

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
FACULTAD DE ODONTOLOGÍA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES BIOANTROPOLÓGICAS Y
ARQUEOLÓGICAS
DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA

**ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.
UN ESTUDIO SOBRE LOS SABERES Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN
TRES COMUNIDADES CAMPESINAS DEL VALLE DEL MOMBOY.**

TRUJILLO. VENEZUELA

www.bdigital.ula.ve

Tesis presentada como requisito parcial para optar al Grado de
Doctor en Antropología

Tesista: Claret G. Castellanos A.

Tutor: Dr. Carlos García Sivoli.

Mérida, 23 de Octubre de 2017

ÍNDICE GENERAL

	pp.
AGRADECIMIENTOS.....	vii
RESUMEN.....	viii
EPÍGRAFE.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	x

PARTE I MARCO METODOLÓGICO

CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
1.1 El Método Cualitativo en las Ciencias Sociales.....	17
1.2 Acercamiento Metodológico a las Comunidades en Estudio.....	33
1.2.1 El Trabajo de Campo en las Comunidades en Estudio.....	34
1.2.2 Población de Estudio.....	37
1.2.3 Técnicas de Recolección de Datos.....	38
1.2.4 Técnicas de Muestreo.....	39

PARTE II MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO II: LA VISIÓN ANTROPOLÓGICA DEL PROCESO ALIMENTARIO.....	42
2.1 Enfoques Teóricos de la Antropología de la Alimentación.....	44
2.1.1 El Funcionalismo.....	44
2.1.2 El Estructuralismo.....	46
2.1.3 El Materialismo Histórico.....	56

CAPÍTULO III: CULTURA, IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN.....	60
3.1 Cultura y Alimentación.....	60
3.2 Identidad y Alimentación.....	65
3.2.1 Sociedad Moderna e Identidad Alimentaria.....	68
3.2.2 Clase Social e Identidad Alimentaria.....	75
3.2.3 Familia e Identidad Alimentaria.....	78
3.2.4 Cuerpo e Identidad Alimentaria.....	83
3.3 Medicalización y Alimentación.....	85
CAPÍTULO IV: EL SISTEMA ALIMENTARIO TRADICIONAL Y MODERNO.....	95
4.1 Sistema Alimentario.....	97
4.1.1 Sistema Alimentario Tradicional.....	98
4.1.2 Sistema Alimentario Moderno.....	100
4.2 Cómo Entender los Conceptos Básicos.....	112
CAPÍTULO V: LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA LATINA Y VENEZUELA.....	115
5.1 Perspectiva Histórica de la Alimentación en América Latina.....	115
5.2 Conformación Histórica de los Patrones Alimenticios en Venezuela.....	129
5.3 La Producción Agroindustrial en Venezuela durante los Siglos XX y XXI.....	141
5.3.1 La Explotación Petrolera y el Deterioro de la Actividad Agrícola desde Comienzo del Siglo XX.....	142
5.3.2 La Sustitución de Importaciones y la Reforma Agraria.....	146
5.3.3 Las Políticas Neoliberales de Finales del Siglo XX.....	151
5.3.4 Las Políticas Socialistas de Comienzo del Siglo XXI.....	153
5.3.4.1 La Crisis Económica y su Impacto en la Comercialización de los Alimentos y el Poder Adquisitivo del Venezolano.....	177

PARTE III
TRABAJO ETNOGRÁFICO

CAPÍTULO VI: ETNOGRAFÍA DE LAS COMUNIDADES LA LAGUNITA, EL PORTACHUELO Y EL PARAMITO.....	186
6.1 Contextualización Geográfica de las Comunidades en Estudio.....	186
6.2 Población y Actividad Económica.....	188
6.3 Representaciones Sociales sobre la Alimentación.....	192
6.4 Rupturas y Continuidades en la Producción Agrícola y en el Patrón Alimentario Tradicional.....	194
6.4.1 La Convivencia de Dos Formas de Producción.....	197
6.4.2 Modificaciones en el Patrón de Consumo.....	208
6.5 La Cocina como Espacio de Reproducción de lo Social.....	213
6.6 El Sistema Culinario.....	220
6.6.1 Clasificación de Los Alimentos.....	221
6.6.2 Combinación y Condimentación de los Alimentos.....	229
6.6.3 Preferencias Gustativas.....	246
6.6.4 La Mesa y los Códigos de Comensalidad.....	249
6.6.5 Cocinas y Utensilios.....	256
6.7 Comidas y Días Festivos.....	260
6.8 El Patrón Alimentario y la Producción Agrícola en el Contexto de la Actual Crisis Económica.....	264
CONCLUSIÓN.....	279
BIBLIOGRAFÍA.....	283

LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

CUADROS	pp.
Cuadro 1: Diferencias entre el Paradigma Positivista y Hermenéutico.....	18
Cuadro 2: Población de El Portachuelo, La Lagunita y El Paramito.....	38
Cuadro 3: Distribución por Sexo y Edad.....	38
Cuadro 4: Precios del Barril de Petróleo Venezolano entre 1998-2016.....	154
Cuadro 5: Deuda de Venezuela 2016.....	170
Cuadro 6: Deuda Total de Venezuela 2016.....	170
Cuadro 7: Servicio de la Deuda Externa de Venezuela.....	172
Cuadro 8: Inflación Proyectada para Latinoamérica al Cierre de 2017.....	173
Cuadro 9: Aumento Salarial en Venezuela de Enero a Septiembre de 2017.....	178

www.bdigital.ula.ve

GRÁFICOS	pp.
Mapa 1: Estado Trujillo.....	187
Mapa 2: Municipio Valera.....	187
Mapa 3: Parroquia La Puerta.....	188
Foto 1: Galpón de El Paramito.....	189
Foto 2: La Lagunita y El Portachuelo.....	190
Foto 3: Espacios Turísticos de La Lagunita.....	191
Foto 4: Sembradíos de El Paramito, La Lagunita y El Portachuelo.....	206
Foto 5: Fogones de las Tres Comunidades.....	215
Foto 6: Cocina de la Señora Candelaria.....	254
Foto 7: Cocinas y Utensilios de las Tres Comunidades.....	259

AGRADECIMIENTOS

A Dios

A la Comunidad:

*Por su disponibilidad para
compartir sus cocinas, sabores y
saberes culinarios.*

Al Doctorado:

*Por ser espacio para el
aprendizaje y la discusión.*

A los Profesores y Personal Administrativo:

*Doctores: Jacqueline Clarac, Yanet Segovia y Carlos García Sivoli,
por sus orientaciones y conocimientos compartidos.*

*A María Eugenia por su constante apoyo más
allá de sus labores administrativas.*

A mi Familia:

*Por su comprensión y solidaridad,
en especial
a mi esposo, mis padres,
mi suegra, cuyo recuerdo siempre nos acompaña,
mis hermanos
y mis tres sobrinos.*

A los Amigos:

*Dulce Suárez, Alexandra Chacón,
Yalitza Ramos y Arturo Moreno,
por sus afectos, ánimos y apoyo brindados
a lo largo de esta investigación.*

**Antropología de la Alimentación.
Un Estudio sobre los Saberes y Prácticas Alimentarias en tres
Comunidades Campesinas del Valle del Momboy. Trujillo. Venezuela**

Autor: Claret G. Castellanos A.

Correo electrónico:

giordana07@gmail.com

Tutor: Dr. Carlos García Sivoli

Fecha: Octubre 23 de 2017

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo estudiar los saberes y prácticas que en torno al proceso alimentario manejan los habitantes de las comunidades campesinas de La Lagunita, El Portachuelo y El Paramito. En este sentido, se realizó una reconstrucción histórica de sus formas de producción y consumo alimentario, indagando en las rupturas y continuidades generadas por los cambios políticos, económicos, sociales y culturales ocurridos en el país a partir de la segunda mitad del siglo pasado. Se analizó la función social de la cocina como espacio de reproducción de saberes y prácticas culinarias, de los roles y relaciones entre los géneros. Asimismo, se hizo una caracterización de su sistema culinario, identificando la pervivencia de conocimientos, creencias y prácticas en la clasificación que hacen de los alimentos, en las formas de preparación, combinación y condimentación de los platos, así como en las normas de comensalidad, elementos que en conjunto remiten a su identidad alimentaria. Desde la perspectiva del método etnográfico se llevó a cabo el trabajo de campo, empleando las técnicas de la observación participante y la entrevista en profundidad, con el fin de acceder a las interpretaciones que los pobladores hacen desde sus referentes culturales sobre el mundo que les rodea, complementándolas con las interpretaciones del investigador. Se pudo observar que las cocinas y formas de producción agrícola de las tres comunidades han integrado y resignificado elementos provenientes del contacto con el sistema agroindustrial, diversificándose sin perder su carácter distintivo. En síntesis, hoy la cocina de las tres comunidades sigue siendo una cocina campesina, que se ha nutrido con nuevos elementos que han ido incorporando los pobladores desde sus sistemas lógicos, por lo que puede hablarse de una reconfiguración de sus saberes y prácticas a la luz de nuevas experiencias en el marco de la dinámica modernizadora del país y más recientemente de la actual crisis económica.

Descriptor: Cultura alimentaria, identidad alimentaria, sistema alimentario, sistema alimentario tradicional y moderno, patrón alimentario, sistema culinario y cocina.

EPÍGRAFE

*Los alimentos que se comen tienen historias asociadas
con el pasado de quienes los comen:
las técnicas empleadas para
encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían
culturalmente y tienen sus propias historias.
Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado
por el significado.
Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente;
también tienen sus historias.
Éstas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo
más complicado esta actividad "animal" presuntamente simple.*

Sidney Mintz



INTRODUCCIÓN

Todos los grupos humanos han hecho de la alimentación un acto que va más allá de lo fisiológico, en torno al cual estructuran hábitos, valores, normas, conocimientos, representaciones y prácticas resultado de fenómenos históricos en el que actúan fuerzas de orden cultural, social, económico y político. Fenómenos que modelan las formas de producir, distribuir, almacenar, preparar y consumir los alimentos, así como los significados sociales que definen la cultura e identidad culinaria de cada grupo humano en interacción con las diferentes dimensiones del sistema social. En tal sentido, se podría decir que el proceso alimentario constituye lo que Mauss (1979) definió como un “hecho social total”, es decir, aquello que de manera transversal está presente en todas las facetas de la vida social.

Ciertamente, la alimentación no es sólo un hecho biológico sino también sociocultural, en la medida en que desprovisto de automatismos el hombre da respuesta a sus necesidades biológicas construyendo un mundo de creencias, códigos y modos de hacer que actúan como una “segunda naturaleza”, al punto que

Tal como ocurre con todo lo demás, el animal que cocina “naturaliza” también los sabores y las costumbres alimentarias, y luego trata esos sabores y costumbres como algo natural, es decir, como algo estructuralmente determinado. Y si conocemos ese truco que nos hacemos a nosotros mismos, sabremos también que nuestras “naturalezas” humanas se muestran así tan variadas como las culturas en cuyo ámbito fueron creadas. (Mintz, 2003a, pp. 227-228)

Se entiende entonces que la alimentación va más allá de la nutrición, en la medida que no se reduce al consumo de las calorías necesarias para la

restauración, desvinculado de los aspectos socioculturales en los que se desenvuelven las vidas de las personas, por el contrario, ella trasciende el instinto de sobrevivencia y de reproducción del reino animal. Como señala Fischler (1995), a pesar de su carácter omnívoro en términos biológicos, es desde sus referentes culturales que los seres humanos deciden qué, cuándo, dónde, con quién y cómo comer. Así, la cultura va dejando su impronta en un orden simbólico de restricciones, jerarquías, preferencias y distinciones, que están presentes en todo el proceso alimentario.

