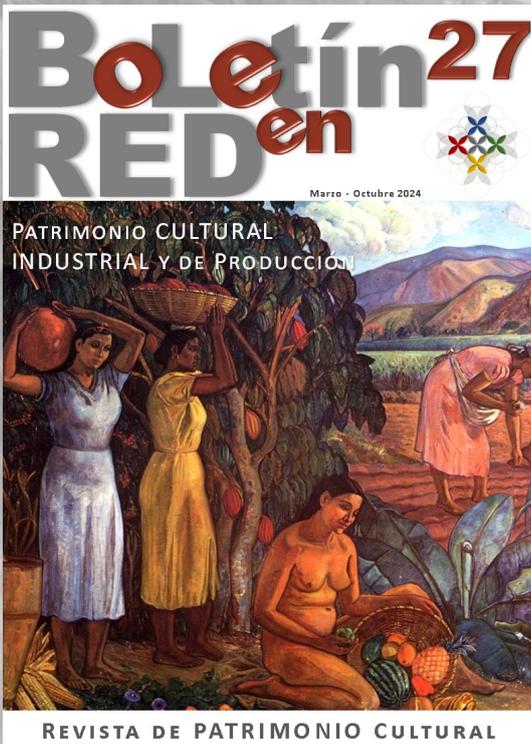


# Boletín 27 REDen



Marzo - Octubre 2024

PATRIMONIO CULTURAL  
INDUSTRIAL Y DE PRODUCCIÓN



RIVAS ARMAS, DIÓNYS (2024)

Cazabe o Cazabi: una voz indígena que todavía resuena. *Boletín en Red. Revista de Patrimonio Cultural*, N° 27, año 5, etapa 3, marzo-octubre, pp. 24-39

REVISTA DE PATRIMONIO CULTURAL



Leña y fuego para la cocción del cazabe. Cúpira, estado Miranda

Foto: Miguel García Moya (2017). <https://miguelgarciamoya.blogspot.com/2017/08/rayanderia-el-habitual-ritual-de.html>

# CAZABE O CAZABI: UNA VOZ INDÍGENA QUE TODAVÍA RESUENA

## PATRIMONIO VIVO EN VENEZUELA

DIONYS RIVAS ARMAS \*

VENEZUELA

*“En Venezuela se encuentra la cuna del cultivo de la yuca, y este invento ha sido un hecho fundamental para el desarrollo de las culturas neindias en el oriente venezolano, en todas las Guayanas y en la Amazonia”*

***Cruzent y Rouse*** (1958)

### PRIMERAS VOCES

Diversas investigaciones, donde se destacan los aportes de Mario Sanoja (1979, 2011, 2022) e Iraida Vargas-Arenas (1979), afirman que la domesticación de la yuca amarga y la invención del cazabe: “*Manibot esculenta Crantz*, denominada también con las voces indígenas de manioc, mañoco, cassava, cazabi, yuca o tapioca” (Sanoja, 1979, p. 151), fueron eventos de gran importancia económica y social en la historia de la cultura, la ciencia y la tecnología de los pueblos originarios.

Los hallazgos arqueológicos sugieren que la yuca junto al maíz, fueron fuentes básicas en la alimentación de muchos pueblos indígenas en el oriente y en el occidente de Venezuela, siendo estas zonas focos de desarrollo cultural a diferencia del centro del país, que fue una zona de transición y de vinculación entre las dos áreas culturales descritas: “En el oriente de Venezuela

plantaban la yuca, en el occidente el maíz y en los Andes posiblemente también granos y papas. La pesca tenía importancia en las costas del Caribe” (Pollak-Eltz, 1978, p. 13). De hecho, las tradiciones agrarias de los campesinos actualmente, reflejan el consumo cotidiano del cazabe, llamado “pan de yuca” en el oriente venezolano y los estados occidentales del país se distinguen por el consumo diario de la arepa de maíz.

Indudablemente, la alimentación y la agricultura se convirtieron en un factor de estructuración de grupos sociales y de desarrollo cultural-artístico con manifestaciones propias, creando nuevos comportamientos para favorecer la tecnología alimentaria, la fabricación de herramientas y de utensilios para la transformación de frutos y tubérculos en otros alimentos para el consumo cotidiano.

Al respecto, los arqueólogos Rouse y Cruzent (1963), afirman que la presencia de metates y manos de piedra que sirven para moler, muestran la ancestralidad del cultivo del



La yuca (*Manihot esculenta*) es considerado un alimento versátil que se incluye en múltiples preparaciones.

Foto: Mincyt: <https://www.facebook.com/MincytVE/posts/la-yuca-y-sus-efectos-en-la-salud-la-yuca-manihot-esculenta-es-un-alimento-vers%C3%A1/660737504601199/>

maíz, y la presencia de budares manifiestan los vestigios del cultivo de la yuca, por su utilización en la elaboración del cazabe (p. 53). Este hallazgo es confirmado por el investigador Mario Sanoja (2022) que señala: “la presencia del cultivo o consumo de la yuca amarga está también atestiguada por la existencia de budares de arcilla o platos de piedra, posiblemente para tostar la harina de yuca” (p. 170).

Por su parte, la investigadora Angelina Pollak-Eltz (1978), refiere la importancia de la alfarería y la aparición de la cerámica en sitios arqueológicos en la época “neoindia” (alrededor de 1.000 a.C) en el norte de Sudamérica, donde se testimonia el cultivo de maíz y de la yuca: “(...) la cerámica es decorada y se nota un sentido artístico; hay evidencia de una estratificación social y de un rico ceremonial mágico-religioso” (p. 12).

Sanoja (2022), expresa la importancia: “de explicar la agricultura no como una simple

reunión de técnicas para producir alimentos, sino como el fundamento de grandes sistemas económicos, sociales y políticos precolombinos, cuya importancia ha seguido pesando en el desarrollo ulterior de los estados nacionales” (p. 13).

Estas ideas permiten visibilizar el valor originario de labrar la tierra para la obtención de alimentos y como factor de cohesión socio-cultural, que como revela Mariátegui (2017), da alegría y vida al indio que: “es una raza de costumbres y almas agrarias” (p. 69). Acosta Saignes (2014), nos aporta: “cultura es todo lo creado por el hombre, desde el más rudimentario instrumento de piedra hasta la más complicada elaboración filosófica; desde el primitivo alimento recolectado e incorporado al mundo del hombre por su utilización hasta el más sutil poema” (p. 156).

