit langen Blättern und kräftigem Korianderaroma, blieben beide Teil der venezolanischen Küche, regional in unterschiedlicher Gewichtung.[53]

Zwiebeln und Knoblauch gehörten in Caracas schon im 18. Jahrhundert zum Alltag: Selbst die Häftlinge bekamen zu Rindfleisch und Casabe gelegentlich Schmalz und aliños, Zwiebeln und Knoblauch.[54] Wohl 1851/52 beschrieb Pedro Núñez de Cáceres in Caracas eine kleine Kasserolle mit Schmalz, in der Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch zusammen mit Kreuzkümmel und Onoto gebraten wurden.[55] Der Onoto gab Farbe, die übrigen Zutaten Aroma. Aus einzelnen Aromaten war in Caracas eine Würzbasis geworden.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts wird diese Küche in gedruckten Rezepten immer deutlicher sichtbar. José Antonio Díaz verwendete 1861 Ají, Knoblauch, Zwiebeln und andere Würzmittel, ohne jedoch den Ausdruck ají dulce sicher zu gebrauchen.[56] 1884 stellte Julio Calcaño den schärferen Chirel einem als dulce bezeichneten Ají gegenüber.[57] 1899 nennt Tulio Febres Cordero in seiner Cocina Criolla ausdrücklich ají dulce picado und ajíes dulces. In seinen Hallacas begegnen sie zusammen mit Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel, Pfeffer, Essig, Wein und mit Onoto gefärbtem Fett.[58]

Plátano

Als der Plátano nach Amerika kam, traf er auf eine Küche, in der Mais und Yuca längst verarbeitet wurden. Die Musa dagegen war ein Fremdling.

Oviedo berichtet, dass Fray Tomás de Berlanga 1516 die ersten Pflanzen von Gran Canaria nach Santo Domingo brachte. Von dort verbreiteten sie sich rasch über die Inselwelt und auf die Tierra Firme. Oviedo kannte bereits mehrere Arten, die Frucht zuzubereiten: getrocknet, im Ofen oder auf dem Rost gebraten, mit Fleisch im Topf gekocht oder vollreif roh gegessen. In Venezuela ist der Plátano im 16. Jahrhundert als angebaute Nutzpflanze an Flussufern bereits durch Galeotto Cei (1539–1553) sowie in Caracas (1578) bezeugt.[59]

Im 18. Jahrhundert erscheint der Plátano in den Quellen als Lebensmittel des Alltags. José Gumilla beschrieb 1741 grüne, geröstete Plátanos als Brotersatz; im Kochtopf dienten sie wie Gemüse, halbreif gingen sie in Eintöpfe, reif wurden sie als Frucht gegessen. Seine Zusammenfassung ist kaum zu überbieten: Der Plátano sei die Hilfe jedes Armen und diene in Amerika als Brot, Speise, Getränk, Konserve und beinahe für alles.[60] Antonio Caulín unterschied 1779 in der Nueva Andalucía vier Formen: große Plátanos, Dominicos, Bananas und Cambures. Die großen Früchte dienten auf den Haciendas Versklavten, Indigenen und anderen Bewohnern als tägliches Brot, geröstet oder im Topf gekocht.[61] Eine Rekonstruktion kolonialer Verbrauchsdaten für die Provinz Caracas von 1751 und 1775 setzt zwei Früchte des Typs hartón pro Tag an; zusammen mit Mais lieferte der Plátano danach bis zu 54 Prozent der aufgenommenen Kalorien.[62] Im Tal von Urama bei Nirgua heißt es Ende der 1760er Jahre entsprechend, dort würden viele Plátanos angebaut, die ihnen als Brot dienten.[63]

Am Orinoco begegnete Gilij 1780 und 1781 verschiedenen Namen und Sorten. Er nennt Guinèo oder Cambure, Artóne und Dominico; bei den Tamanaken beobachtete er noch eine weitere Sorte, daneben verzeichnete er indigene Bezeichnungen wie Paru oder Paruru.[64] Grüne Plátanos wurden geschält und auf der Glut gegart und ausdrücklich anstelle von Brot gegessen.[65] Gilij schildert außerdem Pflanzungen an Wasserläufen, die Vermehrung über Schösslinge und die kurze Zeit, in der aus einem Ableger eine tragende Pflanze wurde.[66]

Am eindrucksvollsten ist sein Bericht über den *Tocoró* der Tamanaken. Dafür wurde eine grüne Banane zunächst in der Sonne gehärtet, anschließend im Mörser zerstampft, zu einem Fladen geformt und auf heißen Platten gebacken. Der Plátano wurde hier mit lokalen Geräten und Handgriffen zu einem brotartigen Fladen verarbeitet.[67]

Im 19. Jahrhundert zeigen Ramón Páez und Carl Ferdinand Appun den Plátano zugleich als Handelsware und als alltägliche Küche. Páez fielen 1862 auf dem Markt von Maracaibo Größe und Fülle der Kochbananen auf, die er als bevorzugte Nahrung von Menschen „aller Klassen" bezeichnete. An den feuchten Ufern des Sees lagen große Plátano-Pflanzungen neben dem Kakao; auf Piraguas, den großen Lastbooten des Maracaibo-Sees, wurden ganze Ladungen der Früchte in die Stadt gebracht.[68] Appun schrieb wenige Jahre später, der Plátano vertrete in Venezuela neben Casabe und Mais die Stelle des Brotes. Unreife Früchte würden geröstet oder gekocht gegessen, reife in Fett gebraten oder geröstet.[69]

Tulio Febres Cordero beschreibt 1899 in Mérida eine sopa de plátano: Die Frucht wird in Scheiben geschnitten, in Schmalz gebraten, leicht zerdrückt und in gewürzter Brühe mit Ei und zerbröckeltem Käse weitergegart. Alternativ könne sie geröstet und zerstoßen werden. Frittieren, Zerdrücken, Brühe, Ei und Käse sind hier als konkrete Küchenpraxis belegt.[70]

Für Barlovento und andere afrovenezolanische Regionen nennen spätere Autoren Zubereitungen wie Fufú, Cafunga oder Mfunga und verbinden sie mit west- und zentralafrikanischen Kochtechniken.[71]

Zuckerrohr und Papelón

In El Tocuyo wurde 1578/79 bereits Zuckerrohr angebaut und etwas Zucker hergestellt; zu Beginn des 17. Jahrhunderts finden sich Trapiches und Ingenios in mehreren Teilen der Kolonie.[72]

Aus dem Rohr entstanden Zucker, Melasse und vor allem Papelón. Wie er gemacht wurde, sah der Reisende Pál Rosti um die Mitte des 19. Jahrhunderts: Der Saft wurde in drei Kesseln zu einem dicken Sirup eingekocht und in kegelförmige Tongefäße gegossen. Die erkalteten Kegel wickelte man in getrocknete Plátanoblätter. Außer in den vornehmen Häusern nahm man Papelón statt Zucker, in den Llanos aß man ihn sogar wie

Brot, mit einem Stück Käse.[73] Im 18. und frühen 19. Jahrhundert erscheint er als Nahrung und Süßungsmittel, zugleich als Grundlage für Guarapo, verschiedene Getränke auf Zuckerrohrbasis; aus Zuckerrohrprodukten wurde außerdem Aguardiente gebrannt, aus dessen Geschichte später auch der venezolanische Rum hervorging.[74]

Mit dem Zucker veränderte sich zugleich, was aus den Früchten des Landes gemacht wurde. Juan de Pimentel beschrieb 1578 in Caracas die Guayaba und bemerkte, aus ihrem Fruchtfleisch werde eine conserva hergestellt „wie aus Quitten".[75] Eine amerikanische Frucht wurde damit nach einer bereits bekannten Konservierungstechnik verarbeitet. Aus Guayaba, Lechosa, Hicaco, Piña oder Guanábana entstanden im Laufe der Zeit Jaleas, Confituras und Dulces; andere Zubereitungen verbanden Papelón mit Yuca, Batata oder Auyama.[76]

Wie selbstverständlich diese Verbindung geworden war, zeigt José Antonio Díaz 1861. In El agricultor venezolano erklärte er die Grundtechnik der Dulces und Conservas über die Meladura, einen Sirup aus Papelón, Zucker oder eingekochtem Zuckerrohrsaft, in dem anschließend die vorbereitete Frucht gekocht wurde. Gleich danach wandte er die Technik auf grüne Lechosa an.[77]

Kakao und Kaffee

Chorote, ein Getränk aus wenig Kakao, viel Wasser und einem großen Stück grobem Zucker, gehörte nach Depons zur Kost versklavter und freier Schwarzer.[78] Derselbe Kakao war eine wichtige Ausfuhrware.

