



Artículo

País y Nación: El Pabellón Criollo

Country and Nation: Pabellón Criollo

 Rafael Cartay

Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador

Correspondencia rafaelcartay@hotmail.com, rafael.cartay@utm.edu.ec

Recibido: 17 de julio 2024. Revisado 24 de agosto 2024. Aceptado: 3 de septiembre 2024

Publicado en línea: 8 de septiembre 2024, Volumen 3 número 2

doi: 10.70221/rgc.v3i2.63



Resumen

Este artículo trata sobre el origen y la evolución del pabellón criollo, un plato considerado emblemático de la cocina festiva tradicional venezolana, que se popularizó a partir de la primera década del siglo XX. La investigación se desarrolló sobre la base de un largo examen de la prensa de Caracas durante el período comprendido entre la segunda mitad del siglo XIX e inicios del siglo XX. Se abordó el objeto de investigación empleando la premisa de que la cocina regional es la verdadera base para la estructuración de la llamada “cocina nacional”. Se discute asimismo sobre las razones por las cuales se convirtió el pabellón criollo en uno de los platos icónicos de la cocina venezolana, y un alimento cargado de diversos contenidos simbólicos.

Palabras clave: Cocina regional, cocina nacional, pabellón criollo, cocina venezolana, simbolismo gastronómico.

Abstract

This article addresses the origin and evolution of *pabellón criollo*, a dish considered emblematic of traditional festive Venezuelan cuisine, which gained popularity starting in the first decade of the 20th century. The research is based on an extensive review of Caracas newspapers from the second half of the 19th century to the early 20th century. The study was conducted under the premise that regional cuisine forms the true foundation for the structuring of what is referred to as “national cuisine.” The article also discusses the reasons why *pabellón criollo* became one of the iconic dishes of Venezuelan cuisine and a food laden with various symbolic meanings.

Keywords: Regional cuisine, national cuisine, pabellón criollo, Venezuelan cuisine, gastronomic symbolism.



¹ Imagen: Wilfredo Rodríguez, licencia CC BY-NC-ND 2.0



Introducción

Hace poco un amigo periodista venezolano, que vive en México desde hace varios años, me preguntó ¿por qué el pabellón criollo es el plato más emblemático de Venezuela, desde cuándo y quién lo decretó?

Para intentar responder esa pregunta debí hacer referencia a dos cosas.

La primera se relaciona con los tipos de lectura: literal (leer tal como aparece escrito: “en la línea”), inferencial (leer “en entrelíneas”) y crítica (“leer más allá de la línea”). Esta respuesta debe leerse inferencial y críticamente. Puesto que lo que te diré más adelante no es la pura verdad, sino mi interpretación de la verdad, interrelacionando diversas disciplinas, para conformar una mirada “crítica”. Y me atrevo a decirla, porque tengo casi cuarenta años intentando responderla. Mis primeros escritos sobre el pabellón aparecieron en 1988, después de haberlo investigado durante más de un año.

La segunda cosa es que los conceptos tienen dos dimensiones: el denotativo y el connotativo. El denotativo es el significado que aparece en los diccionarios, y en los sistemas de búsqueda como Wikipedia. Son recursos que están más o menos bien, pero que no pasan de “la línea”, y no aparecen sustentados por una investigación sistemática. Cuando yo escribí sobre “el origen del pabellón criollo”, lo hice responsablemente, y tras haberme sumergido de manera casi obsesiva en la revisión de los periódicos de la segunda mitad del siglo XIX.

La otra dimensión del concepto es la connotativa, lo que no se ve a simple vista, y que hay que descubrir, porque está oculta entre significados, convertido en un símbolo que no se ve, a menos que se escarbe el contexto donde

está enterrado. Uno termina comportándose como un arqueólogo de la historia de la alimentación. Y eso fue lo que hice durante aquel año que pasé metido entre las páginas de los periódicos y las revistas capitalinas.

Metodología

El método empleado en esta investigación hemerográfica fue de carácter descriptivo, exploratorio, cualitativo, documental e histórico. Pasé meses examinando los periódicos editados en Caracas, de circulación nacional, metido de cabeza durante un año en las dos hemerotecas más importantes del país: en la biblioteca Don Tulio Febres Cordero, en Mérida, y en la Biblioteca Nacional, en Caracas, buscando la primera mención del pabellón nacional o pabellón criollo. Asimismo examiné los contenidos de los volúmenes de la revista quincenal *El Cojo Ilustrado*, que circuló entre 1892 y 1915. Un período en el que pensé me había convertido en casi un ciudadano caraqueño de ese tiempo, en el que yo había sido parte activa en los acontecimientos de tan largo período, indagando sobre los interrogantes para descubrir: ¿cuándo y dónde nació el pabellón criollo? ¿cuándo y por qué se convirtió en un plato emblemático de la nación?