En tanto, el procesamiento de la yuca amarga, la elaboración de la harina de yuca o



“mañoco” y la propia fabricación de las tortas de cazabe, implica el empleo de un complejo sistema de tecnología artesanal, de elementos culturales autóctonos y de articulación social que determinaron un modo de subsistencia y un sistema productivo de profundas raíces campesinas y de agricultura colectiva, en solidaria relación con el ecosistema, de importante proyección patrimonial al Caribe, a partir de los desplazamientos de grupos humanos que llevaron consigo los conocimientos y las técnicas que tenían sobre el cultivo y el procesamiento de la yuca, tanto dulce como amarga:

Surge así un modo de vida caracterizado por una economía mixta de caza, pesca y recolección denominado por el cultivo y consumo de la variedad tóxica de la yuca, cuya flexibilidad y capacidad de adaptación a distintos ambientes parece haber posibilitado la difusión e implantación de aquellos grupos humanos a lo largo de la cadena de islas de las Antillas Menores, llevando consigo las pautas de vida aborígen que habrían de caracterizar a las comunidades posteriores de la región hasta el período histórico (Sanoja, 2022, p. 181).

## IMPRONTA ORIGINARIA

El investigador Mario Sanoja Obediente (2022) sostiene, que las primeras variedades de *Manihob esculenta* cultivadas y consumidas por los pueblos originarios fueron las no tóxicas que se encontraban en la región noroeste de Colombia y a lo largo del piedemonte oriental de las Andes ecuatorianos y peruanos, predominando la variedad tóxica “brava” en el Medio y Bajo Amazonas:

(...) al este de los Andes septentrionales, predomina la asociación de las variedades dulces y bravas (...) un área occidental de mayor intensidad del cultivo y consumo de la yuca dulce, un área oriental donde se observa un relativo predominio de la yuca brava, y una región intermedia donde ambas aparecen cultivadas, simultáneamente (pp. 156-157).

En cuanto a los orígenes de la domesticación de la *Manihob esculenta*, estudios

e investigaciones arqueológicas han establecido como posible centro originario, el noroeste y noreste de Suramérica, específicamente en la región del Bajo Magdalena. Sanoja (2022) señala: “la presencia del consumo y posible cultivo de la yuca amarga, bajo la forma de cazabe, en el Bajo Orinoco, en los sitios de habitación relacionados con la Tradición Barrancas desde por lo menos 1000 a 600 a.C.” (p. 169), donde se asentaron antiguamente los recolectores marinos, cazadores y pescadores.

Y la presencia del cultivo de la yuca amarga y su consumo en forma de “mañoco” en el Orinoco Medio, podría datarse alrededor de 650 a.C, vinculado a la Tradición Ronquín. Los portadores de esta cultura se trasladaron a la costa oriental de Venezuela, alrededor de 150 d.C y posteriormente hicieron contacto con los habitantes del litoral de Paria, antiguos horticultores y recolectores-cazadores, quienes generaron un impacto social-cultural de importancia en el procesamiento de la yuca amarga, lo cual se demuestra a través del registro arqueológico de las primeras hachas, azadas, manos cónicas de piedra pulida y platos (Vargas y Sanoja, 1979).

Además, su introducción en El Caribe se remonta hacia el año 190 a.C, a través de grupos de agricultores procedentes de la costa oriental de Venezuela y del Bajo Orinoco: “es por ello que sus raíces y los productos derivados de las mismas se consumen en las tierras tropicales bajas (...) áreas de clima cálido, con poca o excesiva pluviosidad, con vegetación xerofítica, sabanera o selvática” (Sanoja, p. 112).

La *Manihob esculenta*, es una planta asombrosa que ha logrado adaptarse a los diversos climas y tipos de suelos, con un rápido proceso de maduración de sus raíces, que según el autor vivió de manera silvestre en todos los ambientes de tierra baja, serranías andinas y sistemas montañosos de Suramérica y Centroamérica.

La investigadora Angelina Pollak-Eltz (1978), reafirma que la yuca se convirtió en un importante alimento para la subsistencia de los integrantes de la cultura de Barrancas y además forma parte de la mitología de muchos indios



guayaneses y de la Amazonia, sosteniendo que: “todo eso indica que es posible que la yuca fuera domesticada en la Guayana algunos siglos antes de Cristo” (p. 39).

Sanoja (2022) refiere que: “entre los grupos Barí, de la Sierra de Perijá, Venezuela, el cultivo y el consumo de la yuca dulce, la caza terrestre y la pesca fluvial han sido los componentes tradicionales de su subsistencia” (p. 187).

Por consiguiente, Ayala y Wilbert (2009) en relación a las actividades de subsistencia de los guaíqueries afirman:

(...) acerca de la siembra, uso y proceso de la yuca, tanto de la especie dulce (*Manihot dulcis*) como de la amarga (*Manihot esculenta*), sabemos que la primera la preparaban hervida, y la segunda era utilizada como materia prima en la preparación del casabe, alimento común entre los antiguos pobladores del oriente venezolano, especialmente entre las sociedades de navegantes quienes lo utilizaron durante sus viajes marítimos debido al largo tiempo que podía preservarse. Igual que del maíz, del casabe preparaban una bebida denominada terepeco. (p. 21).

Como fuente viva, el cultor, artesano y artista plástico William José Martínez (Premio Nacional de Cultura 2023, categoría Maestro), nos cuenta que las tierras de Cúpira eran muy fértiles y productivas. Relata que, en el año 1626 los españoles quisieron entrar a Cúpira por Puerto Píritu, a través del río Guacuco, frontera con el estado Anzoátegui, pero ellos nunca cedieron sus tierras, fuente esencial de vida y sustento:

(...) los indígenas cupireños en ningún momento hicieron ceder a entregarles las tierras a los españoles, porque ese es el trabajo de ellos la yuca, la pesca, la caza (...) porque en cuanto a la economía, pues la producción de ellos era el cazabe, la pesca, el cacao, el café y la que bastante resultó como buena producción por decir económica fue la sarrapia, es una fruta que es comestible (...) de por sí la sarrapia, fue una de las matas que trajo más producción, aparte del café y el cacao pues y la yuca,

que era la elaboración del cazabe, del jarijari, naiboa y el guarapo de capino (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).