En este sentido, cada sociedad según el proceso histórico que ha configurado su presente posee un patrón alimentario distinto a otra, un conjunto de reglas acerca de dónde comer, el momento, los acompañantes, la cantidad, la combinación, la condimentación, el tipo de preparación, los modales, hasta la disposición de cada persona en la mesa, quién come primero y qué partes en especial, entre otras. En palabras de Fischler (1995),

Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera cómo se aplican las reglas culinarias. (p. 35)

Vista las cosas de esta manera, se puede afirmar que la alimentación está compuesta de dos dimensiones, una material que tiene que ver con la siembra, cosecha, transporte, almacenamiento, preparación y restauración y otra inmaterial, que tiene que ver con el imaginario social, las representaciones, los contenidos ideológicos y simbólicos que envuelven a la primera. Es precisamente sobre la base de esa dimensión simbólica que las sociedades orientan y dan significado a sus comportamientos y preferencias culinarias y desde la cual se puede entender que

lo que llamamos alimento tiene como referente el aspecto universal, el lado nutritivo y biológico de la comida. El alimento es algo neutro, la comida es un alimento que se torna familiar y, por eso mismo, definidor de carácter, de identidad social, de colectividad. De ahí que la comida siempre sea vista como algo altamente positivo o enteramente negativo. Todo lo que los hombres pueden comer es alimento, pero no todo lo que es alimento es comida. (Da Matta, 1988, pp. 167-168)

En suma estos aspectos materiales e inmateriales conforman un sistema alimentario, entendido como, “el conjunto articulado de prácticas, procesos sociales y productos, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias.” (Álvarez y Medina, 2008, p.13)

Ahora bien, la presente investigación que lleva por título “Antropología de la Alimentación. Un Estudio sobre los Saberes y Prácticas Alimentarias en tres Comunidades Campesinas del Valle del Momboy. Trujillo. Venezuela” se realizó en tres comunidades rurales ubicadas en la Parroquia La Puerta del Municipio Valera del Estado Trujillo, dentro de la subcuenca del Río del Valle del Momboy que recorre aguas abajo el valle atravesando las Parroquias La Puerta y Mendoza Fría del Municipio Valera. Las tres comunidades colindan geográficamente, estando La Lagunita y El Portachuelo a pie de montaña, mientras que El Paramito montaña arriba, cuyo acceso se realiza por medio de una carretera de tierra con un acentuado grado de inclinación que parte de La Lagunita. Las tres comunidades están habitadas por campesinos, cuya población total es de aproximadamente 350 personas agrupadas en 70 familias, dedicadas principalmente a la producción agrícola a excepción de La Lagunita que centra gran parte de su actividad económica en el turismo.

En esta investigación se formula el siguiente problema: ¿Cuáles son los saberes y prácticas que en torno al proceso alimentario manejan los habitantes de las comunidades campesinas de La Lagunita, El Portachuelo y El Paramito?

A su vez esta interrogante se acompaña de cuatro preguntas que amplían su investigación, en tanto que apuntan a las dimensiones que la componen, a saber:

- 1) ¿Cuáles son los cambios registrados en el sistema alimentario tradicional de las tres comunidades a partir de la segunda mitad del siglo pasado?
- 2) ¿Cuáles son las características que definen la cocina de las tres comunidades estudiadas en cuanto a preferencias gustativas, formas de preparación, maneras de consumir, códigos de mesa y representaciones sociales sobre los alimentos, entre otros?
- 3) ¿Cuáles son las relaciones sociales que se estructuran alrededor de la comida entre los miembros de las tres comunidades en estudio?
- 4) ¿Cuáles son las estrategias de producción, adquisición y preparación de los alimentos aplicadas por los habitantes de las tres comunidades en la actual crisis económica?

A partir del problema formulado, la investigación persigue el siguiente objetivo general: Determinar los saberes y prácticas que en torno al proceso alimentario manejan los habitantes de las comunidades campesinas de La Lagunita, El Portachuelo y El Paramito.

En correspondencia con el objetivo general y las cuatro interrogantes antes formuladas se plantean los siguientes objetivos específicos:

- 1) Identificar los cambios registrados en el sistema alimentario tradicional de las tres comunidades a partir de la segunda mitad del siglo pasado.
- 2) Describir las características que definen la cocina de las tres comunidades estudiadas en cuanto a preferencias gustativas, formas de preparación, maneras de consumir, códigos de mesa y representaciones sociales sobre los alimentos, entre otros.
- 3) Analizar las relaciones sociales que se estructuran alrededor de la comida entre los miembros de las tres comunidades en estudio.
- 4) Indagar sobre las estrategias de producción, adquisición y preparación de los alimentos aplicadas por los habitantes de las tres comunidades en la actual crisis económica.

Atendiendo a los objetivos que persigue esta investigación, se ha empleado el método etnográfico, cuyo trabajo de campo se ha realizado a lo largo de tres años, en el que se han aplicado principalmente dos técnicas de investigación: la observación participante y la entrevista en profundidad, técnicas que desde la perspectiva cualitativa permiten una visión tanto emic como etic de la realidad estudiada. Por medio de ellas se han recolectado diversos datos sobre los saberes y prácticas alimentarias y formas de producción de los pobladores de las tres comunidades en los distintos escenarios de sus vidas cotidianas, a los que se ha accedido gracias a los vínculos que surgen de la dinámica del trabajo de campo etnográfico.

Finalmente, este trabajo se estructura en tres Partes que agrupan seis Capítulos. La Primera Parte abarca el Marco Metodológico, integrada por el Capítulo I, en el que se exponen los fundamentos epistemológicos de la investigación cualitativa y las técnicas metodológicas empleadas en el trabajo de campo etnográfico. La Segunda Parte corresponde al Marco Teórico, integrada por los Capítulos II, III, IV y V, en la que se presentan

las principales teorías, categorías y conceptos de la antropología de la alimentación, así como una visión histórica de la conformación de los patrones alimentarios en América Latina y Venezuela, para cerrar con un análisis de la producción agrícola y del consumo de alimentos en Venezuela desde comienzo del siglo XX hasta el presente. La Tercera Parte corresponde a la Etnografía, integrada por el Capítulo VI, en el que se expone el trabajo etnográfico llevado a cabo en las tres comunidades.

www.bdigital.ula.ve

PARTE I
MARCO METODOLÓGICO
www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO I

CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN

*El trabajo de campo asume que el hombre es el mejor instrumento para estudiar los grupos humanos o expresado menos retóricamente: la mejor estrategia para el análisis de los grupos humanos es establecer y operacionalizar relaciones sociales con las personas que los integran.
Honorio Velasco y Ángel Díaz*

1.1 El Método Cualitativo en las Ciencias Sociales

En el campo de las ciencias sociales existen diversas disciplinas y teorías para el análisis de la realidad social. Aunque derivadas de diferentes corrientes filosóficas todas comprenden una definición de la naturaleza del objeto de estudio, vale decir, la forma en que se manifiesta el hecho, fenómeno, circunstancia o acontecimiento, lo que corresponde a su estatus ontológico; un modo en que el fenómeno puede ser conocido y el tipo de conocimiento que genera su estudio, lo que hace referencia a la dimensión epistemológica y por último, los procedimientos, técnicas e instrumentos que se emplean para recolectar los datos de la realidad, esto es el aspecto metodológico.

En torno a estos tres componentes: qué se investiga, cómo se conoce el objeto de estudio y por medio de qué técnicas y procedimientos se aproxima el investigador a dicho objeto, lejos de establecerse un parámetro único en las ciencias sociales se ha conformado una diversidad de enfoques que se pueden agrupar en dos paradigmas: positivista e interpretativo, en el entendido de que al interior de cada uno existen variantes y en el camino que va de uno a otro hay una tonalidad de grises que incorporan elementos de ambos.

Así en la segunda mitad del siglo XIX, desde una visión positivista, los primeros investigadores en el campo de las ciencias sociales procuraron observar los hechos sociales más allá de las creencias e ideologías que los envuelven, bajo el supuesto de separar lo aparente de lo real con el fin de elaborar proposiciones con fundamento en la evidencia empírica. En contraposición a este paradigma surgió a finales del siglo XIX y comienzos del XX el interpretativo, cuyos representantes se basaron en el estudio de las creencias, ideologías, representaciones y simbolizaciones para comprender las relaciones sociales, interpretando el significado que los individuos le asignan a sus acciones y cómo éstas a su vez inciden en la formación de códigos y estructuras de comportamiento social. Desde esta perspectiva no cuenta tanto si los mitos, costumbres y valores son reales, sino que son producidos y reproducidos por las personas, quienes creen en ellos y actúan en consecuencia. Se trata de dos paradigmas que obedecen a lógicas distintas en su proceso investigativo, tal como se puede observar en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1
Diferencias entre el Paradigma Positivista e Interpretativo

CRITERIOS	PARADIGMAS	
CATEGORÍAS	POSITIVISTA	INTERPRETATIVO
Ontología	La naturaleza de la realidad social es objetiva y fragmentada, su estudio se reduce a una o un conjunto de variables para establecer las relaciones causales entre ellas.	La naturaleza de los fenómenos sociales es intersubjetiva y se expresa en todos los ámbitos de las interacciones sociales, de donde emergen los significados que los individuos atribuyen a sus acciones en contextos socioculturales o sistemas lógicos específicos, fuera de los cuales resultarían incompresibles.
Epistemología	La realidad se puede conocer por medio del método científico (cientificista). Sus enunciados deben ser sometidos a verificación empírica.	Los fenómenos sociales se pueden conocer en sus estructuras de significación, trama en la que tienen sentido las interacciones sociales. Las interpretaciones nunca son definitivas y su validez se basa en la capacidad

		interpretativa y en el consenso de la comunidad científica en torno a ella.
Metodología	Rígida, estructurada, predeterminada y experimental.	Flexible, con estructura no predeterminada y naturalista.
Proceso Lógico	Hipotético-deductivo: Parte de una teoría de la que se deduce una hipótesis, con base en la cual se va a la realidad. Hipotético-inductivo: Se estudian casos particulares para luego observar lo que tienen de común, que se recoge en una hipótesis que pretende explicar diferentes realidades.	Inductivo: No necesariamente parte de una hipótesis. Estudia los fenómenos en su contexto sociocultural con el fin de elaborar un conjunto de proposiciones que permitan interpretar el fenómeno estudiado.
Regularidades	Busca dar explicaciones válidas para distintos casos, partiendo de la idea de que no existe ciencia de lo particular sino de lo general (nomotético).	Enfatiza el estudio de casos particulares, buscando lo que de específico tiene cada realidad (ideográfico).
Objetivo de la Investigación	Persigue la explicación causal (variable independiente y dependiente).	Busca interpretar los significados de las acciones sociales dentro de los contextos socioculturales en los cuales tienen lugar.
Axiología	El investigador se mantiene distante del objeto de estudio, procurando "no contaminar" la investigación con juicios valorativos, los propios y los de las personas estudiadas, con el fin de no empañar su observación de la realidad.	El investigador interactúa con el "objeto de estudio" involucrándose en su vida cotidiana, rompiendo la separación sujeto-objeto y adentrándose en su mundo de valores e interpretándolos con el fin de comprender su cultura.
Función de la Literatura	Fundamental para la elaboración de las bases teóricas y la formulación de hipótesis.	La función de la teoría es auxiliar. No está predefinida, se va construyendo a lo largo de la investigación. Los estudios previos ayudan a realizar las interpretaciones pero no las determinan.
Conceptos	Los conceptos deben ser operativos, traducidos en indicadores precisos que permitan su medición empírica.	Los conceptos no están predeterminados, se van construyendo a lo largo de la investigación. Son flexibles y heurísticos.
Representatividad de la Muestra	Muestra estadísticamente representativa.	La representatividad viene dada por la saturación de los datos.
Técnicas de Investigación y Análisis de los Datos	Técnicas cuantitativas: observación, encuesta, lista de cotejo, entrevista cerrada, etc. Estadística descriptiva e inferencial.	Técnicas cualitativas: observación participante, entrevistas abiertas, conversatorios, historias de vida, etc. Análisis de discurso, círculo hermenéutico, entre otros.