Desarrollo

En mi investigación la única pista con la que contaba inicialmente la había obtenido de mi recordado amigo José Rafael Lovera (+), en su *Historia de la Alimentación en Venezuela*, en 1998, que se convirtió en nuestro libro de cabecera y despejó el camino para el inicio de la historia de la alimentación en el país.



El pabellón criollo nació en el plano de la nación, que no del país. Hay una gran diferencia entre los conceptos de país y nación, aunque muchos usan ambos términos como sinónimos.

Si se busca el término de Venezuela, en el diccionario, es decir, en el plano denotativo, se encontrará que se trata de una república que cuenta con un área delimitada geográficamente, que se caracteriza por tener una extensa superficie, varios ecosistemas y una población determinada, y que tiene unas fronteras, aunque aún no hayan sido bien delimitadas por negociación con los países vecinos. Se sabrá, entonces, que Venezuela es una entidad política administrativa y geográfica, que se distingue por sus aspectos sociales, políticos, demográficos, territoriales, ambientales, culturales. Un país se decreta, como sucedió con la organización de las repúblicas tras la disolución de la Gran Colombia, entre finales de la década de 1820 e inicios de la de 1830. Al contrario del país, una nación no se decreta, pues se va construyendo lenta y progresivamente, con componentes emocionales y con la participación activa del pueblo (Carrera-Damas, 1988).

La nación presenta una imagen diferente a la del país. La nación es una construcción imaginaria que se levanta dentro los límites del territorio de un país, y lo excede, porque puede existir la nación fuera de los límites de un país. La nación es un concepto étnico y antropológico, más que físico, geográfico o material. Los más de siete millones de compatriotas que emigraron de Venezuela durante las últimas dos décadas ya no están dentro de su país, pero no han dejado de ser venezolanos. Lo que quiere decir que dejaron atrás su país, pero cargan la nación venezolana con ellos donde quiera que vayan como una forma de identidad cultural.

La nación es una construcción subjetiva y emocional, colectiva, afectiva, aunque fraguada individualmente, que crea una pertenencia sentimental a un territorio, que trasciende su dimensión geográfica para cargarse de significados o símbolos que contribuyen a construir otra realidad. Anderson (1991: 16) señala que "...la nación se concibe siempre como un compañerismo profundo, horizontal". Una nación consiste en un conjunto de personas que comparten una cultura y una historia, es decir, un pasado, y que responden a unos símbolos propios como la bandera, el himno, el escudo, el culto a los héroes, unos días patrios, una arquitectura emblemática (Panteón nacional, cementerios, iglesias, museos, academias nacionales y regionales, monumentos históricos, etc.), una música y una comida, elementos que crean un sentimiento de pertenencia y de orgullo para sus habitantes. Los platos tradicionales, constituyen, tras su reconocimiento, platos patrimoniales. Y el pabellón criollo constituye, por su significación, un patrimonio cultural intangible, un capital simbólico vinculado a la noción de identidad, que debe ser protegido de alteraciones, tanto por sus valores estéticos y culturales, como por lo que representa para un colectivo (Bourdieu, 1999). De allí que el concepto de identidad sea el resultado de un hecho objetivo y de una experiencia subjetiva. Objetivo, porque la identidad está determinada geográfica, espacial e históricamente, además de unas condiciones socioeconómicas específicas. Y subjetiva, porque está determinada por una dimensión metafísica de sentimientos y afectos, de experiencias vivenciales, de la conciencia de pertenencia a un contexto local o de otro nivel de integración sociocultural, a una tradición y a un capital cultural, y a un sistema cultural que representa rituales, creencias, símbolos y valores (Cartay,



2023). La identidad, y sus elementos representativos, constituyen, en suma, un proceso de construcción ideológica (conjunto de representaciones, valores, creencias y símbolos), política (para enmarcar los límites entre “nosotros” y “ellos”) y cultural (basado en la historia y la tradición- que representa el vínculo genealógico- y la herencia cultural) (Pujadas, 1993; Agudo-Torrico, 1998).

