

**ARQUEOLOGÍA DE CARACAS.
APROXIMACIÓN HISTÓRICO-ARQUEOLÓGICA
A LOS BANQUETES Y EL AJUAR CERÁMICO DE LA QUINTA
DE ANAUCO DURANTE EL SIGLO XIX (1826-1883)**

Freisy Cecilia González Portales

Fecha de entrega: 4 de noviembre de 2013

Fecha de aceptación: 25 de noviembre de 2013

Resumen

A partir de la investigación arqueológica de campo y la revisión de los archivos históricos, el presente trabajo centra su atención en el análisis de la cultura material vinculada a la vida cotidiana y a los banquetes celebrados durante el siglo XIX en la Quinta de Anauco, en Caracas, los cuales formaron parte del agitado escenario político y militar de la época, tomando en cuenta su función social dentro de su contexto histórico particular, los personajes involucrados, así como también la gastronomía presente. De esta manera, se trata de evidenciar que la mesa y los banquetes, con toda su fuerza material y discursiva, fueron espacios vitales e importantes para la formación de nuestra ciudadanía republicana.

Palabras clave: arqueología, historia, banquetes, cultura material.

Abstract

Making use of the archaeological field investigation and the revision of historical archives, this work focus it attention in the analysis of material culture related to the banquets celebrated on the 19th century at the Quinta de Anauco, Caracas; those of which were part of the agitated political and militar scene of the time; considering their social function within the particularly historic context, the people involved, as well as the gastronomy present. In this way, we try to show that the dinner table and the banquets, with all of it material and discursive strength, were vitals and importants species to the constitution of our republic citizenship.

Keywords: archaeology, history, banquets, material culture

El caso de la Quinta de Anauco

La Quinta de Anauco, actual sede del Museo de Arte Colonial Quinta de Anauco, se emplazaba originalmente en la ribera del río Anauco y al pie de la sección de la cordillera de la Costa denominada cerro Ávila (Waraira-Repano). Hoy en día se ubica en la avenida Panteón, entre las avenidas Eraso y Altamira, urbanización San Bernardino, cerca de la quebrada Anauco, en la parroquia San Bernardino, municipio Libertador, Distrito Capital, Caracas.

Inicialmente era llamada *Casa de Solórzano* y su construcción, que debió terminarse en el año 1797, estuvo a cargo del capitán, teniente coronel y caballero de la Orden de Santiago, don Juan Javier Mijares de Solórzano y Pacheco, nieto del conde de San Javier y biznieto del primer marqués de Mijares (Duarte, 1987, 1991). De esta manera, se inicia una saga de moradores, como el general de Brigada Pedro Zaraza, Francisco Rodríguez del Toro —IV marqués del Toro—, Samuel Daular Forsyth, María del Rosario Herrera y Toro, Gertrudis Toro de León, Richard Bigham y Domingo Eraso, quienes fueron adaptando la casa a su vida cotidiana y llenándola de sus particularidades. Algunos de estos habitantes, en especial el marqués del Toro, Richard Bigham y Domingo Eraso, fueron los principales impulsores de la realización de banquetes republicanos, vinculando la casa con el escenario político y militar de la época, así como con la vida festiva y las reuniones sociales celebradas en la Caracas del siglo XIX.

Precisamente, de acuerdo con las fechas de estos banquetes se define nuestro período de estudio, comprendido entre 1826 y 1883, cuyo rango temporal queda justificado por el primer y último banquete que se conocen hasta la fecha, llevados a cabo en la Quinta de Anauco, siendo estos años importantes para nuestra nación ya que corresponden al proceso de separación de Venezuela de la Gran Colombia y al centenario del natalicio del Libertador Simón Bolívar. Fechas marcadas por los muchos movimientos ideológicos y armados de la época, como *La Cosiata* o *Revolución de los Morrocoyes* a principios de 1826, con prolongaciones y derivaciones hasta 1827 o 1830; la llamada *Insurrección Campesina* en 1846, el *Asalto al Congreso de la República* de 1848, la *Guerra Federal* iniciada en 1858 y culminada en 1863 con la firma del Tratado de Coche, y la *Revolución de Abril* en 1868.