Cuadro elaborado a partir de las disertaciones de Guba y Lincoln (2002).

Ciertamente, para el positivismo primigenio las ciencias sociales debían constituirse de la misma manera que las ciencias naturales, por lo que la realidad debía ser estudiada de forma aislada o fragmentada, describiendo objetivamente la relación entre un número reducido de variables o estableciendo la conexión causal entre ellas. De esta manera, las variables se traducen en definiciones operacionales con indicadores que permiten su medición, los cuales se estudian independientemente de las características del contexto sociocultural. En consecuencia, partiendo de la idea de que las cosas se ven porque existen independientemente del sujeto que las percibe, el investigador debe dar cuenta de ellas tomando distancia en su observación, dejando de lado los juicios valorativos.

Este paradigma evolucionó en lo que se conoce como neopositivismo, que si bien asumió parte de los principales postulados del positivismo flexibilizó otros. Así por ejemplo, la búsqueda de supuestas leyes universales que rigen la vida social fue sustituida por la noción de probabilidad, dejando espacio a la incertidumbre, toda vez que en el campo de las relaciones sociales las personas actúan según sus esquemas cognitivos orientados psicológica y culturalmente, a diferencia de los entes físicos y biológicos que poseen movimientos y conductas regulares en las que no actúan procesos reflexivos entre un estímulo y una respuesta. Asimismo, acepta la existencia de un mundo real pero cuestiona la exigencia de objetividad plena del investigador, en tanto que considera que su percepción se encuentra condicionada por distintos elementos que afectan sus enunciados. Reconoce que las prácticas sociales están influidas por múltiples variables, que aun cuando resulten difíciles de aprehender desde el punto de vista empírico tienen su importancia.

En correspondencia con el positivismo inicial mantiene el interés por la relación causal entre un reducido número de variables, pero le asigna mayor relevancia a las circunstancias en las que tienen lugar la relación entre las variables, lo que no quiere decir que abra espacio a los elementos de orden

sociocultural (intersubjetivo), en tanto que lo circunstancial lo entiende como el marco institucional en el que se establecen las reglas de juego, con base en las cuales los distintos actores evalúan sus decisiones de forma concreta según los costos y beneficios que pudieran reportarle.

Ahora bien, según la naturaleza de la investigación los neopositivistas emplean la lógica inductiva o deductiva. La primera estudiando casos particulares que conducen a generalizaciones empíricas, lógica que caracterizó al positivismo originario cuyo interés se centró más en la búsqueda de leyes universales. La segunda partiendo de una teoría de la cual se desprende una o varias hipótesis que posteriormente serán sometidas a corroboración empírica. En todo caso, ambas representan los dos pilares sobre los cuales se asienta la metodología cuantitativa.

Por su parte, el paradigma interpretativo busca dar cuenta de los propósitos o significados de la acción humana, en lugar de las correlaciones empíricas entre variables que dejan de lado la intencionalidad del actor. En este sentido, propone que no es posible comprender los fenómenos sociales sin considerar tanto las percepciones como las concepciones que las personas tienen de su propia realidad. Aun cuando reconoce que las mismas están influidas por aspectos de orden material, le da preponderancia a la dimensión subjetiva de la acción social.

De allí que el enfoque interpretativo no se detiene en entender el mundo en tanto realidad objetiva, sino que busca comprenderlo en tanto producción de significados construidos socialmente a partir de los contextos culturales en los que se encuentran inmersos los grupos humanos. En consecuencia, la preocupación no gira en torno a las variables fácticas sino a lo que los individuos creen, aceptan, afirman y defienden como real, independientemente de su correlato empírico, en otras palabras, se preocupa por las estructuras de significación. Se entiende entonces que “Entre el pensamiento estadístico -para estudiar distribuciones de variables- y el pensamiento discursivo -para estudiar estructuras de significación- se

separan las aguas de los números y las palabras, arrastrando diferencias previas incluso a la específica cuestión metodológica de la investigación." (Canales, 2006, p. 13)

Sin embargo, analizar los fenómenos sociales implica privilegiar los aspectos intersubjetivos más allá de la esfera del individualismo metodológico y del estructuralismo materialista. Es por eso que los estudios culturales dejan de lado tanto las explicaciones o interpretaciones internas basadas en motivaciones psicologistas que dan cuenta de las decisiones tomadas por los individuos, como las descripciones o explicaciones externas que hacen énfasis en los factores materiales que determinan el comportamiento de las personas.

Antes bien, el fin del enfoque interpretativo no es otro que el de comprender la acción humana tomando en cuenta los valores y normas que sirven de trama a ese comportamiento, sin reducirse a una o un determinado número de variables, pues pretende dar cuenta de la arquitectura de sentido. En virtud de ello la investigación no parte de una teoría como lo hace el modelo hipotético-deductivo de corte neopositivista, sino que desde una visión inductiva al estilo de la teoría fundamentada de Glaser y Strauss (1967), va diseñando en el transcurso de la investigación las técnicas necesarias y desarrollando las bases teóricas que servirán para interpretar el fenómeno de estudio, estableciendo vínculos entre los distintos aspectos que conforman la realidad y posibilitan una visión integral de la misma. De allí que se debe comprender

el sistema de relaciones en el cual las variables o propiedades se encuentran insertas, enclavadas o encajadas y del cual reciben su propio sentido.... se consideraría impropio definir las *variables operacionalmente*, ya que los actos de las personas, en sí, descontextualizados, no tendrían significado alguno o podrían tener mucho significado. El significado preciso lo tienen las

“acciones humanas”, las cuales requieren, para su interpretación, ir más allá de los actos físicos, ubicándolas en sus contextos específicos. El acto en sí no es algo humano; lo que lo hace humano es la *intención* que lo anima, el *significado* que tiene para el actor, el *propósito* que alberga, la *meta* que persigue; en una palabra, la función que desempeña en la estructura de su personalidad y en el grupo humano en que vive. (Martínez, 2004, p. 75)

Así, basado en la dimensión cultural, el enfoque interpretativo permite comprender el conjunto de interacciones que se dan en una sociedad, con base en las cuales se pueden establecer comparaciones entre las acciones que emprenden los distintos grupos que la componen. En lugar de enunciar leyes universales o generalizaciones empíricas, agrupa los distintos casos en una clasificación que luego pasan a formar parte de “tipos ideales”. Es por esto que se interesa en casos particulares (ideográfico) para dar cuenta de lo que tienen de específico sin pretender buscar universales culturales (nomotético) o lo que tienen de común distintos casos particulares.

En la medida que el campo cultural presenta obstáculos para ser operativizado en variables que puedan ser medidas empíricamente y extrapoladas a distintas realidades de forma extensa, la perspectiva interpretativa rehúye de los conceptos precisos que se traducen en indicadores, por el contrario, sus conceptos poseen un valor heurístico que se ajusta a cada realidad en particular cuando no indirectamente a distintos casos. Es por ello que cumplir con los criterios de rigor metodológico y explicativo propios del modelo cientificista en este tipo de estudios no necesariamente representa una exigencia para el investigador.

Esta dificultad para aprehender la dimensión cultural desde el paradigma cientificista de corte positivista, hizo que fuera ignorada en las ciencias sociales durante mucho tiempo y junto a ella todos los aspectos no

racionales del comportamiento humano, a excepción de la antropología. En tal sentido, el análisis desde la perspectiva positivista se redujo aquellas dimensiones que transitaban dentro de una lógica instrumental-racional, como las estructuras sociales en las que tenían lugar las relaciones sociales, privilegiando el análisis cuantitativo de las variables en cuestión.

Esta debilidad de la perspectiva cultural dentro de las ciencias sociales en occidente se acentuó aún más en la medida en que la disciplina antropológica dirigió su mirada a los grupos étnicos no occidentales, donde seguían operando patrones tradicionales ajenos a los criterios de la modernidad, caracterizada por un orden legal-racional. Aspectos sobre los que se centraron enfoques como el marxismo, el conductismo, la teoría de la elección racional y buena parte del estructural-funcionalismo, que se interesaron en las sociedades modernas, enfatizando determinadas variables que en buena medida invisibilizan la dimensión cultural.

Por lo que en líneas generales la diferencia entre un paradigma y otro radica en las variables que privilegian y en consecuencia las formas de analizarlas. En este sentido, para los enfoques que enfatizan las estructuras sociales su atención gira en torno a la complejidad de las relaciones sociales, sus formas de producción, el orden político, las instituciones sociales, los comportamientos manifiestamente observables, el nivel de desarrollo tecnológico, entre otros. Mientras que los enfoques culturalistas se interesan por los valores, normas, creencias, simbolizaciones, representaciones y demás aspectos de la cultura que orientan y dan sentido a las distintas prácticas sociales.

No será sino hasta la década de los 90 cuando se valore en el conjunto de las ciencias sociales la dimensión cultural, en lo que se denominó el “giro culturalista” que tuvo su antecedente más inmediato en el “giro lingüístico” de los años 70. En ello contribuyeron las críticas que desde dentro y fuera se hicieron a los enfoques que participaban del “consenso ortodoxo”, por dejar de lado una importante esfera de la realidad social como es la cultura, tal es

el caso del análisis economicista del marxismo o el calculador de la teoría de la elección racional. La crítica a estos enfoques allanó el camino para el abandono de las grandes teorías o metanarrativas y el surgimiento de teorías de menor alcance que permiten observar aspectos de la realidad en su contexto histórico.

Atendiendo a estas consideraciones, comprender a un grupo, comunidad o sociedad desde el interpretativismo requiere estudiar sus prácticas (comportamientos y acciones) y representaciones (conocimientos y creencias), de las que se pueden extraer datos que permiten analizar la complejidad de las interacciones sociales. Traducido en términos metodológicos se puede afirmar siguiendo a Velasco y Díaz (2006), que en este tipo de investigación se busca “identificar temas, mostrar su vinculación, exponer el conjunto de reglas en las que quedan encuadrados, construir la estructura simbólica subyacente... comprender, tornar inteligible la acción humana.” (p. 72)

Es por esto que su método, el cualitativo, se caracteriza por ser naturalista, pues busca comprender a las personas estudiadas en su propio ambiente, en su vida cotidiana, en sus contextos diarios, espacios desde los que el investigador se mueve entre una visión emic y etic. La primera tiene que ver con los aspectos internos de orden cultural que muestran la perspectiva del sujeto y la segunda con los criterios interpretativos del investigador. Por lo que no resulta extraño que en un mismo estudio el investigador emplee ambas perspectivas, pasando de la observación a la interpretación y luego nuevamente a la observación, para asegurarse de que sus interpretaciones correspondan en lo posible con los significados atribuidos por las personas, a sabiendas de que hay un punto en el que tendrá que navegar sólo con sus interpretaciones, dado que en ocasiones las personas no son completamente conscientes del sentido y alcance de sus acciones.