Im 17. Jahrhundert ging er vor allem nach Mexiko, im 18. Jahrhundert zum größeren Teil nach Spanien, seit 1730 auch auf den Schiffen der Real Compañía Guipuzcoana, einer spanischen Handelsgesellschaft.[79] Die reichen Familien von Caracas nannte man grandes cacaos, die großen Kakaos.[80] Mit Kakao wurden auch Menschen bezahlt: 1734 gab ein englisches Paketboot 92 Versklavte gegen 1.150 Fanegas Kakao ab, gemessen in einem alten spanischen Hohlmaß.[81] Bis 1810 wurden mehr als 120.000 Menschen aus Afrika nach Venezuela verschleppt, den Schmuggel nicht eingerechnet.[82] Wie die Ausfuhr und die tägliche Versorgung zusammenhingen, zeigt sich am deutlichsten dort, wo neben den Kakaobäumen die Felder der Versklavten lagen.[83]

Kakaobäume wuchsen im Land schon, bevor es die großen Haciendas gab; 1611 zählte man im Westen mehr als 100.000 Bäume ohne Besitzer.[84] Eine Anleitung von etwa 1750 beschreibt, wie man eine Hacienda gründet. Zuerst säte man Mais und Yuca, dann gab Plátano, die Kochbanane, den jungen Kakaobäumen Schatten, bis höhere Schattenbäume ihn auf Dauer übernahmen. Danach wurde der Plátano entfernt, nachdem er schon zum Verkauf und zur Ernährung der Versklavten gedient hatte. Für jeweils tausend Bäume rechnete die Anleitung mit einem arbeitsfähigen Versklavten. Frauen und Kinder sammelten die Kakaofrüchte in Körben.[85] Am ertragreichsten waren in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Barlovento und die Täler des Tuy.[86] In Chuao arbeiteten zu Beginn des 19. Jahrhunderts 151 Versklavte in den Kakaopflanzungen.[87]

Ernähren mussten sich die Versklavten zu einem guten Teil selbst. In Chuao blieben ihnen nach den Anweisungen von 1767 zeitweise nur der Samstag und der Sonntag für die Arbeit im Conuco, ihrem kleinen Feld zur Selbstversorgung; dazu hielten sie einige Hühner und manchmal ein Schwein. Eine Ration bekamen nur diejenigen, die kein eigenes Feld führen konnten. Das Reglement von Chuao aus dem Jahr 1817 zählt zu ihnen unter anderem Kinder unter neun Jahren, Alte über sechzig, Kranke und Neuankömmlinge; ausgegeben wurden Mais, Yuca, Reis, Plátano und Rindfleisch.[88] Vom Kakao erhielten die Arbeitenden nach der Anleitung von 1750 in der Ernte eine Ration zum Trinken.[89] Dazu bereiteten sie sich Guarapo.[90]

Depons, der über die Versklavten herablassend urteilte, schrieb, die Ration der Hausklaven für den ganzen Tag reiche kaum fürs Frühstück.[91] Alexander von Humboldt sah auf einer Hacienda Versklavte und freie Arbeiter, die Arepa und Casabe, also Brot aus Mais und Yuca, in die Milch des Kuhbaums tunkten.[92] Außerhalb der Haciendas tauchen dieselben Fragen von Anbau und Versorgung in den Akten über die Cumbes, Siedlungen Geflohener, wieder auf. 1790 wurden bei Caucagua kleine Conucos erwähnt.[93] Bei Festnahmen um 1795 beschlagnahmte man Kakao und Mais sowie Kugeln aus gemahlenem Kakao.[94] Im Cumbe von Ocoyta galt Ubaldo, „der Engländer“, als Vermittler zu Kaufleuten, die den Geflohenen Kakao abkauften;[95] von einer anderen Gruppe ist gemeinsamer Anbau überliefert, dessen Erzeugnisse freie Schwarze in den Städten verkauften.[96]

Der Kaffee folgte dem Kakao. Am Orinoco hatte José Gumilla ihn bereits vor 1741 selbst ausgesät. Er schrieb, die Pflanze sei so gut gewachsen, dass sich das Land für reiche Ernten eigne.[97] Noch war das ein Versuch. 1755 gingen 156 Pfund Kaffee von La Guaira nach Cádiz; in den 1780er Jahren wurde er bereits im Tal von Caracas

angebaut.[98] Zwischen 1810 und 1831 überholte der Kaffee den Kakao in der Ausfuhr.[99] Seit den 1860er Jahren wuchs der Anbau besonders stark in den Anden; in den 1890er Jahren kam mehr als die Hälfte des venezolanischen Kaffees von dort.[100] Bis 1925 blieb Kaffee das wichtigste Exportgut des Landes; 1926 löste ihn das Erdöl ab.[101]

Der Guayoyo gehört in diese spätere Kaffeegeschichte. 1928 bezeichnete das Wort bei Rómulo Betancourt noch eine dünne Bohnenration; 1942 ist es ausdrücklich für dünnen Kaffee belegt. Eine indigene Spur führt nach Lara: Alfredo Jahn dokumentierte 1927 im Gayón guayí für Wasser; schon Luis R. Oramas hatte 1916 gualli mit derselben Bedeutung verzeichnet. Ob daraus guayoyo entstand, ist jedoch nicht bewiesen.[102][103]

Fleisch und Salz

Anfang November 1832 reiste der britische Diplomat Robert Ker Porter in die Llanos; Kakao und Papelón hatte er dabei. In El Caimán, einem offenen Rastplatz unter einem Palmdach, waren die Corrales voller Kühe und Ziegen, eine Frau machte einen riesigen Käse, und es gab Butter, frische Cuajada und Milch im Überfluss.[104]

Acht Tage später sah er auf einem Fest, wie große Stücke Rindfleisch auf langen Holzstangen über dem Feuer gebraten wurden. Die Spieße steckten im Boden, das Fleisch kam direkt von der Vara. Dazu gab es gebackene Plátanos, Wasser, Molke oder saure Milch. Auffällig war für ihn etwas anderes: Es gab kein Salz.[105]

Lange vor der europäischen Eroberung kamen tierische Lebensmittel aus Jagd, Flüssen und Meer. Archäologische Fundplätze am Golf von Paria und im Tal des Río San Juan enthalten Knochen von Hirsch, Lapa, Brüllaffe und Opossum sowie Reste von Austern und großen Meeresschnecken; Fischfang und das Sammeln von Mollusken gehörten ebenfalls zur Ernährung.[106] Eine bereits vorhandene indigene Technik war die barbacoa: Fisch und Fleisch wurden auf festen Holzrosten über langsamem Feuer und anschließend in der Sonne getrocknet. Galeotto Cei beschreibt solche Roste 1550 in den Llanos und nennt sie barbaccoas.[107] Im 16. Jahrhundert kam eine neue Tierwirtschaft hinzu. Mit den Europäern gelangten Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Hühner ins Land.[108] Für Coro sind eingeführte Rinder, Pferde, Esel, Ziegen und Schafe 1545 durch Galeotto Cei unmittelbar bezeugt.[109] Pferde und Maultiere veränderten zusätzlich Transport und Viehhaltung. Neben Jagd und Fischfang entstand so ein System großer

Herden mit Hatos, großen Viehgütern der Llanos, Viehhandel und einer wachsenden Bedeutung des Rindfleischs.