Sin embargo, al abordar este tipo de investigaciones histórico-arqueológicas del período republicano, nos topamos con que los estudios son escasos y muchos de ellos no se conocen o no han sido publicados, y algunos se encuentran en informes redactados para las instituciones auspiciantes, lo que dificulta el acceso a ellos. A su vez, por la naturaleza de la mayoría de estos trabajos (de restauración o de rescate y de corto tiempo) no se realizan planteamientos más allá de los orígenes constructivos, secuencias ocupacionales, entre otros aspectos; lo que entorpece el desarrollo de planteamientos para este período, sobre todo de su cultura material, pues no se cuenta, por ejemplo, con referencias exactas en cuanto a la fecha en que la cerámica europea llegó a Venezuela, así como distinciones de tipos cerámicos y decorativos, las variedades de lozas, cerámicas y porcelanas presentes en nuestro país. Y a esto debemos sumar las limitaciones graves que se presentan con el resto de las materias primas, como el vidrio y el metal (González, 2010).

A su vez, cabe señalar que desde nuestra temática específica de los banquetes se evidencia una ausencia de trabajos desde la arqueología y pocas disertaciones desde la historia y la antropología, pues a pesar de que los historiadores venezolanos han desarrollado gran cantidad de investigaciones enmarcadas en el siglo XIX, privilegian temas como la economía, la política, las acciones militares y bélicas. De esta manera, tenemos una limitada comprensión de la vida cotidiana de la época, de lo que se comía, cómo se llevaban a cabo las reuniones sociales, la cultura material y artefactos culturales presentes, la situación social en que se producían, entre otros aspectos (González, 2010).

Por esto, la Quinta de Anauco para nosotros representaba un espacio en el que se podía desarrollar un esqueleto histórico-arqueológico para evidenciar la importancia de los banquetes en la Caracas del siglo XIX, pues a partir de los aportes realizados por Carlos Duarte (1987, 1991, 1997) notamos que había sido escenario de frecuentes banquetes y demás reuniones sociales, y que además nunca había sido excavada arqueológicamente, lo que nos daba la oportunidad de extraer del subsuelo las evidencias de cultura material necesarias para ser integradas al rompecabezas de un discurso en torno a la vida cotidiana y a los banquetes en este espacio.

Documentos y objetos que evocan el pasado

Nuestra interpretación del pasado en este trabajo de investigación se teje desde el relato y la evocación, mediante de los distintos discursos históricos producidos a través de documentos (que incluyen la prensa de la época y diarios de personajes), la utilización de la cultura material obtenida de los procesos de excavación sistemáticos realizados y otras colecciones arqueológicas y sus contextos como metáforas de las actividades y concepciones pretéritas, permitiendo desarrollar una narrativa basada en el conocimiento sociocultural e historiográfico obtenido mediante procedimientos científicos sistemáticos (Tilley, 1999; Schmidt y Patterson, 1995; Navarrete, 2007).

Es por esto que, frente a la realidad concreta de la Quinta de Anauco, nos planteamos compilar información histórica acerca de los banquetes que se llevaron a cabo en la casa, mediante el arqueo documental, bibliográfico y la recopilación de la información arqueológica por medio de la excavación sistemática. Todas estas fuentes diversas fueron integradas para reconocer el papel de la Quinta en Caracas y el significado sociocultural, político y simbólico de la cultura material relacionada con sus banquetes, para que dichos datos pudieran ser comprendidos en términos de su funcionalidad y su papel como objetos sociales, haciendo posible discutir las distintas versiones de la historia oficial y ofrecer formas alternativas de mirar el pasado.