Consecuentemente con ello, en el trabajo de campo el etnógrafo alterna entre la observación participante y la entrevista en profundidad, con el fin de captar aquello que sobrepasa la expresión declarativa de la persona, es decir, elementos extralingüísticos y contextuales que sólo en el contacto prolongado con el grupo estudiado se pueden observar y con base en los cuales dar cuenta de aquellos espacios opacos que se tornan incompresibles desde una observación distante o desde una encuesta, al dejar de lado muchos de los significados que las personas dan a sus acciones en el complejo mundo de las relaciones sociales, en donde un gesto, una mirada, un silencio dicen tanto o más de lo que la persona expresa verbalmente. Como señalan Velasco y Díaz (2006) parafraseando a Geertz, lo que se busca es captar las “estructuras de significación que, desde luego, aparecen muchas veces irregulares, no explícitas, extrañas unas a otras; y que el investigador debe conectar de alguna manera.” (p. 49)

Vista las cosas así, la comprensión de las prácticas humanas necesariamente debe hacerse a partir del contexto en el que tienen lugar, estableciendo relaciones múltiples entre los distintos actores y escenarios que la componen y dentro del cual cobran sentido. Razón por la que se considera que el estudio interpretativo es sistémico, pues cada uno de sus componentes están enlazados en un todo que siempre es más que la suma de sus partes. De allí que, no es conveniente estudiar la dinámica de la vida social aislando un conjunto de variables y reduciendo su complejidad.

Desde una perspectiva fenomenológica, la investigación cualitativa exige al investigador sumergirse en la realidad dejando de lado teorías preconcebidas, procurando apartar sus prejuicios o suspender el juicio poniéndolo entre paréntesis (epojé), para dejar que la realidad se manifieste y así aprehenderla tal como ella se muestra ante sus ojos. En otras palabras, “uno de los principales requerimientos de la etnografía es que suspendamos momentáneamente nuestro sentido común y conocimiento teórico para así minimizar el peligro de confiar demasiado en presuposiciones engañosas

sobre el lugar y la gente que lo habita.” (Hammersley y Atkinson, 1994, p. 105)

Esto no significa que desde el enfoque interpretativo el investigador no realice estudios previos relacionados con su tema o que no valore las interpretaciones hechas por otros, sólo que no va con la intención de observar o concebir la realidad estudiada desde esas nociones, sino a partir de lo que sus sentidos y sus propias reflexiones le van dictando, dejando que sea la realidad la que exprese sus significados, cuidándose de camisas de fuerza teórica o de posiciones procusteas que le impidan desplegar las posibilidades interpretativas. En efecto, “Los investigadores desarrollan conceptos, intelecciones y comprensiones partiendo de pautas de los datos, y no recogiendo datos para evaluar modelos, hipótesis o teorías preconcebidas” (Taylor y Bogdan, 2002, p. 20). Claro está si las conclusiones a las que llega el investigador se corresponden con estudios previos, servirán para la elaboración de tipologías, de no ser así pasaran a conformar casos particulares.

Dentro de esta orientación se inscriben las investigaciones antropológicas, cuyo método etnográfico se concibe como un proceso en el que el investigador debe

establecer relaciones, seleccionar a los informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, etc. Pero no son estas actividades, estas técnicas y procedimientos lo que define a la empresa. Lo que la define es cierto tipo de esfuerzo intelectual: una especulación elaborada en términos de, para emplear el concepto de Gilbert Ryle, “descripción densa”. (Geertz, 2003, p. 21)

Se trata de un proceso en el que se pueden identificar tres etapas: en la primera el investigador va al campo con conceptos flexibles y no con

definiciones rígidas, operacionalizadas en indicadores que se mantienen inamovibles a lo largo de la investigación. En la segunda etapa, correspondiente al trabajo de campo, se recolectan los datos a través de distintas técnicas, entre las que resaltan la observación participante y la entrevista no estructurada en profundidad. En este caso la observación participante

proporciona el contraste de la realidad -de la objetividad- a lo que a veces imaginativamente se comunica en la entrevista. La entrevista, a su vez, proporciona sentido a las acciones a veces incomprensibles que se observan, o corrige las inferencias a veces precipitadas que se obtienen por observación (...) ambas técnicas hablan precisamente de los dos tipos básicos de producción de información en el trabajo de campo: a) la observación y la observación participante proporcionan *descripciones*, es decir, discurso propio, del investigador; b) la entrevista, tejida sobre el *diálogo*, proporciona discurso ajeno, de los sujetos de estudio [Las dos técnicas] en esencia aluden las categorías *etic* y *emic*. (Velasco y Díaz, 2006, pp. 33-35)

En el trabajo de campo con observación participante el investigador debe pasar un período de tiempo en la comunidad estudiada, involucrándose en las prácticas cotidianas de las personas, adentrándose en sus vidas diarias para comprender sus puntos de vista: conocimientos, creencias, cosmologías, mitos, leyendas, entre otros aspectos que le dan sentido a sus acciones. Por consiguiente, la estancia del investigador en la comunidad estudiada le permite recolectar un gran número de datos que de otra forma sería imposible, lo que

obliga al investigador a buscar la mayor proximidad a la situación, a la involución analítica de su persona con el fenómeno de estudio, a buscar el foco descriptivo y a estudiar la conducta rutinaria de cada día sin interferencias ni aislamientos artificiales. [En consecuencia,] Los datos cualitativos son recogidos en aquellas situaciones en las que el observador dispone de una accesibilidad fácil para su adquisición, sin tener que recurrir a “crear” o “fingir” situaciones inexistentes en la realidad, y sin tener que recurrir a intermediarios. (Ruíz, 2012, p. 73)

En virtud de ello, más que la cantidad de datos lo que importa es la comprensión a la que llega el investigador sobre el significado que las personas otorgan a sus acciones, lo que es posible justamente involucrándose en sus vidas cotidianas durante un tiempo relativamente largo, en el que “conversa con la gente, trabaja con ellos, asiste a sus funciones sociales y rituales, visita sus casas y les invita a la suya, es decir, está presente en tantas situaciones como le sea posible, conociéndolos en tantos ambientes y tantas facetas como pueda” (Berreman, 1968, p. 337).

Es precisamente por medio de la observación participante y la entrevista en profundidad que el etnógrafo puede llegar a las estructuras de significación, que como las capas de una cebolla deben ser retiradas una tras otra hasta llegar al núcleo. Ciertamente por medio de estas dos técnicas el investigador logra penetrar en los significados profundos y complejos de las acciones humanas, los que muchas veces no se muestran en un primer acercamiento o no se corresponden con lo que las personas manifiestan, bien porque pretendan dar una imagen idealizada de la propia cultura o porque no sean conscientes de ellos. Por lo que las interpretaciones del investigador pueden cerrar la brecha entre lo que las personas dicen y lo que realmente hacen.

Como ya se mencionó, los conceptos cumplen una función orientadora sin determinar la visión que el etnógrafo se formará de la realidad, pues éste debe dejar que vayan emergiendo los significados sin imponerles categorías. De allí la importancia de la convivencia con las personas durante un tiempo prolongado con algunos intervalos, los que se aprovechan para ordenar, clasificar y analizar los datos recolectados hasta ese momento, revisar las nociones teóricas, redefinir ideas y conceptos y ajustar las interpretaciones. Asimismo, sirve para tomar una distancia psicoemocional con la comunidad estudiada y renovar la mirada después de un tiempo de ausencia, reconsiderar algunos elementos que pueden ser de gran utilidad para nuevas interpretaciones, lo que exige del investigador tanto sensibilidad como agudeza para percibir nuevos elementos de la realidad antes ignorados. Ciertamente, en ese ir y venir

La comprensión en la etnografía aumenta a medida que progresa la recolección de datos. La observación inicial es desenfocada y la recolección de datos significativos procede con lentitud, pues el investigador aprende primero cosas acerca de la localidad en general y luego se va centrando en el problema de investigación más específico. (Morse, 2003, p. 45)

En cuanto a la entrevista no estructurada o en profundidad, resulta una técnica bastante útil para que el investigador ahonde en el mundo tal como es percibido y concebido por las personas estudiadas. Como dice Ruiz (2012), el investigador “lejos de suponer que conoce, a través de su comportamiento exterior, el sentido que los individuos dan a sus actos, se compromete a preguntárselo a los entrevistados, de tal modo que estos puedan expresarlo en sus propios términos y con suficiente profundidad para captar toda la riqueza de su significado.” (p. 171)

De la misma manera como el trabajo de campo se realiza en un tiempo relativamente largo con intervalos, las entrevistas siguen también este mismo curso, variando las preguntas según los datos que se necesitan recolectar. Los informantes clave se pueden mantener o variar o alternar ambas posibilidades según los requerimientos de la investigación. En todo caso, lo que debe mantenerse constante es la flexibilidad en el momento de la entrevista, de tal manera que el entrevistado se sienta a gusto y pueda expresar de forma distendida todo aquello que se le pregunte, es decir, llegar a un punto en el que el entrevistado sienta que más que suministrarle información al investigador sobre sus prácticas está compartiendo con la persona. Se trata fundamentalmente de una técnica que

más que buscar información sobre hechos busca un discurso nativo que los comente, que los valore, que los relacione y contraste con otros, de modo que en dicho discurso nos vierta el actor modos de categorizar su experiencia; un discurso donde el actor despliegue estrategias cuya observación resulte relevante para nuestros propósitos o desarrolle todo un conjunto de descripciones y opiniones desde las cuales podamos inferir pautas, valores, principios o creencias en operación. (Sanmartín, 2000, p. 111)

Para alcanzar este propósito el investigador debe familiarizarse con las personas hasta que éstos no lo vean con extrañeza, compenetrándose empáticamente con ellos para ser percibido como uno más o en todo caso, que no represente una incomodidad para el grupo. Aunque esto nunca se logra plenamente, el investigador ha de intentarlo hasta donde más pueda.

Ahora bien, una vez concluido el análisis e interpretación de los datos, se pasa a la tercera etapa de textualización, con miras a la redacción del trabajo final en el que se presentaran los resultados y conclusiones a los que

se llegó en la investigación. Durante la redacción el investigador colocará datos, referencias históricas, diálogos, descripciones, interpretaciones, fotos, entre otros elementos que considere necesarios para dar cuenta de la realidad estudiada. Finalmente, expondrá las conclusiones de forma coherente para hacerlas inteligibles a los lectores, en un estilo flexible y agradable. En buena medida,

Tal vez radique en esto la “magia del etnógrafo”: en la *transformación* de una masa caótica de datos producidos en el transcurso de la interacción diaria con los nativos, convertida finalmente en un discurso coherente y unitario, en el que cada dato no sólo encaja en un segmento apropiado del discurso sino que va mostrándose multireferido a los demás hasta conseguir presentar una cultura como un todo. (Velasco y Díaz, 2006, p. 36)

Retomando lo expuesto hasta aquí, se podría decir que el estudio del proceso alimentario desde una perspectiva antropológica que acentúa la dimensión cultural, exige un acercamiento interpretativo, concibiendo ontológicamente la naturaleza del objeto de estudio como un fenómeno construido socialmente, cuya existencia no se muestra independiente de los sujetos que lo producen, quienes le dan significaciones que se expresan en los saberes, representaciones, creencias, simbolizaciones y hábitos que orientan las diversas prácticas alimentarias. En otras palabras, de lo que se trata es de dar cuenta de la producción de sentido que se estructura en las interacciones sociales en torno a la alimentación. De allí que esta manera de concebir el objeto de estudio, las reflexiones que se realizan sobre él, así como la metodología empleada, se diferencia del paradigma cientificista de corte positivista, más adecuado para el estudio médico-nutricional de la alimentación, el cual enfatiza la relación causal entre un número reducido de variables medidas estadísticamente, dejando de lado los aspectos de orden

intersubjetivos dónde tienen lugar los significados socialmente construidos, los que difícilmente podrían ser abordados desde una metodología cuantitativa.