Wo ein Rind geschlachtet und das Fleisch sofort gegessen wurde, brauchte es keine Konservierung. Das änderte sich mit der Entfernung vom Hato. Wie große Viehbestände auf solchen Zügen mitgeführt wurden, zeigt Galeotto Cei ganz konkret: Als seine Gruppe Anfang November 1550 Richtung Neugranada aufbrach, führte sie 60 Rinder, 1.500 Schafe sowie 80 Pferde und Stuten mit sich.[110] Mit den Herden entstand ein Handel, der nicht nur Tiere und Häute bewegte, sondern auch Talg, Schmalz, Käse und gesalzenes Fleisch. San Carlos lieferte solche Produkte an die Küste und nach Barquisimeto und bekam dafür Kakao. Aus den Häuten machte man unter anderem die Zurrones, Ledersäcke, in denen der Kakao verpackt wurde.[111] Aus Cumaná gingen im späten 18. Jahrhundert zugleich carne salada und pescado salado in den Handel.[112]

Das Salz dafür kam nicht überall aus derselben Quelle. Auf der Halbinsel Araya lagen große natürliche Salinen, deren Ertrag im 17. Jahrhundert so wichtig war, dass die spanische Krone sie militärisch sichern ließ.[113] Im Binnenland gab es andere Wege: In den Llanos von Quíbor beschrieb Galeotto Cei die indigene Herstellung von Salz aus salzhaltiger Erde. Die salzhaltige Erde wurde mit Wasser gekocht und gefiltert, bis sich das Salz in Gefäßen verfestigte; anschließend wurde es gegen Mais an Indigene und Spanier verkauft. Zum Einsalzen von Fleisch, schrieb Cei, sei es ausgezeichnet geeignet; dabei färbe es das Fleisch karmesinrot.[114] Humboldt beschrieb später an Araya den Zusammenhang unmittelbar: Fehlte Salz, wurde auch das Einsalzen von Fleisch und Fisch schwieriger.[115] Salz war damit nicht nur Würze, sondern Voraussetzung dafür, verderbliche Nahrung über Zeit und Entfernung zu bewegen.

Wie daraus Tasajo wurde, beschreibt Ramón Páez auf dem Hato San Pablo: Frisches Rindfleisch wurde in lange Streifen geschnitten, gründlich mit Salz eingerieben und in der Sonne getrocknet. Zwei oder drei Tage reichten in der Hitze der Llanos, bis es trocken und zäh wie Leder war und monatelang gelagert werden konnte.[116] Humboldt sah Barcelona als Umschlagplatz für gesalzenes Fleisch aus den Llanos, Carl Ferdinand Appun Jahrzehnte später bei Borburata eine regelmäßige Tasajo-Produktion für Schiffe.[117] Auch auf den Hatos selbst war frisches Fleisch nicht selbstverständlich. Appun schrieb, die Kost von Hateros und Peones bestehe hauptsächlich aus carne seca, seltener aus frischem Fleisch, dazu Käse, Milch und Maisbrot.[118]

Das haltbar gemachte Fleisch wurde weiterverarbeitet. José Antonio Díaz beschrieb 1861 carne de vaca salpresa, die zunächst gebraten, dann zwischen Steinen geklopft, mit

den Fingern zerfasert und schließlich mit Tomaten in Fett weitergebraten wurde.[119] Kochen oder Braten, Klopfen, Zerfasern und erneutes Garen gehörten damit bereits im 19. Jahrhundert zum Umgang mit Rindfleisch.

Neben diesem Fleisch standen Lebensmittel mit ganz anderer Vorgeschichte. Juan de Pimentel nannte 1578 unter den Nahrungsmitteln der indigenen Bevölkerung um Caracas bereits *frisoles* und *carahotas*;[120] Reis gehörte dagegen zu den eingeführten Kulturpflanzen. 1876 oder 1877 bekam Carl Sachs in Las Ajuntas carne frita mit Reis und gerösteten Plátanos.[121] Drei der später vertrauten Bestandteile lagen damit bereits auf demselben Teller.

In Caracas kam der vierte Bestandteil hinzu. Im Restaurant El Vapor wurden in den 1880er Jahren caraotas negras, carne frita, plátano frito und arroz blanco noch als einzelne Speisen angeboten. Damit lagen die vier Bestandteile, aus denen später der Pabellón bestand, in derselben städtischen Küche bereit.[122]

Um 1917 war die Kombination benannt. Francisco Pimentel, der als Job Pim schrieb, unterschied in seinem Canto al Pabellón zwischen medioluto aus Caraotas und Reis, pabellón mit Fleisch, Reis und Caraotas und pabellón con baranda, wenn der Plátano hinzukam.[123]

Im frühen Pabellón stand carne frita: zerfasertes Fleisch, das anschließend gebraten wurde. Später trat carne mechada guisada an ihre Stelle, bei der das zerfaserte Fleisch im Guiso weitergart.[124]

Weizen

In Caracas schrieb Ker Porter 1828 abschätzig in sein Tagebuch, Maismehl sei zusammen mit Casabe, dem Fladen aus Yuca, das Brot der in seinen Augen niedrigsten Rassen.[125] Im selben Eintrag notierte er, dass jedes bisschen Weizenmehl aus den Vereinigten Staaten oder aus Frankreich komme.[126]

Die Rangordnung, die aus seinem Satz spricht, war älter als sein Tagebuch. Der Historiker José Rafael Lovera fasst die Kolonialzeit so zusammen: Weizenbrot sei fast ein Vorrecht der Bewohner der größeren Städte gewesen. Zum selben Befund kommt Eduardo Arcila Farías: Weizen aßen fast nur die Weißen, Indigene und Versklavte blieben beim

Mais.[127] Am weitesten verbreitet habe es sich in den Anden, wo man sogar die Arepa, sonst ein Fladen aus Mais, mit Weizenmehl machte. In Mérida war die Weizenernte schon Ende des 16. Jahrhunderts so ergiebig, dass Mehl über Maracaibo ausgeführt wurde. Und weil das Weizenbrot zum Eroberer gehörte, sei es, so Lovera, stets vom Schein der Überlegenheit umgeben gewesen. Hinzu kam die Kirche: Für die Eucharistie galt nur Brot aus Weizen.[128]

Die Colonia Tovar zeigt, dass selbst ein gezielter Anbauversuch daran wenig änderte. Als deutsche Siedler 1843 die Kolonie gründeten, sollte Weizen dort „erstmalig im grossen Stil versucht werden". In ihrem Programm hieß es: „Warum Kaffee bauen, wenn … der Waizen gut geräth". Schon im November 1844 schrieb Agustín Codazzi, der die Ansiedlung organisiert hatte, an Präsident Soublette: „Mein ganzer Weizen ist verloren" – die Ähren seien krank und trügen kein einziges Korn.[129] Gelebt wurde vom Kaffee. Noch um 1960 mahlte die Wassermühle Mais; das Holzofenbrot, „Panbroten" genannt, wurde zum Markenzeichen für Ausflügler aus Caracas, und der Bäcker Guth baute wegen ihrer Nachfrage ein größeres Backhaus.[130]

Für Caracas lässt sich eine andere Entwicklung besser verfolgen: nicht der Anbau des Weizens, sondern das Geschäft mit seinem Brot. Bereits um die Mitte des 19. Jahrhunderts sind die Ramella als Bäcker in Caracas belegt; eine Anzeige von 1871 nennt die von Pablo Ramella geführte Panadería Ramella. In dieser Bäckerei an der Esquina de Las Gradillas entstand nach den Recherchen des Journalisten und Gastronomieforschers Miro Popić im Dezember 1905 das Pan con jamón, anfangs nur mit Schinken gefüllt; Popić schreibt es Lucas Ramella y Martínez zu, der die Familienbäckerei 1903 mit moderner Technik ausgestattet hatte. Schon im folgenden Jahr boten es Konkurrenten an: Am 21. Dezember 1906 warb Montauban & C.A. damit als Weihnachtsspezialität.[131]

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ist im städtischen Bäckereigewerbe ein Brot greifbar, das als Pan de jamón zum venezolanischen Weihnachtsbrot wurde.[132]

Die Küche wird städtisch

Mit dem Erdöl verschob sich auch die Geographie Venezuelas. Seit den 1920er Jahren konzentrierten sich die aus dem Erdöl stammenden wirtschaftlichen und finanziellen Ressourcen zunehmend in den wichtigsten Städten; zugleich zogen Menschen aus ländlichen Regionen nach Caracas, Maracaibo und in neue Erdölzentren.