Por su parte, las actividades arqueológicas de campo en este sitio fueron realizadas en el 2008, llevando a cabo tanto recolección superficial como excavación estratigráfica sistemática, la cual se realizó a partir de pozos y trincheras, de 1 x 1 m o de 2 x 1 m, respetando niveles arbitrarios de 20 cm —en el Área de las Caminerías— y de 10 cm —en el Área de la Ladera—. La cultura material obtenida en las excavaciones arqueológicas fue trasladada a los Laboratorios de Arqueología de la Escuela de Antropología (Universidad Central de Venezuela), donde inicialmente fue lavada y luego clasificada de acuerdo a su materia prima, datos tecnológicos, formales y decorativos diagnósticos, realizando todas las fotografías de registro necesarias. Las descripciones estilísticas, tipologías y asignación de términos históricos se definieron con base en las referencias bibliográficas que tienen relación con el período colonial y republicano (Deagan, 1987, 1997; Duarte y Fernández, 1980; Kovel, 2010; Schávelzon, 1998; Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997; *Historical Archaeology at the*

Florida Museum of Natural History, 2010; Catálogo Digital de Cerámica Inglesa, s/f).

El ajuar cerámico de la Quinta de Anauco

Nuestras actividades arqueológicas en la Quinta de Anauco se llevaron a cabo con el propósito de rescatar y registrar todos aquellos restos de cultura material que — pese a su carácter fragmentario debido a su contexto de deposición, como zona de descarte, de continuo arrastre a causa de las abundantes lluvias y a las actividades ligadas a la remoción de tierra en distintos momentos de ocupación y restauración de la casa— nos permitieron acercarnos a la vida cotidiana, al sistema de objetos del lugar utilizado para cocinar y para comer, relacionados con los banquetes y demás reuniones sociales que se llevaron a cabo en la casa, por lo que en nuestro análisis hicimos primordial hincapié en los fragmentos de loza criolla, cerámica vidriada, semiporcelana europea y vidrio o cristalería, sin ignorar las demás materias primas, tomando en cuenta sus cronologías y usos.

Toda la colección arqueológica refiere a una cronología relativa compleja que parte de finales del siglo XVIII —que podríamos denominar *período Colonial Tardío*—, y se mantiene durante todo el siglo XIX —*período Republicano*— y el siglo XX, hasta finalizar con la cultura material contemporánea. En ella encontramos, en un primer grupo de 65 fragmentos, cerámica de arcilla cruda o lozas criollas, en las que la influencia de los métodos de manufactura indígena, y de la europea se identifica fácilmente en rasgos variados como sus motivos ornamentales, el uso del torno, entre otros aspectos (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997; Schávelzon, 1998). Se hallaron fragmentos con pastas rojas alisadas en ambas caras, tiestos decorados con sencillas líneas incisas delgadas o anchas, presencia de engobes mayormente de colores rojo y blanco; otros presentan manufactura de torno y manchas de ahumado o de fuego sólo en superficies externas o en ambas superficies, que hacen suponer que formaron parte de ollas u otros utensilios domésticos que servían para procesar, cocer o cocinar los alimentos, lo que hace suponer un uso culinario, pues se sabe que este tipo de cerámica se utilizó a partir de la época colonial para estas actividades, en las que esta tecnología indígena de larga tradición cultural local se incorporó al ajuar de artefactos

de las prácticas cotidianas coloniales y republicanas, sin olvidar que, además de variadas formas y tamaños, tienen la propiedad de tolerar el fuego perfectamente, y se emplearon en actividades de transporte (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997; Duarte, 2001).