A su vez, el cazabe se convirtió en un



Artesano y artista plástico William José Martínez  
Foto: Cortesía William José Martínez

producto de gran provecho, que ofrecía múltiples ventajas, ya que puede conservarse durante muchos días y su amplio cultivo puede hacerse en cualquier época del año: “y así fue llevado en los barcos europeos como alimentación para la tripulación e introducido también en África” (PollaK-Ellt, 1978, p. 39).

Al mismo tiempo, Cartay (1992) nos explica sobre las bondades de la yuca para su proyección en el continente y en otros países: “La expansión de la yuca por toda América, y por otras partes del mundo como África, se explica por sus escasas



exigencias agronómicas y su rendimiento relativamente alto” (p. 65).

Esta introducción y degustación masiva en el África, se vincula a que la población padecía frecuentes hambrunas y acostumbraba a comer tubérculos feculentos (ocumo, ñame) y múltiples frutos de otras plantas (plátano, cambur, pan de pobre). Cartay (2018), puntualiza que hay registros de su presencia en el África desde finales del decenio de 1600 y era cultivada en el Congo hacia 1611: “La yuca, o mandioca, fue probablemente introducida al delta del Níger por los portugueses, por la vía de Warri y Benin” (p. 43).

El investigador y profesor Robert Hall (1991, como se citó en Cartay, 2018), comenta que la planta de yuca era llamada en el África mandihoka: “de los cuales hacían cassaba, o farihna de Pao, lo que en portugués quiere decir harina de pan, que es el pan que ellos tienen por costumbre comer” (p. 43).

Aún cuando los conquistadores se apropiaron de nuestros territorios, no lograron la vinculación espiritual con nuestra tierra a través del sistema de siembra y los saberes de la agricultura: “Aquí resultó el conquistador conquistado” (Acosta Saignes, 2014, p. 159) o como bien lo expresa Angelina Pollak-Eltz (1978): “los mismos conquistadores cayeron, hasta cierto punto, bajo la influencia de las culturas que trataban de destruir” (p. 161), ya que para su subsistencia, se alimentaron de los productos ancestrales de la cultura indígena; como el maíz, la yuca y la papa. Del maíz persisten hábitos alimenticios fundamentales: la arepa, la hallaquita, la harina de maíz tostado y la hallaca. En las zonas campesinas es esencial el consumo de la yuca y uno de sus principales derivados, el cazabe.

Al respecto, Cartay (1992) nos amplía sobre el uso de los derivados de la yuca, por ejemplo, en la preparación de la *catara* por parte de los indígenas del Alto Orinoco: “que era una mezcla del yare (así llamaban al zumo de la yuca amarga), con ají y bachacos” (p. 69) y la preparación de la berría: “que era una bebida fermentada obtenida disolviendo cazabe en agua, y agregándole miel de abejas silvestres” (p. 69), el proceso de

fermentación se realiza en grandes ollas de barro y se toma bien fuerte. Este licor es preparado y consumido por grupos indígenas venezolanos y colombianos, como los achaguas, guahibos y chiricoas.

Por otro lado, de la planta de la yuca, también se obtienen otros productos que fueron empleados de manera cotidiana por los pueblos indígenas originarios. Así fueron descritos por Fernández de Oviedo (1959, como se citó en Cartay, 1992):

pan para sustentar la vida; licores de dulce e agro que les sirven de miel e vinage; potage que se puede comer e se hallan bien con él los indios; leña para el fuego, de las ramas destas plantas, cuando faltase otra; y venino o ponzoña tan potente e mala como tengo dicho (p. 65).

El complejo sistema de cosecha, procesamiento y uso alimenticio de la yuca no sólo es conservado por los descendientes de los antiguos pueblos indígenas, también sirvió de sustento para los colonizadores y tuvo su arribo en el África, legado presente en los pueblos afrodescendientes: “Hoy en día la yuca amarga y dulce forma parte importante de la alimentación diaria de los negros sobre todo en Nigeria y Ghana” (Pollak-Eltz, 1978, p. 39). Además, Cartay (1992), nos indica que en los países africanos donde fue introducida la yuca, no solo se consume la raíz, sino las hojas tiernas de la planta; “que contienen de quince a dieciocho por ciento de proteína” (p. 127).

Evidentemente, en Venezuela, sin dejar de pensar en los problemas de la propiedad de la tierra y el desplazamiento sufrido por nuestros pueblos indígenas, la siembra de la yuca y la elaboración del cazabe son voces indígenas que dan aliento y suspiro a la tierra; ya que constituyen una conquista originaria y un símbolo de resistencia cultural que trascendió su pasado, para su permanencia en espacios esenciales de nuestra vida actual, constituyendo un “patrimonio vivo” que se manifiesta en los saberes y sabores cotidianos presentes en nuestra cocina, pues:

El patrimonio cultural está integrado por un conjunto amplio de elementos cuya forma



constitutiva es expresión de conocimientos adquiridos, arraigados y transmitidos, los que en forma individual o en conjunto, revelan características ambientales, antropológicas o sociales que expresan y fomentan la cultura (Muñoz, Sanhueza, Pérez, López y Seguel, 2004, pp 20-21).

## **PALABRA Y HUELLA DEL CAZABE**

El investigador de la historia de la alimentación en Venezuela, Latinoamérica y el Caribe, Rafael Cartay (1992), en su libro *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*, presenta varias descripciones sobre la cosecha de la yuca y el consumo del cazabe, realizadas por los cronistas durante la colonización. En el diario de Cristóbal Colón del 16 de diciembre de 1492, sobre los indios de La Española y la Tortuga, nos dicen:

Tienen sembrados en ellas ajos, que son unos ramillos que plantan y al pie de ellos nacen unas raíces como zanahorias, que sirven por pan, y rallan y amasan y hacen pan dellas, y después tornan a plantar el mismo ramillo en otra parte y torna a dar cuatro o cinco de aquellas raíces que son muy sabrosas, propio gusto de castañas. Aquí las hay las más gordas y buenas que había visto en ninguna parte, porque también diz que de aquellas había en Guinea (pp. 63-64).