1926 lebten 15,0 Prozent der Bevölkerung städtisch, 1936 waren es 28,9 Prozent, 1961 bereits 62,5 Prozent.[133] Bis an den Herd reichte der Wandel: 1937 hob die Regierung von Eleazar López Contreras die Einfuhrzölle auf Kerosin auf, damit in den Städten weniger Brennholz und Holzkohle verfeuert wurde.[134] Seit Ende der 1940er Jahre kamen mit dem Erdölgeld auch nordamerikanische Waren ins Land: Limonaden, Tiefkühlkost, Konserven und, als erstes Fast Food, der Hotdog.[135]

An der Arepa wird dieser Wandel konkret. In Caracas gab es schon vor 1925 Tostadas: die Cervecería de la Torre bot Tostadas de queso amarillo an; ab 1950 wurden gefüllte Arepas unter diesem Namen gewerblich verkauft. Man schnitt die Arepa auf, füllte sie und verkaufte sie als Mahlzeit; später bekamen Kombinationen Namen wie dominó, pelúa oder reina pepiada.

Der Mais hatte bis dahin an Boden verloren: Zwischen 1949 und 1959 sank der Verbrauch von gestampftem Mais für Arepas von 38 auf 18 Kilo pro Kopf und Jahr; an seine Stelle trat importiertes Weizenmehl.[136] Im Dezember 1960 kam Harina P.A.N. auf den Markt. Der Werbesatz „Se acabó la piladera“ – Schluss mit dem Stampfen – benannte den entscheidenden eingesparten Arbeitsgang. Für den Arepateig mussten Maiskörner nun nicht mehr täglich eingeweicht, gekocht, geschält, gestampft und gemahlen werden; aus vorgekochtem Maismehl ließ sich der Teig in wenigen Minuten zubereiten.[137] Mit dem vorgekochten Mehl kehrte sich der Trend um, weil die Arepa nun schneller und leichter zu machen war.[138]

Gleichzeitig prägte eine starke Arbeits- und Nachkriegseinwanderung die wachsenden Städte. Zwischen 1948 und 1961 erhielten 614.425 Ausländer erstmals eine venezolanische Cédula; unter Einschluss von Kindern und nicht registrierten Einwanderern wird die Zahl der Neuankömmlinge für diesen Zeitraum auf rund 800.000 geschätzt. 78 Prozent waren Spanier, Italiener und Portugiesen. Viele arbeiteten im Bau und im Handel, ausdrücklich auch in Panaderías, Restaurants und Cafeterías.[139]

In Barquisimeto lässt sich das an portugiesischen Betrieben konkret verfolgen. In den 1950er Jahren entstanden Bars, Restaurants, Fuentes de soda und Abastos; zugleich sind für die Jahre 1948 bis 1962 mehrere Panaderías mit portugiesischer Beteiligung dokumentiert. Verkauft wurden dort unter anderem francés, sobao, campesino und canilla – Brote für ein Publikum aus Venezolanern und verschiedenen Einwanderergruppen.[140] In den 1970er Jahren wurden dann die Cachitos de jamón zum Star der neuen Pastelerías und Panaderías.[141]

Die europäische Nachkriegseinwanderung war nur eine der Migrationslinien. Chinesische Einwanderung ist in Venezuela seit dem 19. Jahrhundert belegt. Norbert Molina Medina nennt für die Mitte des 20. Jahrhunderts neben Landwirtschaft und Kleinhandel auch Restaurants, in denen Einwanderer ihre traditionelle Küche anboten.[142]

Im 20. Jahrhundert war Venezuela Ziel solcher Einwanderungen. Später änderte sich die Richtung erneut: Venezolaner gingen fort und nahmen ihre Küche mit. Damit begann für Arepa, Hallaca, Casabe oder Guayoyo eine weitere Reise. Sie mussten nun in anderen Städten, mit anderen Geschäften und anderen Zutaten wieder gekocht werden. Hier endet diese Geschichte nicht, hier geht dieses Buch weiter.

Literaturverzeichnis

Aufgenommen sind ausschließlich Werke, die im Endnotenapparat direkt zitiert bzw. als vermittelnde Quelle tatsächlich herangezogen werden. Werke, die ausschließlich als „zit. nach" überliefert sind, sind nicht als eigene Einträge aufgenommen.

Acosta Saignes, Miguel (1978): Vida de los esclavos negros en Venezuela. La Habana: Casa de las Américas, 265 S. [Weitere Ausgaben: Caracas: Hespérides, 1967, 410 S.; Valencia: Vadell Hermanos, 1984, 409 S.]

Amodio, Emanuele (2021): „Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII", in: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, S. 39–65. Mérida: Universidad de Los Andes.

Amodio, Emanuele / Molina, Luis (2017): Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial. Caracas: Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos.

Anónimo (1578): „Descripción de la ciudad del Tocuyo. 1578", in: Antonio Arellano Moreno (Hg.), Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia, ab S. 152; relevante Stelle S. 158.

Appun, Carl Ferdinand (1871): Unter den Tropen. Bd. 1. Jena: H. Costenoble.

Arcila Farías, Eduardo (2017 [1946]): Economía colonial de Venezuela. 2 Bde. 3. Aufl. Caracas: Banco Central de Venezuela.

Arellano Moreno, Antonio (Hg.) (1964): Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

Barrera Monroy, Eduardo (2002): „Los esclavos de las perlas. Voces y rostros indígenas en la Granjería de Perlas del Cabo de la Vela (1540–1570)", in: Boletín Cultural y Bibliográfico 39/61, S. 2–33.

Barroso Alfaro, Manuel (2005): La Colonia Tovar. Documentos para su historia, investigación, compilación, estudio y cronología. Maracay: Fondo Documental Electrónico de FUNDACITE Aragua.

Betancourt, Rómulo (1928): „Dos meses en las cárceles de Gómez", in: La Novela Semanal, Barranquilla, 19.10.1928, wieder in: Betancourt 1990, S. 54–79.

Betancourt, Rómulo (1990): Antología política. Bd. 1: 1928–1935. Caracas: Editorial Fundación Rómulo Betancourt.

Boussingault, Jean-Baptiste (1896): Mémoires de J.-B. Boussingault. Bd. 2 (1822–1823). Paris: Chamerot et Renouard.

Brito Figueroa, Federico (1961): Las insurrecciones de los esclavos negros en la sociedad colonial venezolana. Caracas: Editorial Cantaclaro.

Brito Figueroa, Federico (1963): La estructura económica de Venezuela colonial. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Instituto de Investigaciones de la Facultad de Economía.

Brito Figueroa, Federico (1979 [1974]): Historia económica y social de Venezuela. Bd. 1. 4. Aufl. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca.

Brito Figueroa, Federico (2021): Ensayos de comprensión histórica de Venezuela. Selección, prólogo y cronología: Reinaldo Rojas. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho (Colección Clásica; ISBN

978-980-276-561-4), 323 S.

Brizuela, Jean Carlos (2013): Las misiones capuchinas en los Llanos venezolanos. Apuntes para el estudio de San Carlos de Austria (1658–1787). San Carlos: Alcaldía Municipio San Carlos, Estado Cojedes [Druck: Mérida].

Calcaño, Julio (1884): Resumen de las actas de la Academia Venezolana correspondiente con la Real Academia Española leído en Junta Pública de 27 de Octubre de 1884. Caracas: Academia Venezolana de la Lengua (Imprenta Sanz), 107 S. (2. Aufl. Caracas: Academia Venezolana de la Lengua, 1967, 102 S.; Anhang „Cédulas sometidas por la Academia Venezolana…“: 1884 S. 65–82 / 1967 S. 59–76).

Carrocera, Buenaventura de (1972): Misión de los Capuchinos en los Llanos de Caracas. 3 Bde. Caracas: Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 111–113). Bd. I: Dokumente 1657–1699 [Titel katalogisch bestätigt; Stelle Bd. I, S. 330–331 nicht direkt eingesehen; Textabgleich über Brizuela 2013].

Cartay, Rafael (1998): „Elogio y nostalgia de la cocina venezolana“, in: Caravelle 71, S. 53–65.

Cartay, Rafael (2005a): „Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX“, in: Agroalimentaria 20, S. 43–55.

Cartay, Rafael (2005b): Diccionario de cocina venezolana. Caracas: Alfadil (ISBN 980-354-155-2).

Cartay, Rafael (2010): Entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela. Caracas: Fundación Bigott.

