

PARTE I IDENTIFICACIÓN NOMINAL Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA

1.1 Denominación de la práctica culinaria tradicional:

Producción, distribución consumo milenario.

1.2 Denominación de la comunidad que sostiene la práctica culinaria tradicional

- Comunidad de Kashaama. Pueblo Kariña (estado Anzoátegui).
- Comunidad Las Piñas. Pueblo Kurripaco, Comunidad El Corocito. Pueblo Tsáse, y Comunidad El Palomo. Pueblo Mapoyo (estado Bolívar).
- Casaberas de El Rincón (estado Carabobo).
- Casaberas de La Negra (estado Guárico).
- Casaberas de Cúpira (estado Miranda).
- Casaberas de Guaranache (estado Sucre).
- Casabera de La Raya (estado Yaracuy).

1.3 Identificación del (los/las) portador (a) (es/as):

Nombre	Apellido	Cargo/Jerarquía
Marcelino	Aray	casabero
Carmen	Yavinape	docente/casabera
Simón	Bastidas	capitán
Jorge	Rodríguez	casabero
María Elena	Monzón	casabera

1.4 Localización geográfica de la práctica culinaria tradicional:

Estados (s): Anzoátegui	Municipio (s): Pedro María Freites
Bolívar	Cedeño
Carabobo	Libertador
Guárico	Autónomo Esteros de Camaguán
Miranda	Pedro Gual
Sucre	Sucre
Yaracuy	Veroes

PARTE II IDENTIFICACION DE LAS SUBCATEGORÍAS DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL QUE SE VINCULAN CON EL ELEMENTO REGISTRADO

Fiesta, ceremonia y ritual	Juegos tradicionales	Idioma
Creencia, mito y oralidad X	Hecho, testimonio histórico	Medicina y curación tradicionales
Creación Artística	Institución social	Proceso productivo X
Técnica y manufactura y Uso X		

PARTE III CARACTERÍSTICAS

3.1 Origen

El casabe es producto de la domesticación de la yuca (*Manihot esculenta Cranz*) tal como lo refiere Sanoja (1981:120) siguiendo a Sauer (1952:46). Podría hallarse en las sabanas secas con buen drenaje, distinguiendo particularmente las sabanas de Venezuela que poseen un clima tropical con estaciones de lluvia y sequía. Sin embargo, Meggers (1963: 137-145; 1971:37) citado por Sanoja (1981), señala que, aunque el momento y el lugar de la yuca es todavía desconocido, un área de domesticación para el norte de Suramérica podría estar constituido por los valles aluviales del Bajo Magdalena, el Cauca y el Sinú en el litoral colombiano y el litoral de Paria, Noreste de Venezuela.

3.2 Descripción de la práctica culinaria tradicional

La elaboración de tortas de casabe, a partir del procesamiento de las raíces de yuca, tiene como origen prácticas ejecutadas por los indígenas para procesar y almacenar su fuente alimenticia básica. Por otra parte, las diferentes actividades, las edificaciones, los equipos y herramientas que integran el proceso, se han mantenido, sin incorporar innovaciones mayores tecnológicas y sanitarias. El uso de un rallo o cigüeña motorizado, para facilitar el rallado de la raíz hasta obtener la harina húmeda, es ejemplo de esto. La utilización de gatos mecánicos o hidráulicos para efectuar el exprimido de la harina húmeda y lograrla humedad adecuada de forma rápida, también.

Para el procesamiento de las raíces de yuca, empleadas en la elaboración de las tortas casaberas, se utilizan los materiales siguientes:

- Raíces de yuca fresca de las variedades amargas y dulces.
- Cuchillas raspadoras o machetes, para realizar el raspado y pelado del peridermis de las raíces.
- Tanque o envase con agua, para el lavado de las raíces peladas.