Joseph de Acosta (1590, como se citó en Cartay, 1992), nos ilustra sobre la preparación, consumo y beneficios alimenticios del cazabe:

En algunas partes de las Indias usan un género de pan que llaman cazabi, el cual hacen de una raíz que llaman yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas, y la rallan y como en prensa, la exprimen, y lo que queda es como una torta delgada y muy grande y ancha, cuasi como una adarga. Esta, así seca, es el pan que comen; es cosa si gusto y desabrida, pero sana y de sustento (...) Es necesario humedecer el cazabi para comerlo, porque es áspero y raspa; humedécese (en agua o caldo, fácilmente, y para sopas es bueno, porque empapa

mucho, y así hacen capirotadas de ello...). Dura el cazabi mucho tiempo, y así lo llevan en lugar de biscocho para navegantes (p. 67).

En cambio, Gonzalo Fernández de Oviedo (1959, como se mencionó en Cartay, 1992), en su libro *Historia General y Natural de las Indias*, sobre el cazabe expresa:

Este pan es bueno e de buen mantenimiento, e se sostiene en la mar; e hácenlo tan grueso como medio dedo para gente, e para personas principales, tan delgado como obleas o tan blanco como un papel, e a esto delgado llaman xau-xau... Sostiénese el pan de cazabi un año e más ... (p. 67).

Indudablemente, el desarrollo de la tecnología artesanal y alimentaria necesaria para el procesamiento de la yuca amarga y su posterior transformación en harina para elaborar el cazabe, fue el resultado de un largo período de perfeccionamiento y de creación de nuevas técnicas, del procedimiento iniciado por los grupos indígenas, que lograban extraer el ácido cianhídrico, según Holleman y Aten (1956, como se refirió en Sanoja, 2022): "pelándolas y lavándolas con agua, cortándolas en trozos y dejándolas secar, cociéndolas en agua, etc." (p. 11).

Los indígenas del norte de Suramérica, dieron mejor aprovechamiento al producto, que no implicará solo la utilización de las raíces crudas, logrando su segunda domesticación, elaborando otros subproductos, como el cazabe, las salsas, condimentos y bebidas que fueron apropiados por otras poblaciones indígenas del área tropical del subcontinente y El Caribe.

Hoy el cazabe o "torta de cazabe", como se conoce en muchos lugares, sigue siendo un tipo de pan en forma de torta redonda, plana y delgada, tostada al fuego: "Elaborado con harina gruesa de yuca amarga (Manihot esculenta) a la cual previamente se le han eliminado los glucocianogenos" (INN, 1999), pero indudablemente es el resultado de transformaciones forjadas por indígenas, campesinos y pueblos afro a partir de nuevos



Mujer Kariña. Proceso de rallado de la yuca para la elaboración del cazabe

Foto: Isabel Rodríguez. BOLETÍN TEMÁTICO N.º 2. Minec. La comunidad kariña y el casabe en Venezuela. <http://paisajesandinos.minec.gob.ve/wp-content/uploads/2024/02/Boletin-tematico-N-2-1.pdf>

conocimientos, uso de aparatos mecánicos y de bienes incorporados por la industria a las regiones que elaboran dicho producto.

Los procedimientos y las técnicas artesanales para la elaboración del cazabe se preservan con la misma fuerza y empeño que le dedicaban nuestros antepasados indígenas. Pollak-Eltz (1978), explica que el método para la elaboración del cazabe de la yuca amarga es una invención netamente americana y no ha cambiado desde tiempos ancestrales: “no difieren de las técnicas utilizadas por los campesinos criollos” (p. 45), tal como lo describe Sanoja (1981) en su libro “Los hombres de la yuca y el maíz”:

1. Rallado de las raíces de la yuca, las cuales previamente han sido despojadas de su cáscara. Para tal fin muchos indígenas emplean rallos manufacturados con una tabla de madera (...). En otros casos, se utilizan rallos de corteza o de piel de tiburón.

2. Una vez rallada, la harina resultante se lava y se exprime para remover el ácido cianhídrico, cerniéndosela posteriormente para refinarla.

3. La harina así obtenida se utiliza luego para fabricar las tortas de cazabe, para lo cual se emplean platos circulares de arcilla denominados budares o “burenes”, o eventualmente lajas de piedra. Con tal fin se coloca sobre los mismos la harina para ser cocida al fuego, empleándose paletas hechas de madera, taparos o quizás arcilla, para extender la harina e ir posteriormente levantando los bordes de la torta con el objeto de que no se adhieran a la superficie del budare.

4. Una vez cocidas, las tortas de cazabe se dejan secar al sol para que pierdan toda la humedad (pp. 175-176).

En esta última fase del proceso de preparación del cazabe, que consiste en la elaboración de la harina de yuca o “mañoco”, se



Proceso de elaboración del cazabe por parte de mujer del pueblo kariña

Foto: BOLETÍN TEMÁTICO N.º 2. Minec. La comunidad kariña

y el casabe en Venezuela. <http://paisajesandinos.minec.gob.ve/wp-content/uploads/2024/02/Boletin-tematico-N-2-1.pdf>

incorpora el uso del sistema de cestería para exprimir la yuca rallada y luego tamizarla después de seca. Para exprimir la pulpa de la yuca rallada, los grupos indígenas idearon como técnica la utilización del “*sebucán*”, “*sibicán*”, o “*tipíti*”, que consiste en una cesta cilíndrica: “la manufactura de este artefacto, se emplea la técnica de cestería tejida cruzada 2/2, produciéndose un cilindro que actúa como resorte cuando se le aplica fuerza sobre uno de los extremos” (p. 177).

Luego, la pulpa exprimida se coloca en una cesta circular, llamada “*wa’pa*” para su secado al sol. Al estar seca la pulpa, esta masa se transforma en granos que se tamizan utilizando cestas circulares tejidas, que se llaman “*manare*”, que permiten obtener una harina de granos muy finos. Esta harina resultante se usa para elaborar las tortas de cazabe y una parte se puede destinar para su almacenamiento por un largo tiempo.