Para que un país se convierta en una nación necesita de un territorio, una población, una historia, una cultura, un idioma, unos símbolos patrios, una tradición, unos patrimonios naturales y culturales, y de un gobierno. Esos atributos conforman una identidad nacional que cohesiona a sus habitantes y los diferencia de otros grupos de otros países y naciones.

Otro concepto estrechamente vinculado a los de país y nación es el de estado. El estado es la vestidura orgánica y política de una nación, que se convierte en una investidura: una estructura construida sobre la nación preexistente como unidad antropológica y social. La nación actúa como la base humana e histórica (*ab inmemorabili*) sobre la que el estado se levanta.

El concepto de territorio es el mediador entre los conceptos de país y nación. Pero no se trata del mismo concepto de territorio.

El territorio de un país es un elemento físico, medible y poseedor de una biodiversidad y de un conjunto de recursos naturales. El territorio de una nación, en cambio, es un elemento sensible, no medible, cargado de manifestaciones culturales, emocionales y simbólicas.

Si aquel, el país, es un territorio que contiene diversidad biológica y ecosistemas, este último, la nación, es un territorio que contiene diversidad cultural, etnias e identidades culturales. El territorio de una nación posee bienes culturales heredados, tanto materiales o tangibles, como bienes inmateriales o intangibles. Entre estos últimos están las manifestaciones culturales ligadas a la gastronomía de los grupos sociales. En ese ámbito nace la cocina de una comunidad, como una práctica social que la caracteriza. En ese ámbito nacen los platos tradicionales de una región.

Pero, ¿por qué de una región? Porque la región es la síntesis de las cocinas de las partes más pequeñas que la forman. En cada una de ellas se hace la cocina con los ingredientes del entorno, con lo que se tiene a mano. Aunque la autarquía no existe de manera estricta. Ese conjunto de ingredientes del entorno inmediato, resultado de las producciones propias, va aumentando, y enriqueciéndose, para ir superando la monotonía de la dieta original, en la medida en que se van sumando los ingredientes de otros territorios, del entorno mediato, resultantes de las producciones ajenas. Ese paso del uso de un ingrediente propio al uso de un ingrediente ajeno se da con el intercambio interregional, y en un ámbito mayor, con el comercio internacional. Así se va creando la cocina regional. Algunos platos son más viejos que otros, porque no todos se crearon al mismo tiempo. Algunos de los platos son más populares que otros, porque hay diversidad en el gusto entre los miembros de las comunidades. Esos platos son transmitidos de una generación a otra por el mecanismo de la tradición. Los platos que se han transmitido durante un período que comprende varias generaciones se convirtieron en tradicionales. Algunos de esos platos tradicionales fueron



reconocidos por las entidades encargadas de convertirlos en patrimonio. Por eso se volvieron platos patrimoniales.

Pero, ¿qué pasa con los platos de la cocina nacional?

La cocina nacional existe en la medida en que existan sus cocinas regionales, que constituye su estructura de base (Carrera Damas, 1988; Appadurai, 1988; Pizarro, 2009). Los platos nacionales, que representen a toda la nación, son aquellos que se preparan utilizando ingredientes que se pueden conseguir y producir en todas las regiones del país.

Pondré dos ejemplos de platos regionales, que no trascienden al nivel nacional: el sancocho de sapoara, de Ciudad Bolívar, y el pisillo de chiguire, de Barinas y Apure.

La sapoara o zapoara (*Semaprochilodus laticeps*) es un pez que abunda en el río Orinoco y que se pesca en ciertas temporadas, cuando hay ribazón. Con la sapoara se prepara el sancocho de sapoara o zapoara, un plato regional que actúa como un elemento identitario de Ciudad Bolívar, donde existe un mito relacionado con su consumo: el que come sapoara, allí se queda. Reproducir ese plato en Caracas, incluyendo su entorno, es imposible. La sapoara, le dicen también yaraquí, es un pez endémico de las aguas del río Orinoco, pero se encuentra también en ciertas partes de la cuenca del río Amazonas, porque la cuenca del río Orinoco está intercomunicada con la del río Amazonas, por el brazo Casiquiare. Además, la sapoara es un pez migrante en ciertos ríos de ambas cuencas.