Sin embargo, esto no excluye que su estudio se realice desde distintas perspectivas dado la complejidad del fenómeno alimentario pues como señala Carrasquero (2007) “la naturaleza del fenómeno alimentario es de condición múltiple y su abordaje ha de disponerse desde enfoques diversos” (p. 83), siendo la disciplina antropológica el sustrato desde el cual articular dichos enfoques, en tanto que no prescinde de “los tratamientos científico nutricionales, políticos y económicos específicos y autónomos y propone un estudio interrelacionado de dichas facetas para acceder a conocer la naturaleza del fenómeno y sus implicaciones” (p. 83), por lo que el tratamiento metodológico “asume que la complejidad del fenómeno inhibe la exclusión de perspectivas.” (p. 84)

1.2 Acercamiento Metodológico a las Comunidades en Estudio

La presente investigación se realizó empleando el método etnográfico desde un enfoque antropológico, en tanto que permite la aproximación al fenómeno alimentario como un proceso social complejo que demanda una mirada amplia que integre elementos de orden objetivo y subjetivo, desde el cual observar las formas de producir los alimentos en las comunidades en estudio, los patrones alimentarios, las técnicas de preparación, los utensilios empleados, los métodos de cocción, la secuencia ternaria, la división de géneros en la cocina y las reglas de comensalidad, como aspectos insertos dentro de un contexto cultural en el que adquieren sentido.

Simultáneamente, desde una perspectiva histórica se analizaron los cambios entre generaciones, en especial los sucedidos a partir de la segunda mitad del siglo pasado, en el que la aplicación de nuevas técnicas agrícolas (maquinarias y agroquímicos), la introducción de nuevos aparatos tecnológicos en la cocina como refrigeradores, cocinas a gas y licuadoras,

así como la disponibilidad de un sinnúmero de alimentos procesados influyeron en sus hábitos, costumbres, conocimientos y creencias relacionadas con las formas de cultivar los alimentos, sus preferencias gustativas y los modos de preparación, en los que se observan rupturas y continuidades que hoy conviven en una cocina que mantiene un pie en el pasado y otro en el presente.

De la misma manera, también se analizó el impacto que tuvo la explotación petrolera en la actividad agrícola desde comienzos del siglo XX en Venezuela y más recientemente las repercusiones de la crisis económica de los últimos tres años en sus formas de vida, producción y consumo, introduciendo modificaciones en las que se deja entrever un retorno a viejas prácticas, que en su momento fueron el resultado de procesos históricos y de estrategias adaptativas a las condiciones ambientales, pero que hoy están determinadas por la situación económica del país.

1.2.1 El Trabajo de Campo en las Comunidades en Estudio:

El trabajo etnográfico se desarrolló en un periodo de tres años que va desde 2014 hasta el 2016. La primera comunidad contactada fue El Paramito con la que ya se había establecido una relación previa en el 2013 en una fase exploratoria. Así, algunas excursiones recreativas que no tenían relación directa con el trabajo de campo permitieron elegir en un principio a esta comunidad, en la medida que presentaba algunas características particulares que capturaron la atención para su estudio, como es su relativo aislamiento, dado que la vía para acceder a ella es una carretera de tierra con pendientes muy inclinadas que dificultan su ascenso. Más adelante los estrechos vínculos familiares y de amistad que mantienen sus habitantes con los miembros de las comunidades La Lagunita y El Portachuelo, ambas ubicadas a pie de montaña, llevó a incluirlas dentro de la unidad de estudio.

Entre las tres se pueden observar algunas diferencias relacionadas con el mucho o poco contacto que mantiene cada una con la ciudad de Valera,

con los turistas que visitan la zona y con el disfrute de servicios públicos, entre ellos medios de comunicación. En este sentido, de las tres El Paramito es la que mantiene menor contacto con la ciudad y los turistas, comunidad netamente agrícola que cuenta con precarios servicios públicos y por lo tanto menor penetración de los medios de comunicación, seguida de El Portachuelo menos expuesta a la ciudad y a los turistas y más orientada a la producción agrícola. A diferencia de estas dos, La Lagunita es fundamentalmente turística y está parcialmente habitada por personas provenientes de otros Estados que han adquirido propiedades en la zona, ambas cuentan con los mismos servicios públicos y medios de comunicación. Si bien las tres se diferencian en el acceso geográfico, los vínculos que mantienen con la ciudad y la disponibilidad de servicios públicos, en especial desde la segunda mitad del siglo pasado, los lazos derivados del origen común de la mayoría de sus pobladores hacen posible que hoy se sigan visualizando pertenecientes a una misma comunidad.

El Paramito fue el punto de partida para establecer contacto con los habitantes de El Portachuelo y La Lagunita, acercamiento que progresivamente se fue profundizando hasta que en el 2014 se hizo de forma permanente con las tres comunidades. De este modo las continuas visitas permitieron recolectar información sobre cada área temática, claro está, sin dejar de prestar atención a algunos datos, que si bien no estaban directamente vinculados con el tema de investigación resultaban importantes para cubrir otras áreas de interés, las que más adelante contribuirían a una comprensión integral del tema.

Considerando que buena parte de los asuntos relacionados con la alimentación son temas agradables de conversación, se pudo tener acceso con escasas dificultades a este campo de la vida cultural. Bien porque las personas deseaban demostrar sus cualidades y experiencias culinarias, porque algún plato les recordaba circunstancias gratas de la infancia relacionadas con un acontecimiento familiar, porque deseaban intercambiar

información para ampliar su conocimiento, porque querían manifestar su incomodidad ante la imposibilidad de conseguir los alimentos en la actual crisis económica o porque buscaban conocer nuevas estrategias para preparar comidas con lo que tienen a disposición.

En el 2015 se continuó recolectando la información con visitas que se extendieron por días continuos, las que generalmente no pasaban de la semana. Estas estancias se hacían en la comunidad de El Paramito que cuenta con un pequeño galpón para usos diversos, facilitado como morada desde donde se realizaron las visitas a las otras dos comunidades, permitiendo una mayor interacción, necesaria para alcanzar un acercamiento más profundo a sus vidas cotidianas, llegando incluso a compartir preparaciones y comidas.

Dado que el trabajo etnográfico permite participar en distintos escenarios de la vida social, se pudieron observar algunos aspectos que si bien de forma directa no estaban relacionadas con su cultura culinaria, le daban sentido a determinadas prácticas. Comportamientos que van expresando su sentido en el quehacer cotidiano, surgidos en un contexto espontáneo que escapan del registro en un diario o de una grabadora y que solamente se ponen en escena una vez que se ha ganado la confianza de las familias. Muchas veces estos comportamientos develan significados de los que sus practicantes ni siquiera son conscientes y por esta misma razón, con dificultad pueden hacerlos explícitos en una entrevista o conversatorio.

En el 2016 ya se tenía cubierta la información necesaria para cada área temática, agrupada en categorías que posteriormente fueron relacionadas entre sí, lo que permitió tener una visión global de su sistema alimentario. Para finales de ese año la “saturación teórica” o mejor conocida en términos metodológicos la “saturación de los datos” propuesta por Glaser y Strauss (1967), permitieron entender que ya se había recopilado toda la información necesaria, por lo que poco aportarían nuevos datos, en tanto que comenzaban a ser redundantes, lo que indicó que se había alcanzado la

representatividad de los datos. Asimismo, se procuró que las personas entrevistadas fueran lo suficientemente heterogéneas, con el fin de tener una comprensión del fenómeno desde la perspectiva de los distintos integrantes de las comunidades, privilegiando como ya se señaló la información suministrada por amas de casa, mujeres adultas que desempeñan el rol de madres o abuelas y hombres adultos dedicados principalmente al trabajo de la tierra. En consecuencia, las sucesivas visitas sirvieron para afinar pequeños detalles y establecer conexiones que contribuyeron a la comprensión del sistema alimentario característico de las tres comunidades en estudio.

1.2.2 Población de Estudio:

La población de las comunidades en estudio abarca aproximadamente 350 personas distribuidas de la siguiente manera: 194 en El Portachuelo, 102 en La Lagunita y 54 en El Paramito, agrupadas en 70 familias: 35, 23 y 12 respectivamente, para un total en promedio de 5 personas por familia. De las tres comunidades la población más fluctuante es la de La Lagunita, que según la época del año puede disminuir o aumentar, en tanto que hay habitantes que sólo residen en temporadas. En cambio la población más estable corresponde a El Paramito seguida de El Portachuelo que registra ligeras variaciones, pues hay personas que por períodos relativamente largos se mudan a La Puerta o Valera y en menor medida a ciudades del centro occidente del país donde residen familiares que décadas atrás migraron a esas ciudades en busca de mejores condiciones de vida. Por tratarse de comunidades con una población finita y accesible se trabajó con todo sus miembros en los distintos espacios de sus vidas cotidianas.

Cuadro N° 2
Población de El Portachuelo, La Lagunita y El Paramito

COMUNIDAD	N° DE FAMILIAS	N° DE PERSONAS
El Portachuelo	35	194
La Lagunita	23	102
El Paramito	12	54
TOTAL	70	350

Cuadro elaborado con datos suministrados por los Consejos Comunales La Lagunita y Siete Lagunas (2014)

Cuadro N° 3
Distribución por Sexo y Edad

GRUPO ETARIO DE LAS TRES COMUNIDADES	FEMENINO	MASCULINO	TOTAL
Niños: 0-12 años	29	23	52
Adolescentes: 12-20 años	35	31	66
Jóvenes: 20-40 años	52	41	93
Adultos: 40-65 años	43	38	81
Ancianos: 65 en adelante	35	23	58
TOTAL	194	156	350

Cuadro elaborado con datos suministrados por los Consejos Comunales La Lagunita y Siete Lagunas (2014)

1.2.3 Técnicas de Recolección de Datos: El trabajo de campo se basó en dos técnicas fundamentales de la etnográfica, a saber, la observación participante y la entrevista en profundidad, que desde una perspectiva etic y emic muestra las percepciones tanto del investigador como de los miembros de las comunidades sobre sus prácticas y representaciones. No obstante, se privilegió fundamentalmente el significado que los miembros de las comunidades le asignan a sus comportamientos culinarios, sin dejar de valorar los aspectos lingüísticos como extra lingüísticos que ayudan a captar con amplitud y profundidad el significado de las acciones. En este orden de ideas, la observación participante sirvió para establecer progresivamente un mayor acercamiento con las personas, quienes una vez entradas en confianza abrieron las puertas de sus cocinas.

En este contexto se procedió a realizar entrevistas individuales y grupales (conversatorios), técnica que posibilita el acceso a esos detalles que resultan incomprensibles para el ojo foráneo, pero que guardan un mundo de intencionalidades y significados que forman parte de los códigos culturales que reconocen, practican y renuevan los miembros del grupo. Para tal fin se privilegiaron las relaciones con las personas de más edad, encargadas de todos los aspectos concernientes a la cocina, en este caso madres y abuelas y para la producción agrícola hombres adultos.

Las entrevistas en profundidad se realizaron sin límite de tiempo preestablecido, aunque generalmente no se extendían más allá de las dos horas, marcadas por la espontaneidad de las conversaciones que muchas veces estuvieron orientadas más por el entrevistado que por el entrevistador, razón por la que resulta muy fácil apartarse del guion preestablecido. Algunas entrevistas fueron grabadas, en otras se tomaron notas o simplemente se escuchaba y luego se anotaba lo recordado.