Mientras que los 60 fragmentos de cerámica vidriada hallados corresponden a los tipos *Lead Glazed Coarse Earthenware* (1490-1900), *El Morro* (1550-1700) y *Reyware* (1725-1825); que al igual que en el caso de la loza criolla o de la arcilla cruda presentan marcas de fuego, lo que también pudiese reforzar su función e importante utilidad culinaria, siendo empleada para la preparación y cocción de los alimentos, pues se constituían en ollas para cocinar (Navarrete, 2007). Tal como lo indica un testimonio de la época, estas lozas se empleaban principalmente para cocinar; de este modo, se preferían vidriadas y que estuviesen en buen estado, ya que durante la preparación de los alimentos podían absorber cuerpos grasos, como la manteca, imposibles de lavar por completo y contaminando con residuos y mal sabor a las comidas (Razetti, 1884). Al mismo tiempo, las formas correspondientes a esta cerámica vidriada —platos, tazas, y boles— nos permiten deducir que también fueron utilizadas en el servicio de mesa diario y ligadas a actividades de almacenamiento de líquidos, al aseo personal y como recipientes de remedios o medicinas —bacines, cántaros, tinajas, entre otras— (Navarrete, 2007). Y es que además el éxito de esta cerámica vidriada se debía a que “era extremadamente pobre y modesta, pero era importada” (Schávelzon, 2000: 45), y no todos los sectores de la población tenían acceso a estos productos importados, por su costo y escasez en comparación con los locales. Aunque en otros contextos, tanto la loza criolla como la cerámica vidriada, son mayormente asociadas con el uso de las clases bajas y son frecuentes en diversos contextos arqueológicos, como el Camino de los Españoles (Amodio Navarrete y Rodríguez, 1997), El Calvario (Molina, 2006) y la Casa Veroes (Fundación Polar, 2001), lo que indica una gran variedad de tipos y su primordial uso culinario a lo largo de los años.

Además, se hallaron pocos fragmentos de otros tipos de alfarerías, que a su vez también estaban asociadas con el ajuar cerámico culinario de la casa, como es el caso de mayólica, oliveros, lebrillos y gres. Los dos fragmentos de mayólica hallados corresponden a inflexiones basales, con sus huellas de “pernette” (base o superficie donde se colocan las piezas de mayólica para ser elaboradas); mientras que, por otro lado, tenemos

un fragmento de panza que puede obedecer a un lebrillo caraqueño (principios del siglo XVIII o comienzos del siglo XIX), siendo estos multifuncionales: los más grandes se usaban para bañarse, los medianos para cocinar y los pequeños para comer en la mesa (Duarte y Fernández, 1980: 120; Schávelzon, 1998). Además, se hallaron dos fragmentos de panzas vidriadas que fueron atribuidos a oliveros —*olive jars* o “jarras de aceite”, específicamente al *Olive Jar Medio* (siglos XVII-XVIII)—, que tuvieron la función de depositar o transportar líquidos, como aceite de oliva, vinagre, vino. Estos se conocen como los contenedores universales de todo el período colonial y parte del republicano (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997; Schávelzon, 1998). Y siete fragmentos de panza de gres cerámico —de los tipos *Salt Glaze Brown* (1690-1775) y *Stone Ware Ginger Beer Bottles* (1820-1860)—. Se sabe que el gres se usaba como contenedor de licores, principalmente cerveza y ginebra, y medicinas, cuyo consumo masivo en el siglo XIX hizo que se distribuyeran en distintos lugares, aunado a la apertura del comercio con Inglaterra, a los cambios en las costumbres de mesa y los hábitos alimenticios de consumo de bebidas alcohólicas (Schávelzon, 1998).

Por otro lado, en épocas republicanas Inglaterra, Francia, Holanda y Estados Unidos comenzaron a encabezar nuestras importaciones, modificando la estructura de la cultura material que predominaba hasta entonces. En consecuencia, la semiporcelana europea se convertiría en una de las materias primas más importantes en la elaboración de recipientes culinarios durante el siglo XIX y principios del siglo XX, sustituyendo a la mayólica, pues llegó a distribuirse comercialmente alrededor del mundo y de manera masiva, debido a sus métodos de manufactura más económicos, que permitieron el abaratamiento de las piezas producidas. De esta manera, pasó de ser un producto de consumo minoritario a mayoritario, posibilitando que otras clases sociales, aparte de las élites, pudieran poseer esta cultura material. Era la primera vez que las clases medias, e incluso las populares, podían adquirir una vajilla igual a la original por un precio muy barato, pero tal vez no podían poseer las vajillas completas, sino juegos desordenados con marcas, pastas y vidriados diferentes (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997; Schávelzon, 1998, 2000).