Lo mismo sucede con el pisillo de chiguire, una preparación de cocina regional que se hace con la carne del

chiguire, el mayor roedor americano, que vive en los llanos venezolanos inundables. El chiguire, chigüiro, capivara o carpincho (*Hydrochoerus hydrochaeris*) no es, sin embargo, un ingrediente exclusivo de los llanos inundables de Venezuela, sino que se extiende a la zona de humedales de la América del Sur, pues se encuentra en las cuencas de los grandes ríos: Amazonas, Orinoco y Río de la Plata. En la medida en que el chiguire se difunda en criaderos por toda la geografía del país, lo que no es fácil ya que no existen humedales en todas partes, se estarán creando, o no, las condiciones para que el pisillo de chiguire se convierta en un plato nacional. Mientras tanto, el pisillo de chiguire será solo una preparación propia de la cocina regional de una parte de los llanos occidentales.

Ejemplos de preparaciones nacionales son los platos que se pueden preparar en cualquier parte del país, porque usan ingredientes que se producen o se pueden adquirir en todas partes del país. Ejemplos: el pabellón criollo, la hallaca, la cachapa, el arroz con pollo.

El pabellón criollo es una preparación compuesta, integrada básicamente por tres ingredientes: arroz blanco, carne desmechada y caraotas negras refritas. Después se le fueron agregando otros componentes, como tajadas fritas de plátano maduro, para ser conocido como “pabellón con barandas”, y más tarde, en algunas versiones, una rodaja de aguacate, huevo frito y queso blanco rallado. La agregación de ingredientes está muy bien descrita en el poema “Canto al Pabellón”, del poeta humorístico caraqueño Francisco Pimentel (1859-1942), conocido por el alias de Job Pim o El Jobo. Todos los ingredientes se pueden encontrar en cualquier región de Venezuela, aunque no se produzcan necesariamente allí.



Con ellos, y la historia de cada ingrediente, la gente fue construyendo calladamente ese plato icónico del país.

El pabellón criollo no aparece mencionado en ninguna de las publicaciones relevantes del país en el siglo XIX. Una de ellas es la de José Antonio Díaz (1861), un libro sobre agricultura donde aparece una sección de recetas de cocina, por lo que es considerado como el primer recetario de cocina de Venezuela. Allí está la hallaca, pero no el pabellón criollo. Otro es el libro de Miguel Tejera (1877, II, 24), en el que aborda diversos aspectos de la Venezuela pintoresca de su tiempo, y en el que incluye un inventario de platos tradicionales del país, pero en el que no figura el pabellón caraqueño o pabellón criollo. Tampoco aparece en el Recetario de Cocina Criolla de don Tulio Febres Cordero (1899), el primer recetario venezolano elaborado de manera sistemática. Una excepción a esa literatura que no reconoce el pabellón es la referencia marginal que hace el joven médico alemán Karl Sachs (1853-1878), que viajó por Venezuela entre 1877 y 1878. En su libro, Sachs relata que comió “compuesto”, un plato con carne frita, arroz y plátano maduro asado, es decir, un pabellón incompleto, sin caraotas negras, que le sirvieron en una posada de Las Adjuntas, cerca de la ciudad de Los Teques, en 1877. José Rafael Lovera (1988, 1998) señala, por su parte, que el pabellón no existía entonces como plato unificado, pero si sus componentes servidos de dos en dos. Como sucedía en 1886, tal como aparecen en el menú ofrecido por el restaurante caraqueño El Vapor.

Realicé una revisión selectiva de la hemerografía de la capital del país buscando la primera mención escrita, en este caso periodística, del pabellón caraqueño o pabellón criollo. Pero la búsqueda, que cubrió el período

desde mediados del siglo XIX hasta las primeras décadas del siglo XX, resultó infructuosa. Entonces, a partir de finales del siglo XIX los diarios capitalinos acostumbraban insertar entre sus páginas el menú ofrecido por el principal restaurante de la ciudad, y el pabellón criollo o criollo jamás fue mencionado en tal publicidad. Incluso, en Caracas, funcionó en 1893 un restaurante llamado El Pabellón Nacional (La Opinión Nacional, 25.01.1894). y en los menús que este restaurante presentaba en los periódicos nunca apareció un plato con el nombre de pabellón caraqueño, criollo o nacional. Es lógico esperar que el plato figurara, de haber existido, como una especialidad del restaurante Pabellón Nacional (Cartay, 1988; 2005; 2021).