Cartay, Rafael (2024): „País y Nación: El Pabellón Criollo“, in: Revista de Gastronomía y Cocina 3/2, Artikel 030202, S. 1–11 (doi: 10.70221/rgc.v3i2.63).

Cartay, Rafael / Ablan, Elvira (1997): Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela. Caracas: Fundación Polar / Universidad de Los Andes.

Caulín, Antonio (1779): Historia corográfica, natural y evangélica de la Nueva Andalucía. Madrid: Juan de San Martín.

Cei, Galeotto (1992): Viaggio e relazione delle Indie (1539–1553), hg. von Francesco Surdich. Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche / Bulzoni Editore (ISBN 88-7119-406-3).

Centro de Agroecología Kuy Yeremepö / A. C. La Cosecha (2021): Manual práctico de agroforestería. Poroka'tá: sembrando en la sabana. Estado Bolívar: Proyecto POROKATA.

Chacón Rodríguez, David R. (2022): „Descripción de Santiago de León de Caracas y sus habitantes en tiempo de su fundación (1578)“, in: Tribuna del Investigador 23/1–2, inkl. Apéndice documental (paläographische Transkription). Online: https://www.tribunadelinvestigador.com/ediciones/2022/1-2/art-5 (ohne fortlaufende Druckseitenzahl).

Cisneros, Joseph Luis de (1912 [1764]): Descripción exacta de la provincia de Benezuela. Reproducción de la edición de Valencia, 1764. Madrid: Librería General de Victoriano Suárez (Colección de libros raros ó curiosos que tratan de América, 2. Serie, Bd. 21).

Colón, Cristóbal (1982): Los cuatro viajes del Almirante y su testamento, hg. von Ignacio B. Anzoátegui. Madrid: Espasa-Calpe.

Depons, François (1807): Travels in South America, during the Years 1801, 1802, 1803, and 1804; Containing a Description of the Captain-Generalship of Caraccas … Aus dem Französischen übers. 2 Bde. London: Longman, Hurst, Rees, and Orme.

Díaz, José Antonio (1877 [1861]): El agricultor venezolano, ó Lecciones de agricultura práctica nacional. Caracas: Rojas Hermanos (Erstausgabe 1861: Imprenta Nacional de M. de Briceño).

Dorta Vargas, Miguel Felipe (2016 [2015]): ¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela. Erste Digitalausgabe. Caracas: Editorial Alfa.

Febres Cordero, Tulio (1993 [1899]): Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto. 6. Aufl. Mérida: Imprenta de Mérida C.A. (ISBN 980-291-086-4).

Ferris, Carmen Luisa (1991): „Régimen alimentario de los esclavos en la provincia de Caracas. 1750–1854“, in: Tierra Firme 51, S. 51–61.

Fundación Empresas Polar (1997): Diccionario de Historia de Venezuela. 1. Aufl. Caracas: Fundación Polar, 1989; 2. Aufl., korr. und erw., Caracas: Fundación Polar, 1997, 4 Bde. Die digitale Fassung basiert auf der Ausgabe von 1997. Benutzte Fassung: Online-Ausgabe, bibliofep.fundacionempresaspolar.org/dhv (ohne Paginierung).

Fundación Empresas Polar (2010): Cronología de historia de Venezuela y eventos mundiales. Caracas: Fundación Empresas Polar. Digitale Ausgabe.

Fundación Empresas Polar (Hg.) / Sanz Gómez, Ana Teresa (2012): Cocine fácil en casa. Deliciosas recetas de comida nacional e internacional con Harina P.A.N. Caracas: Fundación Empresas Polar (ISBN 978-980-379-318-0).

Gilij, Filippo Salvadore (1780–1782): Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni e delle provincie spagnuole di Terra-Ferma nell'America meridionale. Bd. I (1780), Bd. II (1781), Bd. III (1782). Roma: Luigi Perego Erede Salvioni.

Gilij, Filippo Salvadore (1784): Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni, e delle provincie spagnuole di Terra-ferma nell'America meridionale. Bd. 4: Stato presente di Terra-ferma. Roma: Per Luigi Perego Salvioni [Namensform in Anm. 21: Gilii].

Gumilla, José (o. J. [1741]): El Orinoco ilustrado y defendido, hg. von Constantino Bayle. Madrid: M. Aguilar.

Humboldt, Alexander von (1859–1860): Reise in die Aequinoctial-Gegenden des neuen Continents, in deutscher Bearbeitung von Hermann Hauff. 4 Bde. Stuttgart: J. G. Cotta.

Jahn, Alfredo (1927): Los aborígenes del occidente de Venezuela. Su historia, etnografía y afinidades lingüísticas. Caracas: Lit. y Tip. del Comercio, 416 S.

Ker Porter, Robert (1997): Diario de un diplomático británico en Venezuela 1825–1842. Übers. Teodosio Leal. Caracas: Fundación Polar. Benutzte Fassung: Online-Neuausgabe, srkp.fundacionempresaspolar.org (ohne Paginierung).

Koch, Conrad (1969): La Colonia Tovar. Geschichte und Kultur einer alemannischen Siedlung in Venezuela. Basel: Pharos-Verlag Hansrudolf Schwabe AG.

León Arias, Daniel / León López, Julio (Hg.) (2019): Geografía gastronómica venezolana. Edición especial Siglo XXI, Bd. 1. Caracas: Editorial Leonard Levy [Impressum ohne Jahr].

Lovera, José Rafael (2018): „Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente“, in: Janet Long (Hg.), Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. 3. Aufl., 2. Nachdruck. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, S. 57–70.

Medina, Luis J. (1977): „Acerca de la agricultura prehispánica de Venezuela“, in: Boletín de la Academia Nacional de la Historia 60/237, S. 61–78.

Molina, Luis / Salazar, Juan José / Gil, Félix (2004): Reconociendo nuestro pasado. Arqueología del Estado Lara. Exposición permanente. Quíbor: Museo Antropológico de Quíbor Francisco Tamayo.

Molina Medina, Norbert (2022): „La inmigración china en Venezuela (1850–1960)“, in: Revista Internacional de Estudios Asiáticos 1/2, S. 1–36.

Núñez de Cáceres, Pedro ([nach 5.8.1850; wohl 1851/52] 1939): „Memoria sobre Venezuela y Caracas“, in: Boletín de la Academia Nacional de la Historia 22/85 (Januar–März 1939), S. 133–162 (Küchenauszug S. 148–157). Zugänglicher Küchenauszug: El Nacional, 12.4.2018 (dort unter dem irreführenden Titel „La comida en Caracas (c. 1823)“), https://www.elnacional.com/2018/04/comida-caracas-1823_230610/.

Ochoa, Neller (2021): „Hacer el cacao. Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII–XIX)“, in: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, S. 141–164.

Oramas, Luis Ramón (1916): Materiales para el estudio de los dialectos Ayamán, Gayón, Jirajara, Ajagua. Caracas: Litografía del Comercio.

Oviedo, Gonzalo Fernández de (1851): Historia general y natural de las Indias. Bd. 1. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia.

Pacheco, Alonso u. a. (1964 [1579]): „Relación geográfica y descripción de la ciudad de Trujillo“, in: Antonio Arellano Moreno (Hg.), Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia, S. 163–171.

Páez, Ramón (1862): Wild Scenes in South America, or, Life in the Llanos of Venezuela. New York: C. Scribner.

Patiño, Víctor Manuel (1964): Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial. Bd. 2: Plantas alimenticias. Cali: Imprenta Departamental.

Peña, Leonor (2005): La cocina tachirense. 2. Aufl. San Cristóbal [ohne Verlagsangabe]. 1. Aufl. 1997: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, Bd. 131.

Pérez, Francisco Javier (2013): Diccionario histórico del español de Venezuela. Caracas: Fundación Empresas Polar / bid & co.

Pimentel, Francisco (Job Pim) (um 1917): Canto al Pabellón. [Datierung unsicher: Cartay 2024, S. 8 nennt 1916; Cartay 2015 datiert „hacia 1917“; Erstdruck und Publikationsort ungeprüft].

Pimentel, Juan de (1578): Descripción de Santiago de León de Caracas. AGI, Patronato 294, Nr. 12; überliefert in einer Abschrift von 1585. Benutzte Transkription: Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental).