En la cerámica *creamware*, *pearlware* y *whiteware* se aplicaban distintos tipos de decoración que se encuentran presentes dentro de nuestra colección arqueológica de 449 fragmentos, entre los que destacan:

Tipo de decoración	Cronología	Fragmentos
<i>Shell edged</i>	1780-1830	5
<i>Gaudy dutch</i>	1820-1840	12
<i>Hand painted polychrome late</i>	1830-1840	3
<i>Sponged</i>	1770-1830	5
<i>Annularware banded</i>	1785-1815	3
<i>Mocca</i>	1799-1830	2
<i>Stencilling</i>	1820-1840	19
<i>Transfer printed</i>	1784-1840	40

Algunas bases presentan marcas de fábrica hechas en *transfer printed*, de las cuales pudieron identificarse dos: la marca [ONE JOHN ALCOCK COBRIDGE CHINA] posiblemente sea proveniente de la fábrica John Alcock & CO, ubicada en Cobridge, Staffordshire, Inglaterra, probablemente manufacturada entre 1853 y 1861. Mientras que la otra marca [MA ENGLAND W. H.] pudimos interpretarla como “made in England”, posiblemente de la fábrica de W. H. Grindley & CO en Inglaterra, con una cronología entre 1914 y 1915 (Catálogo Digital de Cerámica Inglesa, s/f). A su vez, se registra gran cantidad de fragmentos de los tres tipos principales de estas lozas (*creamware*, *pearlware* y *whiteware*) sin decoración, unicolores, con líneas y puntos, que pueden representar las épocas en las que estas tecnologías presentaron diseños sencillos bastantes populares.

Todos estos fragmentos de semiporcelana se encuentran asociados a utensilios de mesa, mayormente platos y tazas, que nos hablan de la gran importancia que recibió dicha cultura material para la época, debido a la

significación de la realización de banquetes y a la incorporación intensa a la vida cotidiana social de estos artefactos y de su función sociocultural significativa para estos años en la Quinta de Anauco.

Además del ajuar cerámico, tenemos la presencia del vidrio —667 fragmentos, siendo la materia prima más abundante de toda la colección—, conformado principalmente por fragmentos de copas (2) y gran cantidad de bases, panzas y bocas de botellas verde oscuro sopladas en molde, con una cronología de finales del siglo XVIII y todo el siglo XIX, presentando superficies irregulares, burbujas y bocas aplicadas muy artesanales; incluso se presume que pudiesen proceder de la fábrica Patent, que se desarrolló en el último cuarto del siglo XIX (Vivas, 2006). Este tipo de botellas también se presentan en el Camino de los Españoles (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997) y en los sitios contemplados por el proyecto de la Arqueología Bolivariana (Navarrete, 2007) en los que se registra la presencia de fragmentos de botellas para vinos u otros licores, de fondo cónico, en distintos tonos de verde oscuro, elaboradas en molde de madera por el método de soplado y jalado con boca aplicada, de posible origen inglés u holandés (Navarrete, 2007).

Además de estas botellas, se hallaron fragmentos de copas de fines del siglo XIX, que indican la presencia de bebidas alcohólicas que han servido tradicionalmente como recursos de interacción social y como vehículos simbólicos para la participación y negociación personal y colectiva en los discursos y prácticas, formales y lúdicos, del contexto social (Navarrete, 2007). El alcohol contenido en estas botellas y la utilización de copas como ajuares de mesa formarían parte importante de los banquetes y agasajos celebrados en la Quinta de Anauco. También se recolectaron: una especie de polvera o vaso hecho con molde, una tapa del siglo XIX o principios del siglo XX, tres fragmentos de botellas que probablemente fueron utilizadas para almacenar aceite medicinal o perfume en el siglo XIX, realizadas en molde con motivos adiamantados en relieve (Amodio, Navarrete y Rodríguez, 1997). Igualmente, se hallaron algunos fragmentos de panzas de botellas del siglo XX.