- Cilindro rallador motorizado (Cigüeña).
- Estructura metálica con gato hidráulico (Prensa).
- Sacos de tejido muy tupido, para el prensado de la harina húmeda.
- Manare cernidor, para eliminar trozos gruesos de la harina húmeda.
- Envase receptor de harina de harina húmeda cernida.
- Envase o taza para dosificación de la harina húmeda usada en cada torta.
- Cocina y budares para el cocinado.
- Escobilla de fibra vegetal y paleta plástica o metálica, para el bordeado de la torta.
- Estantería de malla tipo gallinero; para el tendido de tortas.
- Bolsas para el empaque y despacho de tortas.
- Empaque en papel para los bultos de tortas.
- Combustible, material vegetal (representado por leña).

3.3 ¿En qué consiste la práctica culinaria tradicional?

El casabe es el resultado de pelar y lavar la yuca, rallarla, llevarla a la prensa, pasarla por el sebacán para extraer el líquido tóxico o yare, y obtener así una harina fina. Ésta se pasa por la cigüeña para desmenuzarla y se tamiza con un manare o mallas metálicas que permite separar las partes finas de las gruesas. La masa es colocada sobre un budare, cocida por ambas caras, hasta obtener una torta de un espesor determinado que da origen al pan originario o casabe.

3.4 ¿Cuáles son los ingredientes que compone la receta de la práctica culinaria tradicional?

El ingrediente principal del casabe es la yuca amarga o dulce (*Manihot esculenta* Cranz) que se cultiva principalmente en países tropicales de América y Asia. Ésta es sometida a un delicado proceso de rallado y prensado en el sebacán para extraer el yare, veneno que contiene altas cantidades de ácido cianhídrico. Luego la masa se esparce en forma circular con la mano, y se cocina sobre budares de láminas de cerámica o metal, a partir de la combustión por leña, donde la destreza del de manos féminas, las cuales permiten voltear la circunferencia de tamaño considerable en fracciones de segundo, y así, obtener una permite su cocción por ambos lados.

3.5 ¿Cómo son las técnicas y procedimientos (elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo) de la práctica culinaria tradicional?

El proceso de elaboración del casabe es una tradición ancestral que involucra al grupo familiar que divide sus labores en cuanto a la cosecha, recolección, limpieza, pelado, rallado y elaboración de este alimento. El proceso, por lo general, se inicia a tempranas horas de la mañana. Se efectúa el raspado o pelado de la yuca de la cubierta externa de la raíz para separar el peridermis oscuro, despunte de la raíz para separar el pedúnculo, partes rugosas y dañadas y los materiales adheridos. Posteriormente, se lava la yuca de manera manual, sumergiendo en un envase con agua. Luego del lavado, se procede al rallado. Las raíces peladas y lavadas, son llevadas a un cilindro rallador, para lograr la textura de harina húmeda, durante el proceso esta harina cae en una pequeña cámara o batea de madera. Se continúa con el prensado.

Al finalizar el prensado, se realiza el rallado de repaso, que consiste en colocar la harina húmeda ya prensada, compactarla nuevamente para que tome forma de tabla sólida, llevándola a una textura de harina de menor humedad que facilite el cernido y las labores siguientes. Para ello, se lleva nuevamente a la cigüeña o cilindro rallador. Se continúa con el cernido, empleando una pequeña zaranda (separador con una malla de dos milímetros aproximadamente) se hace la retención de las partículas gruesas, pasando el material fino y uniforme al tambor receptor. Como penúltimos pasos, se prepara la harina para ser colocada sobre un gran budare. Al cocinarse, se retira la torta y se lleva a los secadores. Los casabes grandes se ubican en tendidos con grandes mallas, para lograr un buen secado por un tiempo aproximado de una o dos horas.

3.6 ¿En qué espacios se lleva a cabo la práctica culinaria tradicional?

La elaboración del casabe está vinculada al espacio familiar, en los patios interiores de los asentamientos indígenas, ya que, el procesamiento y cocción requieren de un espacio casi al aire libre por las altas temperaturas a 1.200 °C que, se logran con el horno para cocinar la masa de la yuca procesada.

3.7 ¿Quiénes participan en la práctica culinaria tradicional?