Pittier, Henri (1926): Manual de las plantas usuales de Venezuela. Caracas: Litografía del Comercio.

Popić, Miro (2013): Comer en Venezuela. Caracas: Miro Popić Editor C.A.

Popić, Miro (2015): El pastel que somos. Identidad y cocina en Venezuela: una interpretación del proceso de formación de la nacionalidad a partir de la comida como fenómeno social y cultural. Caracas: Miro Popić Editor.

Quintero Quintero, Joaquín (1942): „Glosario“, in: Muros. Barranquilla: Edit. Escofet, S. 201–203 [nach Bibliografía AVL; bei Pérez 2013 s. p. i.; nicht eingesehen].

Ramos Guédez, José Marcial (2022): „África en nuestro paladar. Gastronomía afrovenezolana“, in: Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América 29/114.

Ramos Rodríguez, Froilán José (2010): „La Inmigración en la Administración de Pérez Jiménez (1952–1958)“, in: Heurística 13, S. 94–101.

Ramos Rodríguez, Froilán (2018): Travesía de la esperanza. La inmigración portuguesa en Barquisimeto (1948–1958). Caracas: FEDUPEL.

Real Academia Española / Asociación de Academias de la Lengua Española (seit 2013): Diccionario histórico de la lengua española (DHLE). Online-Ausgabe, https://www.rae.es/dhle.

Rey González, Juan Carlos (2011): Huellas de la inmigración en Venezuela. Entre la historia general y las historias particulares. Caracas: Fundación Empresas Polar.

Rojas-López, José (2012): „La producción de cacao en la Venezuela de la segunda mitad del siglo XVIII: ¿grandes o modestas plantaciones?“, in: Revista Derecho y Reforma Agraria. Ambiente y Sociedad 38, S. 89–109.

Roseberry, William (1980): „Capital and Class in Nineteenth Century Boconó, Venezuela“, in: Antropológica 54, S. 139–166.

Ruiz Blanco, Matías (1892 [1690]): Conversión en Piritú (Colombia) de indios Cumanagotos y Palenques. Colección de Libros Raros ó Curiosos que tratan de América, Tomo VII. Madrid: Librería de Victoriano Suárez.

Sachs, Carl (1879): Aus den Llanos. Schilderung einer naturwissenschaftlichen Reise nach Venezuela. Leipzig: Veit & Comp.

Salas de Carbonell, Julieta (2009): Caminos y fogones de una familia merideña. Caracas: Fundación Empresas Polar.

Sanoja Obediente, Mario / Vargas Arenas, Iraida (2002): „Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela“, in: Boletín Antropológico 20/56, S. 753–774. Mérida: Universidad de Los Andes.

Sanoja Obediente, Mario / Vargas Arenas, Iraida (2022 [1981]): Los hombres de la yuca y el maíz. Un ensayo sobre el origen y desarrollo de los sistemas agrarios en el Nuevo Mundo. 3. Aufl. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana, C. A.

Silva Uzcátegui, Rafael Domingo (1942): Diccionario de provincialismos, in: Enciclopedia larense: geografía, historia, cultura y lenguaje del Estado Lara. Bd. II. Caracas: Impresores Unidos (Bd. I: 1941). [S. 736 guayoyo nicht im Band geprüft; zit. nach Pérez 2013].

Spencer, Charles S. / Redmond, Elsa M. (2014): A Pre-Hispanic Chiefdom in Barinas, Venezuela: Excavations at Gaván-Complex Sites. Bd. 2. New York: American Museum of Natural History.

Tauste, Francisco de (1680): Arte y bocabulario de la lengua de los indios Chaymas, Cumanagotos, Cores, Parias y otros diversos de la Provincia de Cumaná, o Nueva Andalucía. Madrid: Imprenta de

Bernardo de Villa-Diego.

Torres Sánchez, Jaime (2004): „Alimentación y dieta en la Provincia de Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII“, in: Anuario de Estudios Americanos 61/2, S. 431–466.

Trujillo Mascia, Naudy (2021): „Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto“, in: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, S. 111–139. Mérida: Universidad de Los Andes.

Wagner, Erika (1973): „The Mucuchies Phase: An Extension of the Andean Cultural Pattern into Western Venezuela“, in: American Anthropologist 75/1, S. 195–213.

Wagner, Erika (1978): „Los Andes venezolanos: arqueología y ecología cultural“, in: Ibero-Amerikanisches Archiv N.F. 4/1, S. 81–91.

Yarrington, Doug (1997): A Coffee Frontier. Land, Society, and Politics in Duaca, Venezuela, 1830–1936. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.

Anmerkungen

Mais (1–20)

1 Spencer/Redmond 2014, Bd. 2, S. 873; Sanoja/Vargas 2022 [1981], S. 143.

2 Spencer/Redmond 2014, Bd. 2, S. 667, 767.

3 Molina/Salazar/Gil 2004, S. 30–33; Medina 1977, S. 67; Sanoja/Vargas 2002, S. 764.

4 Colón 1982, S. 72–73: „pan y de muchas maneras frutas e vino … mas no de uvas … debe de ser de ello de maíz".

5 Oviedo 1851, Bd. 1, S. 266–267.

6 Cei 1992, S. 16–17; zum Einweichen des harten Mais: „lo pongono in molle l'un giorno per l'altro".

7 Cei 1992, S. 16: aiaccas werden in Blätter gewickelt und in einem großen Tontopf gekocht; arepp-as als runde Fladen auf einer teghia über dem Feuer gebacken.

8 Cei 1992, S. 16: „spesso lasciano acetare o inforzare la pasta un giorno o dua".

9 Cei 1992, S. 17: „arrostire di detto grano sulla teghia et portarne seco […] ciascuno un sachettino alla cintola"; mit Wasser, Salz und Ají wurde daraus ein guazzetto; „questo arrostito lo chiamono azzoro".

10 Carvajal 1674, zit. nach Sanoja/Vargas 2022 [1981], S. 252.

11 Dorta Vargas 2016 [2015], S. 89, nach den Actas de Cabildo.

12 Villapol 1996, S. 331, zit. nach Dorta Vargas 2016 [2015], Anm. 165.

13 Dorta Vargas 2016 [2015], S. 101–102 (dort nach Cartay) und 3. Teil.

14 Anónimo 1548, S. 253, zit. nach DHLE seit 2013, s. v. „arepa": „una tortilla de maíz, que dicen arepa, que no tiene dos bocados de pan".

15 Barrera Monroy 2002, S. 6, 10, 17.

16 Barrera Monroy 2002, S. 20–21.

17 Tauste 1680, S. 16: „Comida. – Erepa"; „Caçabe. – Catcha"; Ruiz Blanco 1892 [1690], S. 184: „Erepa. – Maiz."

18 Tauste 1680, S. 7, 102: „La arepa cogida. – Ayaca."

19 Gilij 1781, Bd. II, S. 310–311; S. 311: „Anzi nessun' arèpa può mangiarsi fredda. Dal forno portasi a dirittura alla mensa."

20 Pedro de Berja, Petition vom 9.2.1672, in: Carrocera 1972, Bd. I, S. 330–331; Textabgleich über Brizuela 2013. Die Stelle in Carrocera wurde nicht direkt eingesehen.

Yuca und Casabe (21–40)

21 Filippo Salvadore Gilii, Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni, e delle provincie spagnuole di Terra-ferma nell'America meridionale, tomo IV: Stato presente di Terra-ferma. Roma: Per Luigi Perego Salvioni, 1784, Lib. I, S. 177–178.

22 Cei 1992, S. 14: „spriemere el sugo … grattugiano … mettono in certe sporte fatte di canne flesse … chiamano zebuccan … teghie di terra … che l'Indi chiamano arippos o burenes"; für Reise und Vorrat werde der Casabe „grossa et dura" gebacken und anschließend in der Sonne getrocknet; trocken gelagert halte er „5 et 6 mesi et un anno". Lovera 2018, S. 59 belegt außerdem den ácido cianhídrico im Yare sowie Anbau, Ernte und Backen der Yuca durch Frauen; zur Größe dünner Casabe-Fladen ebd., S. 58–59.