A su vez, se recolectaron objetos de metal —específicamente 489 fragmentos, que constituyen el tercer grupo más abundante de la colección— bastante oxidados por la humedad del terreno, lo que dificulta su identificación, aunque pudieron estar asociados a funciones constructivas o de seguridad: alrededor de 29 clavos, una bala, un casquete, un botón

forraje, con una antigüedad de finales del siglo XIX (circa 1890) —con un solo orificio en su parte posterior—, y una moneda bastante oxidada, por lo que fue imposible definir su antigüedad, aunque se lee “UNITED STATES OF AMERICA”; un “cuarto” o “seña”, que se conoce como una moneda de cobre con la que se pagaba a los peones en las haciendas durante el siglo XIX. Algunos de estos fragmentos no identificados pudieron haber formado parte de instrumentos agrícolas, objetos arquitectónicos y constructivos (clavos, goznes, cerrojos, llaves, alambres, etc.), culinarios (calderos, pesas, cubiertos) o de reforzamiento de barriles y ruedas de carreta, objetos litúrgicos, comerciales, religiosos, decorativos o de ornamento personal (Navarrete, 2007).

Los banquetes y reuniones sociales en Anauco:

Política transformada en banquete y cultura material simbólica

Toda esta colección arqueológica se vincula directamente con el testamento del Marqués del Toro, que permite contrastar la cultura material excavada con la documentada, presentando numerosas coincidencias, de acuerdo a su valor funcional, social y simbólico como una de las principales fuentes de referencia histórica; pues en su inventario nos muestra las costumbres de la época en materia artefactual y de la vida cotidiana, frente a la vida social/ política vinculada con los banquetes y reuniones sociales que se llevarían a cabo en la Quinta de Anauco por el general Toro, debido a la gran cantidad de artefactos ligados a funciones culinarias y de mesa, que definen la cultura material predominante de su época, que van desde mesas, vajillas o lozas, cristalería, cubiertos, hasta mantelería (AGN, Testamentarias, T. 6, 22 folios).

El Marqués del Toro sentaba periódicamente a su mesa a personajes como Simón Bolívar, José Antonio Páez, Rafael Urdaneta, Carlos Soubllette, entre otros, los cuales se dieron cita en nueve banquetes, de los que se posee información a través del diario del diplomático inglés Sir Robert Ker Porter (Porter, 1997) y de la prensa nacional en diarios como *La Opinión Nacional* y *El Liberal*. Hasta este punto, resulta conveniente indicar la utilización de la política del banquete por parte del general Toro, al celebrar convites consecutivos desde el año de 1826 hasta 1840 en honor a Bolívar y a Páez, dejando claro que quería garantizar su pase de la Venezuela noble y colonial, a la republicana, y la obtención de su parte de poder, sin importar el desenlace de los hechos.

En estos banquetes, el general Toro desplegaba largas mesas en donde se sirvieron en la mayor abundancia los manjares más suntuosos de la época, como terneras, pavos, jamones, pan de trigo y licores de toda especie, especialmente champaña, distintivo de la capacidad adquisitiva, influencias, poder y esfuerzo de los dueños de la casa, para agasajar a los importantes huéspedes al servirles aquellos bienes extraordinarios.