1.2.4 Técnicas de Muestreo:

Para las entrevistas se empleó la técnica de muestreo planteada por Polsky, denominada “bola de nieve” (Taylor y Bogdan, 2002), según la cual se pasa de las personas conocidas a otras recomendadas por ellas con iguales características, es decir, poseedoras de suficiente información, lo que contribuye a profundizar el tema investigado. La información obtenida a partir de esta técnica fue analizada de forma dialéctica, es decir, algunas interpretaciones del investigador son sometidas al escrutinio de las interpretaciones de los miembros de las comunidades y éstas a su vez contrastadas con las de otros miembros, para ser finalmente consideradas desde la perspectiva del investigador. Análisis que se realizó sobre todo en aquellos casos donde la información era parca o los propios integrantes de las comunidades no tenían una visión explícita que les permitiera dar cuenta de las razones que sustentaban algunos de sus comportamientos, en la

medida en que asumidos de generación en generación se acostumbraron a ellos, viéndolos de forma tan natural hasta el punto de que se les imposibilita una percepción crítica o profunda de los mismos. Tal percepción crítica permite desentrañar los soportes ocultos sobre los cuales se asientan las acciones y al mismo tiempo comprender las implicaciones socioculturales que representan desde el punto de vista económico, de género, entre otros.

En tal sentido, se trabajó con 6 informantes claves, dos en cada comunidad, cuya información permitió adentrarse en sus prácticas alimentarias, las que fueron complementadas con las suministradas por otras personas, que si bien no estaban vinculadas directamente con las responsabilidades de la cocina tenían información importante para poder alcanzar una comprensión más general del tema.

Al respecto, el muestreo intencional o bola de nieve, orientado al trabajo de recolección de datos con aquellas personas que por su papel privilegiado manejan el mayor grado de información sobre el tema, abarcó principalmente a mujeres y hombres adultos. Simultáneamente se empleó el muestreo estratificado, con el fin de acceder a la información que pudieran suministrar otras personas y de esta manera manejar una información lo más heterogénea posible que comprendiera al mayor número de integrantes de las comunidades según la ocupación, edad y sexo. De acuerdo con el muestreo estratificado el total de personas seleccionadas para la aplicación de la entrevista en profundidad fue de 30, entre las que se cuentan los 6 informantes clave. De las 30, 16 eran mujeres adultas, en edades comprendidas entre los 30 y 80 años y de las 6 mujeres que conformaban el grupo de los informantes clave comprendían una edad que iba de los 50 a los 80 años. Por su parte, los hombres entrevistados iban de los 40 a los 80 años, lo que en conjunto permitió observar las continuidades y interrupciones.

PARTE II
MARCO TEÓRICO
www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO II

LA VISIÓN ANTROPOLÓGICA DEL PROCESO ALIMENTARIO

Las ciencias humanas desde hace mucho tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no sólo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el standing y la festividad.

Claude Fischler

La alimentación es un acto fundamental para el mantenimiento y reproducción de la vida humana, alrededor de la cual cada grupo humano construye un mundo de representaciones y significados basados en su sistema de creencias sociales, así como formas materiales que le aseguran la producción de los alimentos y su consumo. Este innegable carácter natural y social permite que sea estudiada desde distintas disciplinas como la biomedicina, la bromatología, la antropología, la sociología, la economía y la historia. En este sentido, las relaciones que establecen los individuos con los alimentos, los hábitos, costumbres y creencias que dan forma a los modos de producción y consumo, son elementos culturales de interés para las ciencias sociales, en especial para la antropología, cuya preocupación se ha centrado en

la diversidad de productos que entran (y los que no) en lo designado como “comida”, la diversidad de organizaciones sociales en torno a la explotación del medio ambiente y la distribución de los alimentos, junto a las razones que los diferentes conjuntos sociales dan acerca de lo que se come, cómo, cuándo y

con quién (la comensalidad) y el lugar que esa comida ocupa en los procesos de identificación social. (Álvarez y Medina, 2008, p. 13)

Es por ello que el estudio antropológico de las prácticas alimentarias de los distintos pueblos apunta al conjunto de significados que dan cuenta entre muchos otros aspectos de sus representaciones sociales, su historia e identidad y con ella de las diferencias sociales y el prestigio, elementos que muchas veces por su cotidianidad son vistos como normales, asumiéndose irreflexivamente en la vida diaria. En este orden de ideas, la alimentación es entendida por la antropología como “un proceso biocultural, es decir, resultado de la interacción entre la necesidades y conductas biológicas de nuestra especie y la capacidad que tenemos para elaborar la cultura, capaz de modificar profundamente nuestras respuestas biológicas” (Vargas, 2000, p. 47). De allí que alimentarse no implica sólo la restauración nutricional, sino también el placer, el ocio, la formalidad de una ceremonia o un ritual, las diferencias de género, de clase, la pertenencia a un grupo etario o étnico, en los que actúan una multiplicidad de representaciones simbólicas que exigen un esfuerzo de interpretación para develar su arquitectura de sentido.

Por consiguiente, el estudio antropológico de la alimentación busca comprender el hecho alimentario como un proceso que va desde las formas de cultivo, procesamiento, distribución y mercadeo hasta los modos de preparación y consumo, en los que intervienen representaciones sociales y construcciones simbólicas con base en las cuales los grupos humanos le otorgan sentido a sus prácticas alimentarias. Lo que da origen a una diversidad de patrones, normas y valores frente a los cuales la antropología de la alimentación se ha planteado un sinnúmero de interrogantes, por ejemplo: ¿Por qué a lo largo de la historia diversos grupos humanos han considerado tabú o le han atribuido cualidades mágicas a algunos alimentos? ¿Cómo influyen las creencias religiosas en el proceso alimentario? ¿Cómo

se decide lo que es comestible? ¿Por qué algunos alimentos son recomendados para cada etapa del crecimiento humano? ¿Por qué la alimentación sirve de indicador de la clase social a la que se pertenece? ¿Qué creencias sostienen las reglas sociales a la hora de comer? ¿Cómo están presentes las diferencias de género en el proceso alimentario? ¿Cuáles son las diferencias en los hábitos alimentarios entre las sociedades rurales y las modernas urbanas? ¿De qué manera impactan los medios de comunicación las preferencias alimentarias? ¿Se pone en riesgo la seguridad alimentaria en la era de la globalización o por el contrario ésta ha mejorado los patrones de consumo y la accesibilidad a otros nutrientes? ¿Por qué la obesidad se ha transformado hoy en una epidemia? ¿Actualmente está más asociada la alimentación al placer o a la saciedad? ¿Las personas prestan más atención a la imagen corporal o a la salud a la hora de seleccionar los alimentos? ¿La preocupación por la higiene es un tema exclusivo de la sociedad moderna o ha estado presente en otras culturas mucho antes? ¿Cómo se dan los intercambios culinarios entre diferentes culturas? ¿Ha sido la alimentación una preocupación central de la condición humana a lo largo de la historia? ¿Cómo el colonialismo ha influido en la conformación de los patrones de consumo de las sociedades colonizadas? ¿Los pueblos dominantes son los que transfieren sus patrones alimenticios a los pueblos dominados o éstos también influyen en los primeros? ¿Se han homogenizado los comportamientos alimenticios en el mundo globalizado o por el contrario se han diversificado? ¿Se puede hablar hoy de patrones alimenticios estructurados o desestructurados?

2.1 Enfoques Teóricos de la Antropología de la Alimentación

2.1.1 El Funcionalismo:

Los primeros estudios etnográficos a finales del siglo XIX y comienzos del XX se realizaron en pueblos no occidentales, analizando la alimentación

en el marco de los rituales, ceremonias sagradas, prohibiciones religiosas y demás actividades de la vida social. Dentro de este contexto, desde una perspectiva funcionalista, Malinowski en su estudio en las islas Trobriand en 1914, enfatizó el rol mediador de la cultura en la satisfacción de las necesidades biológicas, señalando que ésta se cristaliza en instituciones que operan como un cuerpo constituido de partes que desempeñan funciones directas y complementarias, destinadas a dar respuestas a las demandas de los individuos cuya importancia dentro del sistema social está determinada por el tipo de demanda social que atiende cada una.

De este modo, las instituciones actúan como instrumentos culturales dirigidos hacia un fin integrador, a través de un conjunto de comportamientos regularizados que tratan de mantener y unificar a la sociedad. No obstante, de acuerdo con Malinowski (1970), una institución no obedece únicamente a la satisfacción de necesidades biológicas como la alimentación, pues su respuesta genera nuevas y variadas exigencias de orden cultural, de las cuales se desprenden normas institucionalizadas que regulan las relaciones sociales, así como valores y símbolos que ayudan a su cohesión. En efecto,

La satisfacción de las necesidades orgánicas o básicas del hombre y de la raza representa una serie mínima de condiciones impuestas en cada cultura. Los problemas planteados por las necesidades nutritivas, reproductivas e higiénicas del hombre, deben ser resueltos, y lo son mediante la construcción de un nuevo ambiente, artificial o secundario.
(p. 43)

De acuerdo con ello, la alimentación cumple distintas funciones, algunas básicas y otras subsidiarias, por ejemplo preservar la cooperación para garantizar el suministro de alimentos y con ella la nutrición. Así, el

preparar los alimentos juntos y consumirlos en un mismo lugar reafirma los vínculos grupales, afectivos y de solidaridad.

Dentro de este enfoque se puede ubicar también los trabajos de la antropóloga Richards, quien en sus investigaciones sobre la tribu Bemba en el Norte de Rhodesia en 1939, plasmó con minucioso detalle el papel de las instituciones políticas, de parentesco y de intercambio en el proceso alimentario, así como la percepción que los miembros de dicha tribu tenían sobre los componentes nutricionales de los alimentos y sus efectos en el organismo. Observó los vínculos entre la producción, distribución, consumo y las reglas de reparto de los alimentos, especialmente cómo estas reglas eran ignoradas en tiempos de escasez. Sus estudios estuvieron enmarcados dentro de un contexto socioeconómico mayor, el del colonialismo británico en África a comienzos del siglo pasado, mostrando cómo los funcionarios británicos al trasladar a los hombres de los campos a las minas desarticulaban su forma tradicional de trabajo, lo que generó una merma en la producción de alimentos y consecuentemente desnutrición y bajo rendimiento físico entre los Bemba.

Para Richards (1995) la alimentación es la principal necesidad fisiológica del ser humano, pues sin ella no podría subsistir. Afirma que cada una de las partes del proceso alimentario porta significados y cumple funciones con base en las cuales se va estructurando el orden social. El intercambio de alimentos sirve de indicador de las relaciones sociales, en la medida en que no sólo satisface requerimientos fisiológicos sino también culturales, cuyo propósito fundamental es asegurar la sobrevivencia y el mantenimiento de la sociedad al estimular la colaboración.

2.1.2 El Estructuralismo:

Partiendo del supuesto que la cocina al igual que el lenguaje es una actividad presente en todas las culturas, Lévi-Strauss (2003) sentó las bases para el estudio cultural de la cocina. Apoyándose en la lingüística estructural

de Saussure y Jakobson sobre los intercambios lingüísticos, buscó los principios comunes y subyacentes en la alimentación a través de la comparación. En tal sentido, sostuvo que todo significado se da por contraste o por relación binaria de oposición. Así,

El alimento se ofrece al hombre, en efecto, en tres estados principales: puede estar crudo, cocido o podrido. En relación con la cocina, el estado crudo constituye el polo no marcado, en tanto que los otros dos lo están mucho, pero en direcciones opuestas: lo cocido como transformación cultural de lo crudo, y lo podrido como su transformación natural. Subyacente al triángulo principal se discierne así una doble oposición entre elaborado / no elaborado por una parte, y cultura / naturaleza por otra. (p. 416)

Lévi-Strauss diferenció la “cocina” de la “cuisine”. Entendió la primera como las técnicas empleadas en la preparación de las comidas: asado, ahumado o hervido, las cuales marcan el paso de lo crudo a lo cocido, de la misma manera que el tránsito de la naturaleza a la cultura. Y la segunda como el reflejo de la forma y contexto en el cual son consumidos los alimentos, más relacionada con la presentación de las comidas, su disposición en la mesa, las maneras en que son consumidas, lo que es sagrado y profano, quién come qué y qué partes según el género o la posición social, entre otros aspectos.