23 Sanoja/Vargas 2022 [1981], S. 180, 250.

24 Cei 1992, S. 15: Auf der terra ferma werde aus Yuca ein Getränk namens mazzatto bereitet; die Masse werde teilweise gekaut und stehengelassen, bis sie säuerlich werde; zum Trinken mit Wasser verrührt, diene sie „di bere et mangiare" und „imbriaca come el vino".

25 Sancocho de gallina mit Yuca, Kartoffeln, Mais und weiteren Knollen: Salas de Carbonell 2009, S. 95–96.

26 Oviedo 1851, Bd. 1, S. 268.

27 Hutten 1535, zit. nach Lovera 2018, S. 64 und Anm. 17; dort nach Lovera, Historia de la alimentación en Venezuela, S. 47.

28 Lovera 2018, S. 65.

29 Froilán de Rionegro 1918, Bd. 1, S. 17, zit. nach Lovera 2018, S. 65: „un poco de pan de maíz o de raíz de yuca".

30 Refranes que se oyen y dicen en Venezuela, S. 57, zit. nach Lovera 2018, S. 65.

31 Gilij 1781, Bd. II, S. 302: „non andrebbe chiamato che pane da fame, poichè allora solo diletta, quando manca il pane di grano".

32 Gilij 1781, Bd. II, S. 302: „questo pane si scioglie in brodo a guisa di farricello"; „niuno … volle, o potè mangiarne".

33 Gilij 1781, Bd. II, S. 302–303: „rifiutato da tutti il casàve, si mangiò sempre il biscotto".

34 Gilij 1781, Bd. II, S. 303: „io tale e sì raro sapore trovai nell' odiato casàve, quale non mai conobbi nel nostro pane".

35 Gilij 1781, Bd. II, S. 303: „Tanta è la forza, o dell'uso, e della fame …".

36 Gilij 1781, Bd. II, S. 309: „Fresco è molto stimato"; „non è incognito alle persone, che stanno ne' porti di Spagna".

37 Gilij 1781, Bd. II, S. 309: „per ischerzo appellasi pan di legno".

38 Gilij 1781, Bd. II, S. 301.

39 Gilij 1781, Bd. II, S. 308: „di terra cotta, o di ferro, come son quelli usati da' Caribi, e comperati dagli Olandesi".

40 Dorta Vargas 2016 [2015], S. 133, Anm. 209, nach Cartay 1998, S. 72–73; El Economista, Caracas, 6.3.1855; Zeitungsoriginal nicht eingesehen; vgl. Cartay 2005a, S. 50; Rey González 2011, S. 229.

Kartoffel (41–47)

41 Amodio/Molina 2017, S. 145: „yuca, maíz y posiblemente papa —según las correspondientes regiones de oriente, occidente y Andes—“; Wagner 1978, S. 83–84 zur tierra fría mit Mucuchíes, Apartaderos und Timotes sowie zum Kartoffelanbau.

42 Wagner 1973, S. 195–213; Wagner 1978, S. 83–84; vgl. Patiño 1964, Bd. 2, S. 55.

43 Pacheco u. a. 1964 [1579], S. 168: „Viven con los mismos mantenimientos de que solían, que son: turmas, chuvas, nabillos, apios, batatas, ñame y cuyres, maíz, y en la tierra caliente, yuca.“

44 Patiño 1964, Bd. 2, S. 55.

45 Patiño 1964, Bd. 2, S. 55: ‚Dos de ellas eran la labranza y desyerba de turmas‘ (Ordenanzas des Oidors Alonso Vázquez de Cisneros, Mérida, 17.8.1620).

46 Boussingault 1896, Bd. 2, S. 126: ‚Avant de partir, nous mangeâmes un excellent agaco, mélange de pommes de terre et de morceaux de mouton, relevé d'ail et de piment‘; S. 129–130: ‚A la bonne heure! on mange, ici, disait le nègre Johnston, en nous servant une énorme platée de pommes de terre ornée de saucisson et du pain blanc; ce n'est pas comme dans les régions chaudes, où l'on vit de sucreries et de viande perruque.‘

47 Peña 2005, S. 108 [PDF 135–136]: ‚con el nombre de “Turmada”, es decir, plato de papa‘; zur Herleitung von turma beruft sich Peña auf Febres Cordero.

Gewürze und Kräuter (48–58)

48 Oviedo 1851, Bd. I, Lib. VII, cap. VII, S. 275; Cei 1992, S. 34: „Chiamanlo l'Indi asci … asci caribe … Cotto con pescie et carne … è buono“; Ruiz Blanco 1892 [1690], S. 60.

49 Gilij 1780, Bd. I, S. 199.

50 Caulín 1779, S. 44: „el jugo, o yare … despues de cocido, es muy gustoso para condimento de muchos manjares; y a este llaman comunmente Catára“; Gumilla o. J. (ed. Bayle), S. 439; Centro de Agroecología Kuy Yeremepö / A. C. La Cosecha 2021, S. 18 (PDF-S. 20).

51 Cei 1992, S. 78 (Hs. fol. 50r): Bei den Caquetíos wurden „herbe et foglie di alberi et zucche“ gekocht und anschließend „un di o dua“ stehen gelassen, „sino a che si faccino acetose“; Cei vergleicht die Zubereitung mit Spinat und nennt die Bezeichnungen „coccias“ und „pira“.

52 Cisneros 1912 [1764], S. 22: „solo lo usan para guisar en lugar de azafrán“.

53 Pittier 1926, S. 49: als einheimische Würzpflanzen ‚el culantro y la albahaca de monte‘, aus Europa u. a. ‚el culantro de Castilla‘, ‚el perejil‘, ‚la canela‘.

54 Amodio 2021, S. 52: ‚manteca y aliños (por ejemplo cebollas y ajos)‘.

55 Núñez de Cáceres 1939 [nach 5.8.1850; wohl 1851/52], S. 148–157 (eingesehen im Abdruck in El Nacional, Caracas, 12.4.2018).

56 Díaz 1861.

57 Calcaño 1884.

58 Febres Cordero 1993 [1899], S. 32, 43, 65.

Plátano (59–71)

59 Oviedo 1851, Bd. 1, S. 291–293; Cei 1992, S. 29: ‚nascono et si piantano nelle rive de' fiumi'; Pimentel 1578, ed. Arellano Moreno 1964, S. 127 sowie 129–130.

60 Gumilla o. J. (ed. Bayle), S. 437–439: „socorro de todo pobre".

61 Caulín 1779, S. 45–46.

62 Torres Sánchez 2004, S. 433, 436, 444, 457–458.

63 Altolaguirre 1954, S. 68, zit. nach Torres Sánchez 2004, S. 437: „para sustento con muchos plátanos que les sirven de pan".

64 Gilij 1782, Bd. III, S. 57–58.

65 Ebd., S. 58–59.

66 Ebd., S. 60–61.

67 Gilij 1781, Bd. II, S. 336–337.

68 Páez 1862, S. 390, 392.

69 Appun 1871, Bd. 1, S. 62–63, 249, 256.

70 Febres Cordero 1993 [1899], S. 13.

71 Ferris 1991, S. 58–59; Ramos Guédez 2022, S. 16; ergänzend Popić 2013, S. 49–50.

Zuckerrohr und Papelón (72–77)

72 Anónimo 1578, in: Arellano Moreno 1964, S. 158: „algún azúcar".

73 Amodio/Molina 2017, unter Verweis auf Rosti 1968, S. 92: „… envuelven en hojas secas de plátanos. Este es el papelón. En Venezuela —exceptuando las casas nobles— emplean en general el papelón en lugar del azúcar … usaban el papelón a modo de pan, verbigracia, lo comían con un trozo de queso".

74 Popić 2013, PDF-S. 53; Ferris 1991, S. 56.

75 Pimentel 1578, Descripción de Santiago de León de Caracas, Transkription Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental): „como de carne de membrillo".

76 Popić 2013, S. 130; vgl. Cartay 2010, S. 76, 95, 205, 248, 273.

77 Díaz 1861, Abschnitt „Dulces y conservas".

Kakao und Kaffee (78–103)

78 Depons 1807, Bd. I, S. 391: „there is not a negro, whether slave or free … This beverage is called chorote."; Ferris 1991, S. 56.

79 Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 273, 283.