En el proceso de elaboración participa toda la comunidad, pero en el procesamiento de preparación del alimento son en algunas ocasiones y localidades, las mujeres, quienes realizan la labor culinaria.

3.8 ¿Para qué lo hacen? ¿Qué función social cumple la práctica culinaria tradicional?

El casabe es un pan de yuca ancestral elaborado como alimento y acompañante de la comida de los venezolanos. La función social del casabe radica en aquellos

cambios que han ocurrido en su proceso de elaboración y en la adaptación de nuevos saberes y prácticas culinarias. Además, es importante considerar el desarrollo y transformación de este tipo de alimento en el mercado. El casabe es parte del patrimonio cultural inmaterial de las sociedades y comunidades venezolanas, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental en las economías locales y regionales del país.

3.9 ¿Qué elementos materiales están asociados a la práctica culinaria tradicional?

En la elaboración del casabe los elementos asociados a su procesamiento son:

- Rallos.
- Recipientes de maderas.
- Sebucanes.
- Cernidores o manares.
- Guapas grandes.
- Budares.
- Recipientes de calabaza o tapara.
- Volteadores de Casabe. (Fuentes y Hernández, 1993: 107).

Fotografías:



Cosecha de yuca. Estado Bolívar, municipio Cedeño. Comunidad mapoyo El Palomo (2021).
 Fotógrafo: George Amaiz.



Rallado de yuca para hacer casabe Estado Bolívar, municipio Cedeño. Comunidad kurripaco Las Piñas (2021).
 Fotógrafo: George Amaiz.



Exprimido de harina de yuca para hacer casabe (2021). Estado Carabobo. Municipio Libertador. Comunidad El Rincón. Fotógrafo: María Elena Franco



Tostado de torta de casabe. Estado Anzoátegui. Municipio Pedro María Freites. Comunidad Kashaama. (2021).
 Fotógrafo: Francelis

3.2.1 Elementos que refuerzan la identidad

La práctica y elaboración del casabe constituye una herencia indígena que se convirtió en legado de nuestra identidad nacional. Forma parte del régimen alimentario del venezolano y representa un rasgo cultural invaluable; una huella de la alimentación prehispánica que ha logrado trascender con el paso del tiempo, permeando en los modos de vidas de grupos de diferente ascendencia étnica e identidad cultural. Por esta razón, el casabe es parte esencial de la alimentación de comunidades afrodescendientes y de sectores criollos; campesinos y/o habitantes de las grandes ciudades. Tras su consumo, se revela un conjunto de símbolos que apelando a las memorias colectivas, refuerzan los marcos identitarios, mientras dan sentido de continuidad a la vida social de muchos pueblos.

3.2.2 ¿Cómo promueve la participación y la integración comunitaria?

A través del compañerismo y la solidaridad que se gesta entre las personas o familias que se integran para elaborar el casabe, quienes afinan un sistema de cooperación que muestra la cualidad y disposición de sus portadores hacia el trabajo en equipo. Lavar, pelar, rallar, comprimir, tamizar y formar grandes moldes circulares en un budare caliente hasta obtener la conocida torta de casabe, no sería posible sin la participación activa y el compromiso de los miembros de una comunidad.

Todo lo que implica el proceso de elaboración del casabe condensa la voluntad de perpetuar los conocimientos y la memoria que da significado a esta forma de vida, y que de alguna manera, da pervivencia a una tradición, que en permanente negociación con los cambios y transformaciones propias de todo patrimonio vivo, se esfuerza por inscribirse en los nuevos tiempos sin renunciar a sus valores.

3.2.3 Transmisión:

Tradición oral, observación y “aprender haciendo”.

3.2.4 ¿Cómo se transmite y se mantiene en el tiempo la práctica culinaria tradicional?