Para Lévi-Strauss (1995) la cocina en sentido amplio debe ser analizada como el lenguaje en el que se pueden leer las estructuras veladas de la sociedad. En este sentido, elaboró abstracciones analíticas que le permitieron ir más allá de la estructura de superficie, donde se dan las diferencias de prácticas y significados culturales, situándose en el nivel de la estructura profunda, lugar donde se alojan los patrones comunes o las

estructuras elementales universales y homólogas presentes en todas las culturas, las cuales tiene su asiento ulterior en la estructura mental en ocasiones de forma inconsciente. Siguiendo el camino trazado por la lingüística estructural, estableció un paralelismo con las unidades de significación básica del lenguaje, es decir, lexemas, fonemas y morfemas, proponiendo para el estudio de la cocina los términos de “gustemas” (unidades básicas de gusto) y “tecnemas” (tipos de preparación de los alimentos que marca el paso de lo crudo a lo cocido), con el propósito de dar cuenta de las características propias de una cocina.

Por su parte, Douglas observó en la alimentación un medio de expresión del orden social a través de una serie de hábitos e imágenes que representan una manera de simbolizar los vínculos sociales. Ciertamente la necesidad de alimentarse es un instinto biológico, pero su satisfacción es de orden cultural, puesto que “Es la cultura la que crea, entre los hombres, el sistema de comunicación que se centra en los comestibles.... La cultura es la actividad cognitiva característica del hombre que consiste en clasificar, evaluar, priorizar.” (Douglas, 1979, p. 146)

Por esta razón, consideraba que la comida es un elemento importante en la cultura, en torno a la cual se establece una serie de representaciones simbólicas y pautas de comportamiento, siendo la cultura mediadora entre el hombre y sus necesidades fisiológicas, al servirle de guía que orienta sus elecciones y le permite estructurar prácticas y asignarle a los alimentos características de bueno o malo, superior o inferior y con base en ello aceptarlos o rechazarlos. Percepción que remite a la estructura cultural de cada pueblo fuera de la cual pierde sentido, de allí que las personas en un primer momento conceptualizan sobre los alimentos y si encajan dentro de su esquema cognitivo los consumen.

Desde esta perspectiva, indagó sobre los significados de algunos patrones alimenticios y las relaciones sociales que reflejan, lo que la llevó a estudiar el vínculo entre la estructura social y el mundo simbólico de la

alimentación. En este orden de ideas, señaló que desde la manipulación hasta el consumo están presentes diversos significados culturales relacionados con la salud, las propiedades sobrenaturales de los alimentos y las interacciones sociales, de allí que, tanto lo que se come como lo que no tiene un valor sociocultural.

De la misma manera, relacionó los cambios en la alimentación con los cambios sociales, por ejemplo la incorporación de la mujer en el mercado laboral generó transformaciones en la forma cómo se alimentaban las familias. En este sentido, consideraba que por medio del estudio de la alimentación se podía dar cuenta de la estructura social y su complejidad, observando las estructuras presentes en el proceso alimentario. Para ello propuso estudiarlo a partir de cuatro variables: en primer lugar el proceso alimenticio que tiene que ver con la composición del alimento y su preparación, por ejemplo estado, olor y color; en segundo lugar la variable contextual, relacionada con lo económico: costos en dinero, en recursos materiales, tiempo y mano de obra; en tercer lugar la variable decorativa que hace referencia a la presentación estética, las formas y en general todo lo ornamental y por último, la variable culinaria, esto es, la textura, el gusto y la temperatura de las comidas. (Douglas, 1979)

Douglas, conjuntamente con Nicod (1974), llevó a cabo una investigación sobre la dieta en Inglaterra y los cambios en su estructura. Tomando en cuenta las cualidades de formas y sensaciones en la construcción regular de los menús: salado/dulce; caliente/frío; líquido/seco, así como una clasificación de eventos socio-alimenticios regulares. Observaron que

Un 'evento alimenticio' es la ocasión cuando la comida es comida, sin prejuicio de si constituye o no una comida. Un 'evento estructurado', es una ocasión social, la cual es organizada de acuerdo a reglas que prescriben tiempo, lugar y

secuencia de las acciones. Si los alimentos son consumidos como parte de un evento estructurado, entonces tenemos una 'comida'. Un 'snack' es un caso de alimentos no estructurados, en el cual uno o más productos alimenticios se sirven de manera separada. 'No estructurado' significa que no hay reglas que prescriban cuales artículos deben aparecer juntos, no hay un estricto orden de secuencia para la aparición de los artículos alimenticios.... La comida, por contraste, no contiene artículos alimenticios y está fuertemente regulada por normas que permiten la combinación o secuencia. (p. 744)

Asimismo, consideraron que los alimentos poseen un carácter estructural, más rígido o menos rígido según estén en el núcleo o en la periferia de los hábitos alimenticios. Las costumbres nucleares son las que permanecen durante más tiempo y sufren menos modificaciones, mientras que las periféricas son más proclives al cambio, como sucede con las meriendas. Más que estudiar la alimentación desde una visión binaria al estilo de Lévi-Strauss, proponen que debe hacerse en relación con aquellos elementos que se repiten como una constante estructurada: horario, temperatura, ingrediente, mezcla, condimento, etc., en el marco de lo que se consume en el día a día, durante la semana, a lo largo del mes o durante todo el año, estableciendo comparaciones entre ellos, con el propósito de develar su significado, en la medida que unas comidas aportan sentido a otras y contribuyen a estructurarlas.

Otro autor que desde este enfoque también ha estudiado la alimentación es Barthes. Para él, la comida representa un sistema discursivo cargado de costumbres, reglas y símbolos que dibujan las estructuras sobre las cuales tienen lugar las interacciones sociales. "No es sólo una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos. Es también

y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas.” (2006, p. 215)

En otras palabras, la alimentación no es sólo una agrupación de productos dispuestos para ser ingeridos, sino que está situada dentro de un contexto mayor similar a un sistema de comunicación compuesto de unidades de significación y reglas, cuya producción de efecto de sentido viene dado en buena medida por las circunstancias. De acuerdo con el autor, las unidades de significación que conforman ese sistema de comunicación

son más sutiles que las unidades comerciales, y sobre todo, dependen de divisiones que la producción ignora: el sentido puede dividir un producto único. El sentido no se elabora en el nivel de la producción de los alimentos, se elabora al nivel de su transformación y de su consumo, no hay, pues, alimento en bruto que signifique por sí mismo. (2006, p. 216)

En este sentido, las unidades de significación se reflejan en sabores o sustancias que se presentan en oposición significativa, pero que aglutinadas en unidades coherentes pueden dar cuenta de los esquemas de gusto y prácticas de un grupo social. Siguiendo al autor, develar esas unidades de significación permiten comprender sistemas alimenticios y concebir la “sintaxis (“menús”) y estilos (“régímenes”), no ya de una manera empírica, sino de una manera semántica, de manera que puedan compararse entre ellos: se trata de hacer surgir, no lo que es, sino lo que significa.” (p. 218)

Al igual que el lenguaje, considera que la alimentación posee un conjunto de reglas que determinan cuáles son los alimentos prohibidos, las mezclas, las formas de preparación y consumo. Así, una estructura de preparación de los alimentos puede ser modificada de distintas formas según las situaciones, de la misma manera como la estructura del lenguaje también puede ser modificada según el mensaje que se pretende transmitir.

Si bien para Barthes hay libertad en la creación culinaria como en la literaria, esta creación está sujeta a cambios sociales que pueden presentarse de tres maneras: primero cuando surgen nuevas necesidades como resultado de modificaciones en la estructura social, por ejemplo la industrialización, las migraciones de un país a otro o del campo a la ciudad; segundo debido a una situación de crisis económica que limita la accesibilidad a algunos alimentos y tercero, aspectos ideológicos que prohíben o promueven el consumo de un alimento en particular.

Buena parte del análisis de Barthes giró en torno a la influencia del márketing en la construcción de las preferencias e identidades de los consumidores en el mundo moderno. Observó en la publicidad elementos simbólicos que le asignan significados a las comidas, revistiéndolas de propiedades que van más allá de sus contenidos nutricionales reales, es decir, que no están objetivamente presentes en ellas sino que son creadas para persuadir seductivamente la percepción y elección de los alimentos por parte del consumidor.

Estas propiedades se van instalando progresivamente en el imaginario social, unas desde la idea de lo conmemorativo que busca recordar la fundación de un pueblo, sus ancestros, sus tradiciones e identidad; otras que expresan ciertos sentimientos o estados anímicos como alegría, complacencia y relajación y las psicosomáticas que están relacionadas con la salud, la fortaleza, lucidez mental, entre otras. De esta manera, se pone en evidencia que la alimentación no sólo implica la ingesta de nutrientes sino también de cualidades asignadas subjetivamente o construidas culturalmente en torno al alimento. Así, por ejemplo,

Algunos estudios de motivación han hecho visible que un sentimiento de inferioridad estaba ligado a ciertos alimentos, y que por esta razón a los hombres les repugnaba usarlos: hay comidas viriles y comidas femeninas. Aún más, la publicidad

gráfica permite asociar a ciertos alimentos imágenes plásticas que revelan una sexualidad sublimada: de cierta forma la publicidad erotiza la comida y con ello incluso transforma la conciencia alimentaria y vincula la comida a una esfera nueva de situaciones mediante una relación pseudo-causal. (2006, p. 219)

Relevantes también han sido los aportes de Bourdieu (1988), para quien los gustos deben ser analizados desde la perspectiva de lo que se produce y reproduce a nivel social. En virtud de ello, los gustos se dan por una imitación que se entiende en el contexto del ascenso social, donde se evidencian las diferencias y resaltan las distinciones entre las clases. En este sentido, el gusto viene a representar la transformación del alimento en tanto cosa al alimento en tanto signo, a partir del cual se pueden establecer diferencias y distinciones que se dejan ver en el cuerpo de los individuos como en las interacciones sociales.

Opera así la comida como un signo de ostentación que da prestigio al tiempo que un indicador de la clase social a la que se pertenece. A modo ilustrativo las medias y altas se diferencian de las bajas al consumir principalmente comidas ligeras, con el fin de mantener un cuerpo estéticamente bello dentro de lo que dictamina la cultura, aproximando a las dos primeras a un gusto de lujo y a la tercera a un gusto de necesidad y ulteriormente, en un sentido mucho más amplio recrea estilos de vida que se adecuan con uno u otro estrato social. (Bourdieu, 1988)

Por su parte, Fischler (1995) propone que estudiando el simbolismo contenido en la alimentación se puede clasificar socialmente a una persona según su tipo de consumo, sirviendo como un indicador de la identidad al igual que la manera de hablar, de vestir, el lugar donde se vive y los sitios que se frecuentan. Si bien argumenta que la alimentación es uno de los elementos distintivos entre clases sociales, señala que no todas las comidas de los estratos altos se convierten en patrones de consumo a seguir por los

estratos bajos, ya que también se puede dar entre grupos de iguales de forma horizontal o de abajo hacia arriba. En consecuencia, para este autor, los cambios en los gustos no deben verse sólo como una lucha entre las clases sociales, pues dejaría de lado aspectos diversos como las representaciones simbólicas provenientes de otras culturas, los estratos biosociales y de género.