El líquido obtenido del exprimido de la yuca, era empleado por las poblaciones indígenas de

Suramérica y El Caribe para preparar condimentos como el “*cassiriripo*”, “*tucupay*” o “*yare*”, que combinado con el ají, se usa para salsas, adobado de carnes y la preservación de otros alimentos de origen animal.

En el pueblo de Cúpira, el cultor y artista plástico William José Martínez, nos explica sobre la preparación del guarapo de capino, una bebida fermentada derivada del procesamiento de la yuca, que se obtiene del excedente en el proceso de elaboración del cazabe y era utilizado por los indígenas Tomuzas en sus rituales a la lluvia y durante la cacería:

(...) ya ese excedente que es la concha del cazabe, cuando se está haciendo la harina, se agarra y se pone a hornear también, todo eso se va reuniendo o metiéndolo en un envase, de manera que cuando se termina de hacer el cazabe, se agarra eso que quedó de desecho. Bueno, eso lo convierten en una torta de cazabe, pero más grueso, como de 2



Guarapo de Capino, preparado en el pueblo de Cúpira  
Foto: Cortesía William José Martínez

cm o de 1 cm. De ahí esa concha, que fue el excedente de cuando se cernió, eso en Cúpira, me acuerdo que ellos agarraban un cuñete de agua, metían la torta de capino, le echaban agua, lo dejaban como 15 días para que eso fermentará, el alcohol que llaman, se fermente. Anteriormente no había licuadora, claro ya después utilizaban ese sistema más técnico, entonces eso de ahí de ese cuñete lo metían en un envase donde ellos preparaban el guarapo de capino, le echaban azúcar, lo meneaban con una varilla hasta que eso queda después como una chicha, queda un poco espeso. Pero claro eso uno se bebé un vaso o dos vasos te rasca, es fuerte por la fermentación, eso te rasca el guarapo de capino (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).

La investigadora Angelina Pollak-Eltz (1978), también nos comenta sobre el uso del *Sebucán* para exprimir el ácido prúsico de la

harina de yuca, el cual se fabrica principalmente en el oriente venezolano, pero su técnica y elaboración es semejante en los diversos pueblos donde se produce el cazabe:

Se trata de un cesto largo y cilíndrico, tejido de madera tal que pueda ensancharse, está abierto por un extremo y cerrado por el otro. Cada extremo tiene un cincho fuerte de fibra tejida. Se llena el *Sebucán* del extremo abierto y se cuelga de un horcón. Después se pasa una vereda por el cincho inferior, amarrándose un extremo de éste en un poste recto. Quien hace el casabe se sienta luego en el otro extremo y así estira el *Sebucán*, exprimiendo de esta suerte el jugo venenoso de la yuca rallada (p. 45).

El historiador Lisandro Alvarado (1954), apunta que el nombre *Sebucán* proviene de la lengua taína, el cual se teje con moldes alrededor de un palo para darle forma de mango o tubo, el cual es fabricado de camuare o de cañas: “La cesta o el cedazo que usan los campesinos para cernir la yuca después de sacar la harina del *Sebucán* se llama manare (...) Se trata de un tamiz de caña. La técnica de elaborar un manare es igual entre indios tribales y criollos” (p. 235).

De hecho, Ayala y Wilbert (2009), nos relatan que los pueblos guaiqueríes, nombraban al *Sebucán* como *tenequich* y nos reafirman la utilización de la planta de la yuca desde la permanencia de reminiscencias dialectales: “el vocablo “catara” que aún se usa en Margarita para designar el líquido venenoso que se extrae de la yuca amarga. Esta voz se deriva de *katora*, voz Chotomaimur, y tiene la misma acepción” (p. 21).

Además del *Sebucán*, para el proceso de prensado y torsión de la raíz, en muchos pueblos tradicionales se usaba una piedra o roca pesada, que se colocaba encima, se colgaba durante todo un día y progresivamente se extraía el jugo o líquido llamado *yare* (líquido tóxico de la yuca).

Otro instrumento de relevancia en la elaboración del cazabe es el horno rústico o budare de piedra, sobre el cual se fabrican las tortas de cazabe, que se ubica principalmente en un caney en el fondo de la vivienda principal: “Se trata de un horno redondo de más de un metro



de diámetro, hecho de barro y alto aprox. 75 cm., cubierto con un platón de hierro, sobre el cual se extiende la harina de yuca” (Pollak-Eltz, 1978, p. 46).

Es sumamente importante resaltar, que en todo el sistema de elaboración del cazabe, desde el proceso de cosecha de la yuca hasta el complejo sistema de técnicas para su domesticación y procesamiento que incluye la extracción del ácido cianhídrico, la alfarería y la cestería, las mujeres tienen un papel de relevancia, siendo las generadoras de esta innovación tecnológica; “el casabe, es un alimento cultural fabricado por las mujeres tribales (...) fueron ellas quienes ejecutaban todo el proceso, comenzando con la cosecha de raíces” (Sanoja, 2011, p. 93), participando en la invención de los dispositivos mecánicos y todos los instrumentos necesarios, que incluye la fabricación de rallos, sebucanes, mapires y budares que se usan para el procesamiento de la yuca amarga y su consumo en forma de cazabe o mandioca.