Posteriormente, cuando la Quinta de Anauco se encontraba en manos del encargado de negocios inglés Richard Bigham, no dejó ser un espacio político, ni de reuniones sociales, ya que era cómplice de la insurrección federal de 1858, como miembro de la legación inglesa, que llegó a reunirse más de una vez en Anauco, donde, según Lisandro Alvarado, se llevaban a cabo “bulliciosas partidas” (Alvarado en Duarte, 1987, 21). Sin embargo, luego de Bigham no se suscitan nuevas fechas festivas, tal vez por diversas causas, comenzando con el hecho de que simplemente no hubo banquetes, siguiendo con la realidad de la inestabilidad política característica del siglo XIX por la lucha entre el federalismo y el centralismo, conservadores y liberales, la igualdad y el reparto de la tierra, sin olvidar la Guerra Federal (1859-1863) que afectó a la economía y sobre todo a la estructura social venezolana, por la fuerte lucha política de intereses, que dejaba a su paso una grave crisis económica que inundaba a toda clase social y no daba cabida a banquetes, pues la circulación de alimentos y bienes suntuarios se vio restringida y reducida. Además pudieron haberse suscitado cambios en los intereses de sus dueños, ya no netamente políticos como los del general Toro. Igualmente, es posible que la prensa de la época haya dejado de reseñar notas de corte festivo y hubiese preferido publicar noticias referidas a la situación política y económica que atravesaba Venezuela, o que simplemente en nuestros archivos y hemerotecas no se conservan los datos de tales eventos debido a su deterioro o desaparición. En tal caso investigaciones futuras pudiesen ayudar a llenar este vacío de fuentes.

Sin embargo, la historia de las reuniones sociales en la Quinta no culmina del todo, pues cuando estuvo en manos de don Domingo Eraso, como representante del comercio de Caracas, se celebró allí parte de los festejos en torno al centenario del natalicio del Libertador en 1883, con la asistencia del presidente de la República Antonio Guzmán Blanco, y de quienes formaban parte del importante grupo de comerciantes y pres-tatistas más cercanos al Gobierno de Guzmán, que en el nombre de

Bolívar seguían tejiendo los hilos que les permitirían seguir en el poder mediante este gran agasajo.

Eraso sirvió en sus mesas terneras, pavos, jamones de York, frutas y delicados postres, igual que el general Toro, pero añadiendo viandas de la época, como consomé, pastelitos, pargo en salsa mayonesa, hallacas, ensalada rusa, galantinas trufadas, café y vinos. Todos estos manjares juntos significaban el mayor derroche de suntuosidad y lujo que podía presentarse en un convite, demostrando que, al igual que en épocas anteriores, nunca ha existido una gastronomía sin intención; ya que en estos banquetes se comía según la capacidad económica y la clase social. Todos estos elementos tienen como consecuencia una red de relaciones sociales donde el acceso a productos principalmente importados, proyectaban una imagen de poder y prestigio y una necesidad de consumo perenne, marcado por las pautas que establecían las modas (Schávelzon, 2000: 181).

A su vez, se pueden palpar los cambios en la cultura material, la gastronomía y la aparición de elementos de protocolo, control y urbanidad, pues se pasó de la emotividad a la estricta formación conductual a partir de lo implantado en los códigos de urbanidad de finales del siglo XIX definido por ciertas características, como la utilización de tarjetas de invitación, la elaboración de minutas en presentación impresa o manuscrita y un planificado menú que delimitaba el cambio de los servicios.

Estos hechos evidencian la transformación que sufriría la Quinta de Anauco como espacio estratégicamente político, y las tácticas empleadas por sus propietarios para lograr mantenerse en el poder frente a los cambios que producirían los regímenes de turno, ya fuesen republicanos o realistas, liberales o conservadores. Anauco, en definitiva, nos manifiesta la crisis social del general Toro y sus esfuerzos para no perder sus privilegios y sus títulos nobiliarios, acontecimiento que comenzaría a desvanecer las fronteras de las jerarquías sociales, las castas y todo rastro del pasado monárquico. Igualmente nos muestra un Domingo Eraso comerciante y muy cercano al Gobierno guzmancista, con intenciones de seguir cosechando sus buenas relaciones.

De esta manera, se pueden evidenciar los cambios culturales acaecidos durante el siglo XVIII, entre los que destaca el proceso de privatización del espacio doméstico, la masificación de la cultura material —como la semiporcelana— que ya no se concentraba solo entre las clases altas, modificándose a su vez la forma de cocinar, de servir y de comer utilizando

mobiliarios específicos, platos, cubiertos, vasos y sillas individuales, que sobre todo en el siglo XIX se convirtieron en importantes actores-objetos que permitían la negociación social, política y económica, de la puesta de escena de la mesa.