Hay varios vacíos en la búsqueda del año preciso de nacimiento del pabellón criollo, lo que es normal en la historia de la gastronomía, en la que es difícil determinar con precisión la fecha originaria y el creador de un plato. A pesar de que la fecha del nacimiento del pabellón sea elusiva, creemos, no obstante, por inferencia, que la preparación debe haber nacido en Caracas durante el lapso comprendido entre 1900 y 1910 con el nombre de pabellón caraqueño. Me baso en el hecho de que en 1916 el poeta caraqueño Francisco Pimentel (1859-1942), alias Job Pim o El Jobo, escribió el poema “Canto al Pabellón”, en el que describe la evolución del plato. En una estrofa dice: “Es de épocas remotas/ el plato de sensación/ carne, arroz y caraotas:/ Pabellón”. A partir de 1916 es frecuente su mención en la prensa caraqueña. Unos pocos años más tarde, el plato empezó a popularizarse en Caracas con el nombre de pabellón criollo, dejando atrás la denominación de pabellón caraqueño.

Era la época del criollismo, o de la exaltación de los valores culturales populares en América Latina (Cartay y



Dávila, 2023). La publicación en Venezuela de la novela “En este País”, de Luis Manuel Urbaneja Achelpohl (1916, 1920) fue una pieza clave en la irrupción del criollismo en Venezuela. El criollismo es un movimiento literario que aparece como una reacción contra el romanticismo poético, abriendo paso al modernismo. Esta novela es un alegato contra la Venezuela rural y agraria, un escenario donde actuaban caudillos y terratenientes, y su trasfondo social era el predominio de las clases sociales aristócratas ligadas a la tierra. En la década de 1940, con el surgimiento de la democracia, el poeta Juan Liscano, dedicado al estudio del folclore, organizó el 17 de febrero de 1948 la “Fiesta de la Tradición, Cantos y Danzas de Venezuela”, en ocasión del ascenso a la presidencia de la república del novelista Rómulo Gallegos (Cartay, 1988; 2003; 2005: 2023). Allí le mostró a los caraqueños, por primera vez en el Nuevo Circo de Caracas, un gran espectáculo con las principales manifestaciones culturales populares regionales, como el joropo, las danzas y los cantos populares de Venezuela (Calderón Sáenz, 2015). Con eso quiero decir que se estaba despertando en el país el sentimiento de lo criollo y de la fuerza de lo regional en la cultura nacional. Gallegos, nuestro gran novelista, creador de la “novela regionalista” (Marinone, 2007; Goycochea y Angelini, 2014; Zambrano, 2018), escribió una novela para cada región del país, probablemente durante el tiempo en que el pabellón caraqueño pasó a llamarse pabellón criollo.

Algunos restan importancia a la representación simbólica del pabellón criollo como plato emblemático nacional, resultante del proceso de mestizaje culinario, que combina los colores de ingredientes de su constitución: el aporte de los negros esclavos (simbolizado por las carotas negras, una variedad de frijoles leguminosos de

la especie *Phaseolus vulgaris*, de origen americano), la contribución de los colonizadores españoles blancos (con el arroz, de origen asiático, introducido en América del Sur a partir del siglo XVI) y, por último, de los indígenas prehispánicos, simbolizado por el color marrón de la carne. No obstante, creo que esa simbología, aunque parezca folclórica, es aceptable, pues el símbolo es una construcción imaginaria que busca transmitir una representación de forma visual. Y resulta válida, si consigue su objetivo (De Matta, 1988; Finol y Pérez, 2016). Se trata de ofrecer imágenes emblemáticas, símbolos y figuras en las que se sintetizan, de una manera sencilla, aspectos relacionados con los orígenes de una cosa con el fin de movilizar el sentimiento de adhesión a la sociedad (Rago, 1999). Y, en este caso, la imagen del pabellón (tres colores de la bandera, tres razas) lo logra, pues transmite con propiedad la condición de mestizaje del plato, y de la cocina asociada, aparte de que el término “pabellón” es sinónimo de “bandera” (símbolo patrio), que articula, en el caso de Venezuela, a tres importantes alimentos separados con colores distintos, y transmite la idea de mestizaje y de un sentido de pertenencia a la nación a través de un símbolo patrio.