### **EL CAZABE “PATRIMONIO VIVO”: VOZ DEL MAESTRO PUEBLO CUIPREÑO WILLIAM JOSÉ MARTÍNEZ**

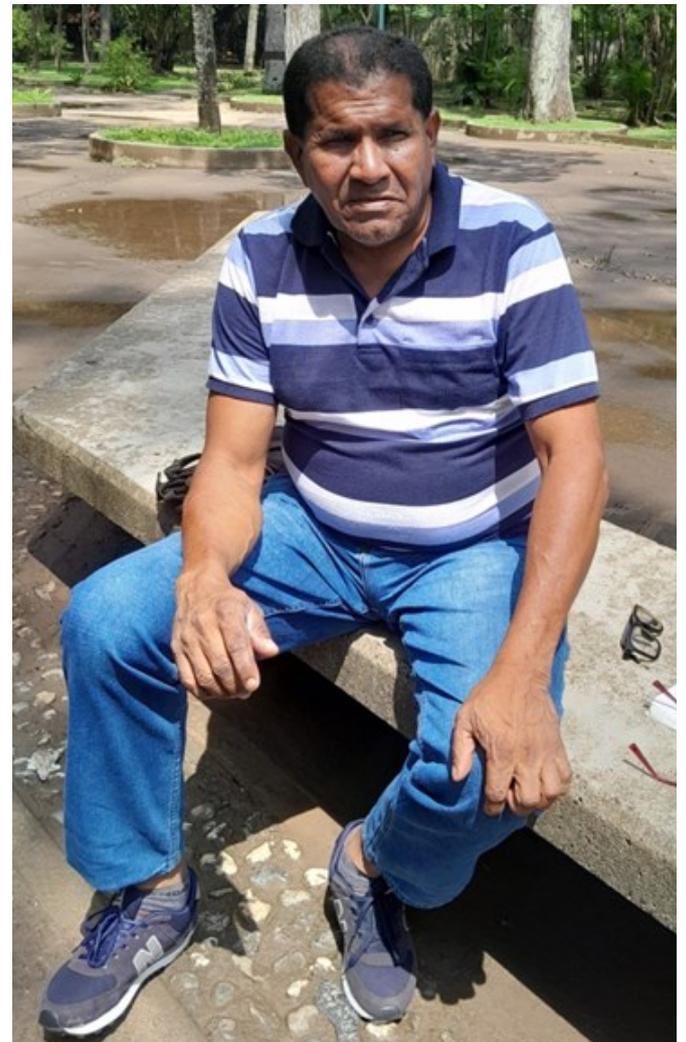


Entrevista al maestro pueblo, cultor y artesano William José Martínez. Fotos: Diónys Rivas Armas (2024)

El patrimonio industrial, es un patrimonio emergente que responde a un orden temporal y espacial que procura poner en valor la “memoria del lugar”, los objetos y los bienes culturales que formaron parte del proceso de producción industrial desde la vinculación de la sociedad con la naturaleza: “Los valores paisajísticos, las huellas industriales y las herencias artísticas se entremezclan en un espacio continuo” (Álvarez-Areces, 2008, p. 6).

De esta manera, el patrimonio industrial se convierte en un testimonio vivo de la cultura del trabajo, como labor cotidiana que realza un territorio o un paisaje específico en un momento histórico determinado: “El patrimonio industrial es un vestigio, un objeto de la memoria colectiva” (Álvarez-Areces, 2008, p. 6), tal como se muestra en los saberes ancestrales legados por los pueblos indígenas originarios sobre la cosecha de la yuca y el procesamiento del cazabe.

Al respecto, el maestro pueblo William José Martínez, nacido en el pueblo de Cúpira, cultor,





artesano y artista plástico con experiencia familiar en la labor de la siembra y el procesamiento de la yuca desde la reafirmación de sus orígenes indígenas: “nosotros somos descendientes de una etnia indígena llamada Los Tomuzas”, nos narra sus saberes heredados de su padre:

*(...) para la elaboración del cazabe, eso se siembra pues, se limpia el terreno, apto para la siembra. Bueno en mi pueblo en Cúpira, me acuerdo cuando muchacho, cuando niño pues, que yo iba con mi padre pues, era una parte como decir cerro montaña, porque cuando se siembra en partes planas, en llano, cuando es demasiada lluvia, se empoza y eso hace que se dañe la cosecha pues, siempre se siembra en partes de montañas, en partes empinadas de inclinación, para que la producción sea más que en las partes llanas.*

*Bueno, tú sabes que eso se hacen cortes de la planta que uno tiene lista para la siembra, se hacen cortes como de una cuarta, bueno así me acuerdo yo, se hacen los cortes y se deja lo que llaman los paños, lo que llama uno, entonces se siembra y ya a los tres meses se ve que se está retoñando pues y se le da lo que llaman una primera limpieza, para despejarlo del monte que le perjudique para el crecimiento pues, ya tres meses más se le hace la segunda limpieza, ya una yuca cuando tiene seis meses u ocho meses ya está de sacarla para hacer el cazabe pues, bueno se saca la yuca amarga, sabes que la yuca amarga y la yuca dulce se conoce porque en el cogollito de la hoja, hay una que es rojita, rojita, pues como roja buscando a morado, ahí es donde se sabe si es dulce o es amarga, donde uno descubre pues que es (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*

Un valor que extiende la mirada reflexiva y comprende la importancia del patrimonio industrial, es el objeto como testimonio, que permite dar un sentido profundo a los bienes materiales construidos en otras épocas y aportaron a los procesos productivo: “los objetos de las sociedades no industriales (...) donde las formas de vida de la industria no habían llegado, o de las sociedades de zonas de continentes en

las que la civilización occidental no había incidido” (Casanelles, 2007, p. 61).

En este sentido, podemos subrayar algunas de las herramientas y los materiales descritos por el cultor William Martínez, en el procesamiento de la yuca, como testimonio de esta labor ancestral:

*(...) posterior que se saca la yuca uno la lleva al lugar donde va ser procesada, a donde se va hacer el trabajo pues, ahí se raspa con un machete, se raspa lo que es la corteza, la concha, ya después de eso uno viene y la mete en un tobo de agua y uno la lava en una batea, ya después de ahí que se lava, que está limpia, que está lista para rallarla, bueno en Cúpira anteriormente eso era con un rallo, se agarraba una lámina de metal o de hierro con un clavo se hacían los orificios como especie de un rallo (...), bueno la meten ahí y eso la ralla, como dicen la va triturando y eso va cayendo en una batea, de esa batea se mete en un saco, en Cúpira, bueno yo recuerdo de niño que lo utilizaban, hay unos que lo utilizan y otros no, una prensa de madera, como decir de dos varas, que es la que hacen para prensar el saco, eso va sobre el saco va una tabla sobre el saco, que es elaborada con varillas de madera también y a medida que ella se va haciendo la prensa con unos bejucos, unos mecates, ella va exprimiendo pues, eso es cada momento, bueno eso lo hacen en la noche y ya en la mañana amanece seca, bueno me acuerdo cuando era muchacho, ahora utilizan es un gato, de esos que trabajan para los vehículos (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*

Asimismo, le preguntamos al cultor William José Martínez: ¿Para cernir la harina del cazabe que usan?:

*Eso lo llaman budare, eso es un tejido de un material que llaman guaruma, que es como una concha, que yo la he buscado bastante (...) con ese material también hacen canastillas, también con esa guaruma. Casupa, de la flor del casupa, mira esa flor mide como un metro y medio, se dice flor, pero es una varilla que nace entre el medio*



*del casupo, es como la caña amarga, que tiene una verada que es la flor. Bueno el casupo es igual, de ahí es que se saca para hacer el budare, viene siendo como para cernir la harina pues del cazabe (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*



Cestas elaboradas por el artesano William José Martínez para la recolección del cazabe.  
Foto: Cortesía William José Martínez

El maestro pueblo nos amplía, sobre el uso de otras técnicas e instrumentos para la elaboración del cazabe, que constituye una tradición de considerable valor familiar en el pueblo de Cúpira, donde sus miembros participan en todo el proceso de fabricación y comercialización. William Martínez, nos relata que en sus propias viviendas las familias tienen los budares, elaborados por ellos mismos con bahareque, barro, láminas de hierro y metal. Muchas familias, cuentan hasta con diez (10) budares en los patios de sus casas para avanzar más rápido en esta labor:

*Entonces, cuando ya está seca la masa, sabes que utilizan el budare. El budare es el horno que lo fabricaban con tierra y hacían la horma y con una lámina de hierro es donde comenzaban con la elaboración del*

*cazabe, sabes que eso después que uno lo está cerniendo, va quedando una concha que es el excedente, esa concha era también para hacer el guarapo de capino. Bueno, cuando el budare está bastante caliente, es ahí donde se echa la harina ya cernida del cazabe, a su debido tiempo pues, no se puede durar mucho tiempo ahí porque se quema, se tuesta demasiado, eso mayormente es rápido, se voltea rápido de un lado para otro (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*

Este procedimiento, como ha sido registrado por diversos investigadores y relatado por el cultor William Martínez, representa un patrimonio vivo que desde la memoria colectiva resiste de la labor originaria heredada por los pueblos indígenas, que le otorga el carácter de patrimonio industrial. Así, lo apunta Casanelles Rahola (2007):

Los bienes industriales, a pesar de que en su mayoría no son obras de arte, adquieren un carácter que les da el hecho de ser unos bienes relacionados con la producción, son funcionales, y de haberse construido con unas técnicas que no son ya de nuestro tiempo (p. 62).

De igual manera, la elaboración del cazabe está impregnado de un proceso de tecnología e innovación que da singularidad, valor histórico, social y ambiental al lugar donde se desarrolla esta actividad, lo que se denomina fuerza de los lugares, tal como lo hemos discutido en líneas anteriores: “El conocimiento de la historia del lugar, que siempre añade un valor a todo lugar patrimonial, es de vital importancia en el patrimonio industrial en cuanto se refiere a su valoración” (Casanelles Rahola, 2007, p. 63).

Al preguntarle al maestro William José Martínez: ¿La elaboración del cazabe todavía es una tradición en el pueblo de Cúpira, actualmente muchas familias se dedican a su elaboración? Nos responde, con mucha querencia a su terruño:

*Si, todavía en Cúpira hay un lugar que llaman “La Reambería”, ese es cuando uno llega a Cúpira que lo llaman la encrucijada hasta donde llaman Guacuco, que es la frontera, ese sector ahí todavía mantienen*



*esa cultura (...) En Cúpira es el lugar donde se da la cosecha, cuando tu viajas de aquí de Caracas, que vas a oriente, en todo ese trayecto no hay, es en Cúpira (...) después que uno pasa El Guapo, el puente del río, hay tú ves el aroma es diferente, ves la piel, los rasgos son muy diferentes de para acá y el lenguaje es muy diferente de para acá de Caucagua (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*

Por ende, la tradición de elaboración del cazabe resguarda el tejido social, cultural y urbano creado en torno a su proceso de producción, pues “la construcción del patrimonio industrial está sustentada en los vestigios de las instalaciones industriales, pero sobre todo en la memoria del bienestar social que se construyó a su alrededor” (Brito-Peña, 2024, p. 4).

El patrimonio industrial se convierte en una forma de preservar las memorias de los territorios y comprender las diversas formas colectivas gestadas para la supervivencia en los paisajes industriales, como escenario de transformación y reproducción de la vida; “tiene la particularidad de patrimonializar la experiencia vivida” (Brito-Peña, 2024, p. 2).

## VOCES DE CIERRE

Actualmente, en muchos pueblos del oriente del país, el cazabe permanece como alimento esencial de la dieta cotidiana de muchas familias y como complemento para preparar otros productos alimenticios, por ejemplo, la *naiboa* que se elabora agregando melao de papelón y queso rallado. Se prepara el *jaujau*, que utiliza los mismos ingredientes, pero incorporando panelas pequeñas y cuadradas. El *gofio*, es un dulce criollo típico cumánés, que se elabora con cazabe molido o triturado, agregando jugo de frutas, papelón, canela, anís y clavo. También se prepara la *torta de cazabe*, estando este bien tostado y molido, huevos, mantequilla, canela, vino dulce y papelón. Otro popular dulce muy conocido en la Península de Paraguaná y en el estado Sucre, es el *papo é vieja*, que consiste en una pasta o bocadillo preparado a base de papelón disuelto, con especies aromáticas, cazabe rallado envuelto en hoja de plátano.

Por su parte, William José Martínez nos relata sobre los derivados de la yuca y el cazabe, elaborados en el pueblo de Cúpira:

*(...) en mi pueblo hacen cazabe que llaman cazabe de carga pues, que es un cazabe grande y hay un cazabe que es mediano y ese que es más pequeño cazabito. Bueno también en Cúpira se elabora el jarijari, que se hace igual que el cazabe, se le echa la azúcar, se voltea y se aplasta pues, ese es el jarijari, el que llaman pelón también, que es la naiboa, también ese es cazabe bueno y el guarapo de capino (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).*

Además, se sigue la tradición de acompañar la torta de cazabe con carne, pescado o sopa, principalmente en las zonas del oriente del país, lo que cruza la permanencia del ceremonial alimenticio de nuestros pueblos originarios durante miles de años, resistiendo los embates de la colonización y constituyendo un enclave cultural genuino, auténtico y continuo que forma parte de nuestros valores patrimoniales a presevar: “(...) la vida de los campesinos venezolanos, ha revelado que el aporte indígena es muy importante en la formación de la cultura popular de nuestra tierra” (Pollak-Eltz, 1978, p. 161).