80 Brito Figueroa 2021, S. 19.

81 Brito Figueroa 1963, S. 237, 242.

82 Ebd.

83 Rojas-López 2012, S. 94, nach Brito Figueroa.

84 Brito Figueroa 1979 [1974], Bd. 1, S. 23 und Anm. 13, S. 54.

85 Ochoa 2021, S. 157–158.

86 Rojas-López 2012, S. 99–101.

87 Maza Zavala 1968: „151 esclavos activos", zit. nach Rojas-López 2012, S. 103.

88 Ferris 1991, S. 53–54.

89 Ochoa 2021, S. 157–158.

90 Ferris 1991, S. 56.

91 Depons 1807, Bd. I, S. 163: „The rations allowed them for the whole day is scarcely sufficient for breakfast."

92 Humboldt 1859, Bd. 2, S. 329.

93 Acosta Saignes 1978, S. 193.

94 Brito Figueroa 1961, S. 93, Anm. 61: „almudes de cacao, fanegas de maíz, bollos de cacao molido …".

95 Acosta Saignes 1978, S. 205: „Ubaldo el inglés, quien sería agente de los mercaderes que venían a comprar cacao a los cimarrones".

96 Brito Figueroa 1961, S. 96.

97 Gumilla o. J. (ed. Bayle), S. 250.

98 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, Art. „Café"; Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 358–359.

99 Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 358–359.

100 Roseberry 1980, S. 145; Yarrington 1997, Einleitung.

101 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, Art. „Café"; Fundación Empresas Polar 2010, Cronología de historia de Venezuela, Eintrag 1926.

102 Betancourt 1928, zit. nach Betancourt 1990, S. 54–79; Silva Uzcátegui 1942, Bd. II, S. 736; Quintero Quintero 1942, S. 202; die beiden letzten zit. nach Pérez 2013, s. v. „guarapo", Nr. 11 „guayoyo", S. 428.

103 Oramas 1916; Jahn 1927, S. 393 (PDF-S. 425).

Fleisch und Salz (104–124)

104 Ker Porter 1997, Eintrag vom 4.11.1832 [PDF-S. 481]: „Los corrales anexos a la casa estaban bien llenos de vacas y cabras … No faltaba mantequilla ni cuajada fresca, y corrían ríos de leche … habíamos traído un pollo, huevos, cacao y papelón".

105 Ker Porter 1997, Eintrag vom 12.11.1832: „no había nada de sal".

106 Popić 2013, S. 10.

107 Cei 1992, S. 59 (Hs. fol. 37v–38r): Fisch und Fleisch wurden auf erhöhten „graticole di legno" über langsamem Feuer getrocknet und, „quando è ben secca e asciutta al fuoco e al sole", aufbewahrt; „chiamano queste graticole barbaccoas". Cei berichtet außerdem von einem Fischplatz mit mehr als 10.000 Fischen auf solchen Rosten.

108 Brito Figueroa 1979 [1974], Bd. 1, S. 70.

109 Cei 1992, S. 42 (Hs. fol. 26v): In Coro seien von den umliegenden Inseln „vacche, cavalli, asini, capre, pechore“ eingeführt worden.

110 Cei 1992, S. 55, 57 (Hs. fol. 35v–36v): Beim Aufbruch aus El Tocuyo Anfang November 1550 bestand der Zug unter anderem aus „80 cavalle et cavalli, 60 vacche et 1500 pecore“; nach der Überquerung der Berge erreichte er die Llanos.

111 Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 261: „zurrones para el embalaje del cacao … San Carlos enviaba a la región de la costa y a Barquisimeto, ganado, sebo, manteca, carne salada, cueros y quesos, obteniendo cacao en retorno“.

112 Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 149–152; Bd. 2, S. 166.

113 Cartay 2010, S. 224.

114 Cei 1992, S. 46 (Hs. fol. 29r): Salz aus den Piani di Quibori, hergestellt aus terra salitrosa; zur Herstellung: „cocendola e colandola con acqua tanto che si congeli in certi vasi“; anschließend zu festen Salzkuchen geformt und gegen Mais an Indigene und Spanier verkauft; zur Verwendung: „per salare ogni sorta di carne, perfecto“, das Salz „la fa rossa come chermisi“.

115 Humboldt 1859, Bd. 1, S. 259.

116 Páez 1862, S. 33–34.

117 Humboldt 1859, Bd. 2, S. 90; Appun 1871, Bd. 1, S. 222.

118 Appun 1871, Bd. 1, S. 295.

119 Díaz 1861, zit. nach Popić 2013, S. 177–178.

120 Pimentel 1578, Descripción de Santiago de León de Caracas, Transkription Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental).

121 Sachs 1879, S. 65.

122 Popić 2013, E-Book, PDF-S. 254; vgl. Cartay 1998, S. 61. Sekundärdaten 1886/1889; Originalmenü nicht eingesehen.

123 Pimentel (Job Pim), Canto al Pabellón; Datierung nach Cartay 2024, S. 8 (1916) und Cartay 2015 („hacia 1917“); Erstdruck nicht eingesehen.

124 Cartay 2010, S. 13; Cartay 2005b, S. 39.

Weizen (125–132)

125 Ker Porter 1997, Eintrag vom 7.1.1828: „La harina de maíz es el pan de las razas más bajas, junto con el casabe.“

126 Ker Porter 1997, Eintrag vom 7.1.1828: „toda pizca de harina viene de Estados Unidos o de Francia“.

127 Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 142: „siendo la población consumidora casi exclusivamente la blanca, ya que los indios y los esclavos seguían comiendo maíz“.

128 Lovera 2018, S. 63: „aureolado por un carácter de superioridad“; Arcila Farías 2017 [1946], Bd. 1, S. 143: „La harina de Mérida, en donde la cosecha ya era abundante en 1579, salía del país por el puerto de Maracaibo.“

129 Codazzi an Soublette, La Victoria, 9.11.1844, in Barroso Alfaro 2005, S. 78: „Todo mi trigo está perdido, pues que todo tiene la misma enfermedad del primero que ya está cortado y sin un grano en las espigas."

130 Koch 1969, S. 62, 123–124, 149, 241–242, 248–249.

131 Popić 2013, S. 185–186; Popić 2015, Kap. 5 „Grano a grano" (E-Book ohne Seitenzählung) (Lucas Ramella y Martínez); in der älteren Fassung, Popić 1986, Gustavo Ramella, zit. nach Cartay 2005a, S. 53; die von Popić herangezogenen historischen Originalseiten wurden im Projekt nicht sämtlich selbst eingesehen.

132 Popić 2013, S. 185–186.

Die Küche wird städtisch (133–142)

133 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, Art. „Poblamiento" und „Geografía histórica de Venezuela".

134 Cartay/Ablan 1997, Lemma „Cocinas en Venezuela", PDF-S. 87: „En 1937, el gobierno de Eleazar López Contreras … dictó un decreto para impedir la explotación irracional de la leña y del carbón vegetal … suprimiendo los derechos de importación sobre el kerosene."

135 Rafael Cartay, Vorwort zu León 2019, S. 40: „Las gaseosas, los congelados, los enlatados y el fast-food cuyo pionero fue el perro caliente, comienzan a adquirir popularidad."

136 Fundación Empresas Polar / Sanz Gómez 2012, S. 14, nach Instituto Nacional de Nutrición; Ramos Rodríguez 2018, S. 169, nach Lovera 1988: „el maíz … fue desplazado, entre 1950 y 1960, por el trigo, cuya harina fue importada cada vez en mayores magnitudes".

137 Fundación Empresas Polar / Sanz Gómez 2012, S. 15; Dorta Vargas 2016 [2015], 2. Teil, Kap. 2.

138 Cartay 2005a, S. 49: „La aparición de la harina precocida de maíz a comienzos de la década de 1960 provocó un cambio violento en la tendencia a la disminución de consumo del maíz".

139 Ramos Rodríguez 2010, S. 95–98.

140 Ramos Rodríguez 2018, Arbeits-PDF S. 120, 124.

141 Trujillo Mascia 2021, Presente y Pasado 52, S. 129: „El decenio 1970-1980 es la época en la que además encontramos el inicio de la fama de los productos estrellas de las más novedosas pastelerías y panaderías, los Cachitos de jamón".

142 Molina Medina 2022, S. 1–36.