Conclusión

En conclusión, el pabellón criollo es un plato completo, festivo, equilibrado desde el punto de vista nutricional de sencilla preparación, que se come en cualquier época del año, con escasa variación regional, y que está cargado de elementos simbólicos. Un simbolismo que está presente en sus tres componentes-alimentos, servidos por separado en el plato, que forman una estructura tricolor que recuerda la bandera tricolor nacional; la equivalencia lingüística entre los términos de pabellón y



bandera, símbolos de la patria, y, finalmente, la vinculación de los tres colores de la preparación con el mestizaje racial y cultural del venezolano. Asociaciones que cumplen las condiciones básicas de todos los platos festivos, que expresan con claridad la idea de un rito de agregación y de unión.

Autor

PhD. Universidad de la Sorbona, París. Profesor jubilado de la Universidad de los Andes, Mérida, Venezuela. Profesor activo en la Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.



Referencias

- Agudo-Torrico, J. (1998). *Cultura, patrimonio etnológico e identidad*. Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. 29, 36-45. Granada.
- Anderson, B. (1991). *Imagined communities. Reflections on the origin and spread of nationalism*. Londres: Verso.
- Bourdieu, P. (1999). *La distinción*. Paris: Editions Minuit.
- Calderón –Sáenz, C. (2015). Aspectos musicales del joropo de Venezuela y Colombia. *Música Oral del Sur. Revista Internacional*, No. 12, 419-444.
- Carrera-Damas, G. (1988). Prólogo, 13-21, a José Rafael Lovera. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Cartay, R. (1988). El Pabellón ¿Símbolo gastronómico nacional? , 523-532. En: *Venezuela: Tradición en la Modernidad*. Caracas: Universidad Simón Bolívar- Fundación Bigott.
- Cartay, R. (1995). *El pan nuestro de cada día*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2003). *La hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *AGROALIMENTARIA*, Vol. 20 (10), 43-55, ULA. Venezuela.
- Cartay, R. (2021). Breve reseña histórica de la hallaca en Venezuela, con especial referencia a la hallaca merideña. En *Prospectiva*, Vol. 2 (2), julio-diciembre.
- Cartay, R. (2023). La arepa, el territorio, el maíz y el drama. *Revista De Gastronomía Y Cocina*, 2(2), 32–46. <https://doi.org/10.70221/rgc.10022575>
- Cartay, R. y Dávila, L.R. (2023). *Historia y semiología de la alimentación en América Latina*. Amazon. Generis Publishing.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudeba.
- De Matta, R. (1988). *Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil*. América Indígena, Vol. XLVIII, México.
- Díaz, J.A. (1861). *El agricultor venezolano o Lecciones de agricultura práctica nacional*. Caracas: Rojas Hermanos Editores/ Imprenta Nacional de M. de Briceño.
- Finol, J.E. y Pérez, B. (2016). *Semiotic Food, semiotic cooking: The ritual of preparation and consumption of hallacas in Venezuela*. *Semiotic*. Issue 211: 271-291.
- Goycochea, E. y Angelini, L. (2014). *Civilización y barbarie. Rómulo Gallegos y la persistencia de una dicotomía*. Coordinadas. *Revista de Historia Local y Regional*. Vo.1 (1) 27-49.
- Lovera, J.R. (1989). *Gastronáuticas*. Caracas: CEGA.
- Lovera, J.R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Marinone, M. (2007). *La Literatura se acompaña a la nación: Rómulo Gallegos y su Venezuela moderna*. *Remate de Males*, Vol. 2 (27), 231-242.
- Opinión Nacional*, La. Caracas, 25.01.1894.
- Pujadas, J.J. (1993). *Etnicidad, Identidad Cultural de los pueblos*. Salamanca: Eudema.
- Rago, V. (1999). *Llano y llanero: contribución al estudio del forjamiento de una imagen*. *Boletín Antropológico*, Museo Arqueológico ULA, No. 45. Enero-abril.
- Sachs, K. (1987/ 1878). *De los llanos: descripción de un viaje de ciencias naturales a Venezuela*. Caracas: CONICIT.
- Tejera, M. (1877). *Venezuela Pintoresca e Ilustrada*. Librería Española de E. Denne Schmitz. 2 tomos.
- Urbaneja Achelpohl, L.M. (1920/ 1916). *En este país*. Caracas: J. Tagart.
- Zambrano, G. (2018). *Rómulo Gallegos y Doña Bárbara: el poder del símbolo*. *Contexto. Revista Anual de Estudios Literarios*, Vol. 23 (25).