En fin, en estos banquetes entraban en juego varios elementos: un despliegue ornamental, una dieta abundante y ajuares de mesa. Estos serían los ingredientes para garantizar el éxito de cualquier velada republicana, que permitía crear identidades y formar república alrededor de una mesa.

Fuentes consultadas

Amodio, E., Navarrete, R. y Rodríguez, A. (1997). *El Camino de los Españoles. Aproximaciones históricas y arqueológicas al Camino Real Caracas-La Guaira en la época colonial*. Caracas. Instituto de Patrimonio Cultural.

Archivo General de la Nación (AGN), Testamentarias. T.6 (1841-1879) "R" .22 folios.

Catálogo Digital de Ralph Kovel y Terry Kovel (2010). Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.kovels.com>

Catálogo Digital de Cerámica Inglesa (s/f). Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.thepotteries.org>

Deagan, K. (1987). *Colonies of Florida and the Caribbean 1500-1800*. Volumen I. London. Smithsonian Institution Press.

— (1997). Curso Taller Identificación y Fechado de Cerámicas Coloniales. Instituto de Patrimonio Cultural.

Duarte, C. (1987). *Historia de la Quinta de Anauco*. Caracas. Ediciones de la Asociación Venezolana Amigos del Arte Colonial.

— (1991). *El museo de arte colonial de Caracas. Quinta de Anauco*. Caracas. Grupo Universa. Gráficas Armitano C.A.

— (1997). *Quinta de Anauco 1797-1997. Bicentenario*. Caracas. Asociación Venezolana Amigos del Arte Colonial.

Duarte, C. y Fernández, M. (1980). *La cerámica durante la época colonial venezolana*. Caracas, Armitano Editor.

Fundación Polar (2001). *Casa de estudio de la historia de Venezuela Lorenzo A. Mendoza Quintero. Su historia y los conceptos aplicados en el proceso de restauración*. Caracas. Fundación Polar.

- González, F. (2010). *Entre platos, botellas y banquetes. Aproximación histórico-arqueológica a los banquetes y al ajuar cerámico de la Quinta de Anauco durante el siglo XIX (1826-1883)*. Caracas. Trabajo final de grado para optar al título de Antropólogo de la Escuela de Antropología. Universidad Central de Venezuela.
- Historical Archaeology at the Florida Museum of Natural History (2010). Recuperado en agosto de 2013, de <http://www.flmnh.ufl.edu>
- Molina, L. (2006). *Informe del Estudio Histórico Arqueológico para el Núcleo de Desarrollo Endógeno Eje Turístico El Calvario* (manuscrito). Caracas. Instituto del Patrimonio Cultural.
- Navarrete, R. (2007). *Proyecto de arqueología bolivariana. Informe final de campo: Trabajos arqueológicos en los sitios de San Mateo, Capaya, Ciudad Bolívar y Minas de Aroa*. Instituto de Patrimonio Cultural.
- Porter, R. K. (1997). *Diario de un diplomático británico en Venezuela*. Caracas. Fundación Polar.
- Razetti, L. "La cocina doméstica en Venezuela" . En: *La Opinión Nacional*. Caracas, 5 de enero de 1875. Número 1726.
- Schávelzon, D. (1998). *La cerámica histórica de Buenos Aires y el Río de la Plata (siglos XVI al XX)*. Manuscrito.
- (2000). *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires. Ediciones Aguilar.
- Schmidt, P. y Patterson, T. [eds.] (1995). *Making Alternative Histories. The Practice of Archaeology and History in Non-Western Settings*. Santa Fe, Nuevo México. SAR Press.
- Tilley, C. (1999). *Metaphor and Material Culture*. Oxford. Blackwell.

Vivas, V. (2006). *Exploraciones arqueológicas e investigación histórica. Teatro Principal. Informe final* (manuscrito). Instituto Metropolitano de Protección del Patrimonio Cultural.