En torno a la transmisión y el mantenimiento de la elaboración del casabe, es propicio referir del abordaje teórico efectuado por Alfredo Bueno Jiménez (2018:51) lo siguiente:

El casabe es una de las herencias culinarias prehispánicas más trascendentales, que se ha perpetuado con el paso del tiempo hasta llegar a nosotros, gracias en gran medida a las sociedades de ascendencia africana, ya que debido al proceso esclavista en las Antillas aprendieron las técnicas de producción y las transmitieron a sus descendientes. El éxito de este alimento reside en sus numerosas virtudes nutritivas, de ahí que los médicos recomienden su consumo con el fin de prevenir el cáncer de colon y otros problemas intestinales...

Sobre lo anterior, son la tradición oral, la observación y la imitación, los recursos que juntos al “aprender haciendo”, representan la principal garantía de que este patrimonio cultural inmaterial se transmita a las nuevas generaciones.

3.2.5 ¿Qué valores muestra la practica culinaria tradicional?

Familiaridad, respeto, compañerismo, responsabilidad, compromiso y respeto mutuo, entre sus comunidades, grupos e individuos portadores.

3.2.6 ¿Cómo contribuye al buen vivir de la comunidad, material y espiritual?

La producción de casabe está soportada en valores universales de buena humanidad; fundamentalmente, el respeto mutuo al interior de las comunidades y entre éstas, es la mejor evidencia de que se tratan los casaberos de seres humanos que proyectan sus vidas sociales y específicamente sus actividades vinculadas al casabe, como el espacio que a la par que les permite su subsistencia —como desde hace milenios—, tributa a la cohesión social, mientras favorece la vitalidad de las formas más abstractas y trascendentales vinculadas a la vida espiritual, especialmente entre las comunidades indígenas portadoras. Para muchos portadores, el casabe es en realidad, alimento para el alma.

3.2.7 ¿Cómo manifiesta la creatividad humana y el respeto a la diversidad cultural?

El casabe desde su producción y consumo da cuenta de su potencial ante el mundo entero. Si bien su proceso productivo es considerado bastante similar en todo el país, sus formas particulares de expresión (elaboración, consumo e incluso distribución), son componentes neurales que dan cuenta de pluralidad cultural, e invitan a su reconocimiento y respeto. En este orden de ideas, la riqueza que el casabe manifiesta, tiene en la diversidad lingüística y étnica que le acompaña, componentes extraordinarios que le visibilizan.

Por otra parte, más allá de las formas consuetudinarias que rigen la producción de casabe, transmitidas de manera intergeneracional desde hace siglos, muchos individuos, comunidades y grupos, hacen gala de innovaciones que en lo tecnológico y lo culinario, hacen gala de la vitalidad de este PCI. Experiencias como la incorporación de maquinarias mecánicas que son producto de la inventiva local y que facilitan el procesamiento de la yuca o la inventiva de casabes con sabores, con ajo o queso por ejemplo, son muestra de la creatividad que permanentemente le acompaña pero sin renunciar a sus formas tradicionales de creación. Cada innovación vinculada al casabe para ser exitosa, especialmente en términos de su comercialización, debe contar con el consenso y aprobación de sus portadores.

PARTE IV SOSTENIBILIDAD DE LOS SABERES Y PRÁCTICAS CULINARIAS TRADICIONALES

4.1 ¿Qué condiciones garantizan la practica culinaria tradicional y de qué depende su vitalidad?

La pervivencia de sus valores; la preeminencia de la oralidad, de la observación y de la imitación, como estrategias para su transmisión intergeneracional, son esenciales para su continuidad. Junto a este proceso de enseñanza-aprendizaje, la principal garantía de la sostenibilidad de los saberes y prácticas vinculados al casabe, radica en las capacidades y acciones locales y autogestionadas de producción. No existen en Venezuela, experiencias productivas sobre el casabe que dependan de ningún agente externo (foráneo o privado); son sus portadores los únicos decisores del *cómo* se deben hacer las cosas, siempre en atención a las tradiciones ancestrales heredadas.