Indudablemente, la producción de los alimentos, los métodos agrícolas, de caza, los usos curativos y muchas creencias con algunas influencias de los españoles y adecuaciones de las poblaciones afrodescendientes han permanecido desde lo originario de los procedimientos indígenas. Como apunta Acosta (2014): “¿Y no sigue sembrando el campesino según las fases de la luna? ¿Y no ha sido fundamento de la economía campesina el maíz? ¿Y no viven comunidades enteras de la elaboración del cazabe?” (p. 166). Pollak-Eltz (1978), asevera, que: “En el oriente, Margarita y en la Guayana prevalece el cultivo de la yuca amarga que hasta nuestros días es el pan de cada día de criollos e indios de toda esta vasta región” (p. 47).

Sin duda, el patrimonio cultural se define más allá de lo material e inmaterial, los elementos patrimoniales coexisten de manera simbiótica, se retroalimentan continuamente y



forman una expresión patrimonial en su conjunto, pues, está constituido de la fuerza del lenguaje oral, corporal, artístico y ancestral que se vuelve tangible y sensible en la creación de un universo cultural dinámico que genera formas concretas de enriquecimiento identitario en las comunidades desde una festividad, costumbre, creencia, plegaria o un saber impregnado en la elaboración de un tejido, una vasija, una máscara o una conserva, donde habita lo tradicional y lo popular; en el cual emerge un lenguaje simbólico y de apropiación social bañado de diversas formas culturales autónomas y vivencias manifiestas desde la pertenencia, conservación y propiedad sobre esas construcciones-creaciones culturales que se transmiten de manera intergeneracional en un continuo temporal y en un territorio reconocido que lo vuelve patrimonial.

Como bien lo evidencia la investigadora Angelina Pollak-Elt (1978): “el aporte indígena es muy notable y forma una parte importante del patrimonio cultural nacional” (p. 162), que se expresa en múltiples saberes presentes en los métodos de cultivo, en la preparación y preservación de los alimentos, en la medicina tradicional a través del reconocimiento de las propiedades sanadoras las plantas, en la música, en las festividades y en las creencias que acompañan la faena de la alfarería, la cestería y el tejido popular en muchos pueblos de Venezuela.

La voz cercana a la ancestría indígena del cultor William José Martínez, así lo devela:

(...) nosotros somos descendientes de una etnia indígena Los Tomuzas, quiero que hagan esa investigación y vayan a Cúpira y después de El Guapo hasta Guacuco, hasta la frontera, ya usted ve los colores de la piel, los rasgos, son muy diferentes las mezclas, yo por lo menos soy mezcla de indígena con española (...) pero yo tiendo más a la parte indígena, yo digo yo soy indígena, donde me paren yo me siento orgulloso de ser indígena (...) Te voy a decir que en Cúpira el 90 % de los apellidos permanecen, allá se identifican así, que somos indígenas. Mira los apellidos: Guaimacuto, Guarirapa, Naspe, Managua, Manzano, Canabire, Mota, Tomoche, Tarache, Panapo, Cheremo, Peche, Chira, Guarata, Maitán,

*Paraqueimo, Cuama, Panacual, Quereguan, Cumache, Muta, Marapata, Marapacuto, Guacarán, Tuare, Aguana, Parima, Quiche, Merecuare, Tapirquen, Paruta, Parucha, Mata, Paratá, Quilimaco, Tónito, Benitez, Cotua, Macuare, Chiramo, Guaraleao, Carache* (Comunicación personal, 01 de septiembre de 2024).

## Referencias

- Acosta, Miguel (2014). *Estudios de Etnología Antigua de Venezuela*. Caracas: Centro Nacional de Historia.
- Acosta, Miguel (2014). *Estudios para la formación de nuestra identidad*. Caracas: El perro y la rana.
- Alvarado, Lisandro (1954). *Voces Indígenas de Venezuela*. Caracas: 1era edición, 1919.
- Ayala, Cecilia y Wilbert, Werner (2009). *Gente del Mar: Los Guaiquerí un pueblo indígena de Navegantes*. Venezuela: Fundación La Salle - IVIC.
- Brito-Peña, Alejandra (2024). Cuidadoras de Memorias: las mujeres y la defensa del patrimonio Industrial Minero en el sur de Chile. *EURE*, volumen 50, N° 150, pp. 1-25.
- Cartay, Rafael (1992). *Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo*. Táchira, Venezuela: Editorial Futuro, C.A.
- Cartay, Rafael (2018). *La Despensa de la Cocina Afrovenezolana*. Caracas, Venezuela: Fundación Bigott.
- Casanelles Rahola, Eusebi (2007). Nuevo concepto de Patrimonio Industrial evolución de su valoración, significado y rentabilidad en el contexto internacional. *Revista del Instituto del Patrimonio Histórico Español*, número 7, pp. 59-70.
- Mariátegui, José (2017). *7 ensayos de interpretación de la realidad peruana y otros escritos (Tomo II)*. Venezuela: Fundación Editorial el perro y la rana.
- Muñoz, María Dolores; Sanhueza, Rodrigo; López, María Isabel; Seguel, Leonardo. (2004). La participación social y la protección del patrimonio. *Urbano*, vol. 7 (10), pp. 19-23.
- Pollak-Eltz, Angelina (1978). *Aportes Indígenas a la Cultura del Pueblo Venezolano*. Caracas: Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Católica Andrés Bello.



Rouse, Inving y Cruzent, José María (1963). *Venezuelian Archeology*. London.

Vargas, Iraida y Sanoja, Mario (1979). *Las Culturas Formativas del Oriente de Venezuela. La Tradición Barrancas del Bajo Orinoco*. Caracas, Venezuela: Ediciones de la

Academia Nacional de la Historia.

Sanoja, Mario (2022). *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas, Venezuela: Monte Ávila Editores Latinoamericanos.



Herramienta utilizada en Cúpira, estado Miranda, para el rallado de la yuca  
Foto: Cortesía William José Martínez