4.2 Elementos que ponen en riesgo la práctica culinaria tradicional

La producción y consumo es una expresión del PCI venezolano, de una solidez que podría considerarse ejemplar; miles de años ininterrumpidos de práctica tradicional muy presente en todo el país, así lo testimonian. No obstante, siempre hay fenómenos propios de la aculturación o de indiferencia o desinterés por parte de agentes externos, que en mayor o menor medida le pueden afectar. En términos concretos, la prohibición o censura de ciertas manifestaciones colectivas que son muestra de la religiosidad popular del país, le afectan de forma tangencial, porque son éstas, espacios sociales rituales y festivos donde el casabe tiene un rol alimentario y simbólico muy significativo. Asimismo, las graves limitaciones que en el país existen en términos de infraestructura (vialidad terrestre principalmente) afectan sin duda su distribución en todo el territorio nacional.

4.4 Medidas adoptadas para la salvaguardia:

- Transmisión de las prácticas y saberes relacionados a la elaboración del casabe.

- Protección legal del marco legal que le protege en términos de su condición de Bien de Interés Cultural de la Nación.
- Sostenibilidad económica a efectos de garantizar las cadenas operativas de producción, distribución y comercialización.
- Promoción del casabe y sus valores tradicionales vinculados para que todo el país tengan conocimiento de sus valores nutricionales, así como de su importancia histórica, simbólica y social.

4.6 Respaldo institucional para la permanencia de la práctica culinaria

El Instituto del Patrimonio Cultural, en su calidad de ente rector y en el marco del I Censo del Patrimonio Cultural Venezolano, identificó en la categoría de Manifestaciones Colectivas El Casabe, su elaboración y sus elementos asociados. Dichos registros están declarados como Bien de Interés Cultural en la Providencia Administrativa n° 012/05 del 30 de junio de 2005, según consta en la Gaceta Oficial N° 38.234 de fecha 22 de julio de 2005.

6.1 Fuentes documentales:

Clarac de Briceño, Jacqueline. Insurgentes. *Revista para las antropologías del sur. Revisemos algunos de los "huecos de la historia"*. pp. 73-124

Fuentes, Cecilia y Hernández, Daria (1993). *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*. Ediciones Cavendes. Venezuela.

Jerónimo de Mendieta. (1973). *Historia eclesiástica indiana, estudio preliminar y edición de Solano y Pérez-Lila*. Madrid, Ediciones Atlas, lib. I, cap. 16, p. 42.

Sanoja, Mario. (1981). *Los hombres de la yuca de maíz*. Monte Ávila Editores, C.A.

6.2 Protección Legal de la manifestación y/o otros documentos legales:

Providencia Administrativa n° 012/05 del 30 de junio de 2005. Gaceta Oficial N° 38.234 de fecha 22 de julio de 2005.

PARTE VII OBSERVACIONES

7.1 Descripción de las formas de participación comunitaria en este acopio de datos:

Las comunidades han participado en el acopio de datos a partir de su consentimiento previo, libre e informado. Gracias a su participación activa y protagónica ha sido posible la recopilación de diferente naturaleza, correspondiente a esta tradición culinaria. En este sentido, reuniones, mesas de

trabajo e inmersiones en los lugares de producción de casabe, junto a los portadores han permitido obtener información novedosa que además, es de mucha utilidad para el establecimiento de acciones a propósito de su salvaguardia.

7.2 Posibles restricciones al uso de estos datos de registro:

Ninguno.

PARTE VIII DATOS DE REGISTRO

Levantamiento de la información

Acompañamiento técnico IPC: Gabriel Gómez Cerezo, Glenny Sangil, Nélica Réquiz.

Lugar (es): Caracas (investigación documental), estados Anzoátegui, Bolívar, Carabobo, Guárico, Miranda, Sucre y Yaracuy (investigación de campo).

Fecha de registro: 2004-2010/ mayo, 2022

Última actualización: 30/05/2022.

Dinorah Cruz



**Antrop. DINORAH HELENA CRUZ GUERRA
PRESIDENTA**

INSTITUTO DEL PATRIMONIO CULTURAL

Resolución del MPPPC N° 219 de fecha 28/09/2018

G.O.R.B.V. N° 41.496 de fecha 04/10/2018