Plantea que en todas las sociedades se dan tres principios alimentarios, el primero es el “pensamiento clasificatorio” que ordena lo que se puede comer y lo que no en determinados contextos. El segundo corresponde al “principio de incorporación” que guarda relación con las influencias físicas y psicológicas que ejerce el alimento en las personas que lo consumen, partiendo de la idea de que todo lo que se introduce al cuerpo genera una reacción en él según sus cualidades nutritivas o simbólicas, que a la postre permite señalar que cada persona es lo que come, ya que en el acto de comer se van ingiriendo determinadas cualidades tanto bioquímicas como simbólicas construidas en torno a los alimentos. Por último, la “paradoja del omnívoro”, según el cual el ser humano está diseñado para comer todo tipo de alimento, sin embargo, no todo lo comestible es consumido, ya que existen reglas que limitan la ingesta de ciertos alimentos, así como sus combinaciones y preparaciones. La paradoja se da

Por un lado, por ser dependiente de la variedad, el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación... pero por otro lado y simultáneamente, está obligado a la prudencia, a la desconfianza, al ‘conservadurismo’ alimentario: todo alimento nuevo, desconocido, es, en efecto, un peligro potencial. (Fischler, 1995, p. 62)

Con base en estos principios Fischler pretende dar cuenta de los comportamientos alimentarios tanto de las sociedades tradicionales como

modernas, caracterizadas éstas últimas por una tecnificación en la producción, conservación, distribución y preparación de los alimentos, señalando la coexistencia incluso en las sociedades industrializadas del pensamiento mágico y racional. En términos generales, el comportamiento alimentario juega un papel importante en la construcción de la identidad de una sociedad y de los distintos segmentos que la conforman, al contener todo un sistema de significaciones que una vez socializadas orientan sus normas y valores, que justamente vienen a establecer las reglas que posibilitan o limitan lo que ha de ser considerado propiamente como alimento, las formas en que han de prepararse y consumirse.

Ciertamente para Fischler la comida no sólo está estructurada sino también es estructurante, en primer lugar porque culturaliza al niño desde una perspectiva individual y colectiva y en segundo lugar porque simboliza el dominio de la cultura sobre la naturaleza. Sin embargo, plantea que desde la segunda mitad del siglo XX en las sociedades industrializadas la comida ha estado sujeta a cambios y reajustes que la desestructuran, resignificando los contenidos simbólicos y ritualistas del proceso alimenticio, lo que ha denominado “gastro-anomía”, esto es,

La crisis de los criterios de elección, de los códigos y de los valores alimentarios, la crisis de la simbólica alimentaria, la descomposición del comensalismo, todo ello nos conduce hacia esa noción cardinal de la sociología durkheimniana: la anomía. Al desfallecer o relajarse el sistema nomológico alimentario y las ‘taxonomías’ alimentarias, que tendrían que dirigir las elecciones, el individuo-consumidor de alimentos se encuentra librado a sí mismo. Es en ese sentido en el que cabe decir que, en el corazón de la crisis del régimen, se ha pasado de la gastronomía a la gastro-anomía. (2010, p. 13)

Advierte que como consecuencia de ello, se va generando una angustia alimentaria en la medida en que se debilita el poder regulador que ejerce sobre los individuos el sistema alimentario de su sociedad. Este debilitamiento de los mecanismos reguladores y el aumento del individualismo promovido desde las fuerzas del mercado, hace que los criterios sociales de antaño den paso a una mayor autonomía. Así, por ejemplo, los formalismos que acompañaban a la alimentación se ven hoy permeados por una diversidad de opciones y decisiones tan variadas como contradictorias, las preferencias pueden estar orientadas por prescripciones facultativas, el mercado, la jerarquía social, entre otros. Lo que conduce a que las personas, a pesar de la disponibilidad y accesibilidad a distintos tipos de alimentos, tengan incertidumbre a la hora de elegir qué comer, cuándo, dónde, cómo y con quién, expresándose por ejemplo en el *snack*, “un modo de alimentación fraccionario, basado en múltiples tomas, en un mordisquear constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y controles socioculturales tradicionales.” (Fischler, 2010, p. 11)

2.1.3 El Materialismo Histórico:

Uno de sus principales representantes, Goody, sostiene que no se puede estudiar la alimentación separada de las relaciones de poder y de la asignación autoritativa de conductas que se dan dentro de la economía, las cuales se expresan en todo el sistema a través de las clases sociales, de la división del trabajo y de género. En palabras de Goody:

Mi propio análisis de la cocina se desarrolla no tanto en términos de la estructura dicotómica del gustema, lexema o aun tecnemas, sino en términos de las estructuras del hogar y la clase, de por sí más diversificadas. El alimento y el sexo deben relacionarse con el proceso humano central de la producción y reproducción. Dado que la primera está vinculada al modo de

producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas. (1995, p. 55)

En virtud de ello, el estudio de la alimentación debe ir más allá de los aspectos culturales, pues debe considerar el proceso de producción, distribución, preparación y consumo en el contexto del sistema socioeconómico en el que tiene lugar. Goody intenta ver los vínculos entre las maneras cómo se producen los alimentos, la “cocina” y la “cuisine”, con el fin de identificar las estructuras de clase y los comportamientos que se dan al interior de una sociedad. En general, para él los modos de consumo aluden a las formas de pensar, actuar y sentir que un determinado grupo social tiene sobre los alimentos. Considera que la alimentación es una forma de identidad que permite la distinción entre los diferentes estratos de una sociedad, de allí que, mientras más compleja mayor diversidad de sistemas culinarios con base en los cuales se distinguen los grupos que la componen, por el contrario, en las sociedades menos complejas se presenta menor variedad de sistemas culinarios. (Goody, 1995)

Dentro de este enfoque también se encuentran las investigaciones de Mintz, quien en sus estudios sobre el consumo de azúcar recrea un contexto mucho más amplio que el circunscrito a la producción. Sostiene que la ingesta de dulce, cada vez más creciente en la sociedad global, no obedece sólo a una condición innata en el ser humano, sino que de forma más extensa también participan elementos de orden político, económico, cultural y social. (Mintz 1996)

En este sentido, para Mintz (1996) la publicidad en torno a los alimentos, así como ciertas inclinaciones en los gustos de los consumidores, van generando un abandono de las tradiciones locales y a la postre una transformación de los hábitos alimenticios. Situación que se ha profundizado

desde la segunda mitad del siglo pasado, cuando las personas comenzaron a consumir más productos provenientes de los mercados que de los generados en sus entornos. A título ilustrativo, señala que el inicio del consumo de azúcar estuvo asociado con la noción de modernidad, por tratarse de un bien procesado de manera industrial, a diferencia de la recolección artesanal de miel. Dicho de otro modo, el consumo de azúcar significó el paso de una sociedad tradicional a una moderna y posteriormente el ascenso en la escala social en las grandes urbes, una manera de medir la movilidad o mejoramiento de la condición social.

En efecto, para Mintz (1996) los alimentos portan significados que le asignan las personas en forma de propiedades, atributos y condiciones, los que a su vez orientan el consumo según el prestigio, la imagen corporal, el género, la clase social, entre otros.

Lo que nos gusta, lo que comemos, cómo lo comemos y qué sentimos con respecto a ello, son asuntos fenomenológicamente interrelacionados; en conjunto, nos hablan con elocuencia sobre la manera en que nos percibimos a nosotros mismos en relación con otros (p. 30).

Atendiendo a estas consideraciones, Mintz divide los significados en externo e interno. El externo lo sitúa en el entorno ambiental en el que se asienta un grupo humano, guarda más relación con lo alimentario que con lo alimenticio, es decir, la disponibilidad del producto, las formas de comercialización, la capacidad de adquisición por parte del consumidor, las condiciones geográficas que intervienen en su producción y las prácticas laborales que definen los horarios. En cambio, los significados internos hacen referencia a qué se come, cómo, cuándo, por qué, dónde, con quién y con qué, si se trata de una ceremonia religiosa, de una fiesta o cualquier tipo de celebración. En términos generales,

Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Éstas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicado esta actividad “animal” presuntamente simple. (Mintz, 2003b, p. 28)

www.bdigital.ula.ve

CAPÍTULO III

CULTURA, IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN

*Los universos de la comida contruidos por
cada grupo humano permiten
pensar la identidad amarrada
directamente a los diversos sabores,
colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos
en los cuales hombres y mujeres recrean
cotidiana y extraordinariamente su
sentido de pertenencia a unos referentes
propios llenos de significado.*
Ramiro Delgado Salazar

3.1 Cultura y Alimentación

Todas las sociedades estructuran su régimen alimentario sobre la base de un conjunto de creencias, símbolos, ideas, representaciones socioculturales, nociones, reglas y prácticas, que como diría Cartay (2005), conforman su visión particular del proceso alimentario que se refleja en lo que consideran comestible, las normas para la ingesta, los lugares, los horarios, los acompañantes, los alimentos sagrados y los prohibidos, los adecuados para los días festivos y para el día a día, los recomendados para mantener un estado saludable, los propicios en cada etapa del crecimiento humano, los que debe consumir cada género, los que dan prestigio social, las formas de preparación y combinación, entre otros.

Desde esta perspectiva, la alimentación humana no debe verse como un mero acto instintivo en el que una necesidad es satisfecha de forma directa por el consumo de un alimento, en la medida en que entre la necesidad y su satisfacción media la cultura, determinando qué se come, dónde, en qué momento, incluso influyendo en el ciclo fisiológico del hambre y la saciedad. Esto es así, en tanto que los alimentos “no existen en el vacío,

sino forman parte de un complejo cultural donde se incluyen desde los elementos ideológicos que llevan a decidir si un producto es o no comestible, la tecnología para producirlo, los utensilios para transformarlo en platos, hasta las recetas de cocinas” (Vargas, 2000, p. 51). Por consiguiente, entre la necesidad y la satisfacción la cultura actúa “como unos ‘lentes’ heredados a través de los cuales los individuos perciben y entienden el mundo que habitan y aprenden cómo vivir dentro de él.” (Helman, 2007, p. 13)

En efecto, la cultura viene a ser el marco desde el cual los individuos interpretan y comprenden el mundo que les rodea, con base en el cual proceden y construyen un régimen alimentario y un sistema de producción material de alimentos que se expresa en los distintos ámbitos de la vida social. Se entiende entonces la cultura alimentaria como el

conjunto de representaciones, conocimientos, normas explícitas y convenciones implícitas, ideologías, saberes, técnicas, tecnologías, etc., que comparten los miembros de una determinada cultura... profundamente imbricada, estrechamente interconectada con otras dimensiones de esta cultura: formas de organización social, relaciones de género, estructura política, etc. que la explican y a las que afecta. (Espeitx, 2008, pp. 45-46)

Vista las cosas así, la cultura no debe ser considerada como un fenómeno objetivo externo que opera sobre el grupo de afuera hacia adentro como si tuviera una existencia independiente de éste, tampoco como un fenómeno subjetivo que anida en el individuo. Por el contrario, debe entenderse como un fenómeno intersubjetivo que vincula a los miembros de un grupo en torno a marcos de interpretación compartidos, con base en los cuales las personas dan significados a las acciones sociales. En este sentido, la cultura deja una huella en la psiquis de cada individuo que se

refuerza grupalmente a través de esquemas cognitivos, pareceres y costumbres que abarcan todos los aspectos de la vida social.

De allí que el modelamiento cultural de los comportamientos, hábitos y preferencias alimentarias genera una variedad de patrones que explican las diferencias que se dan entre una sociedad y otra, lo que obedece a una complejidad de criterios que van más allá de lo prescrito por la ciencia nutricional. De hecho, a pesar de la participación cada vez mayor de la ciencia médica nutricional en la elección, preparación y consumo de los alimentos en lo que se ha llamado la medicalización de la alimentación, las personas no basan sus prácticas alimentarias o comportamientos socialmente adquiridos sobre cómo hacer las cosas en las normas dietéticas prescritas por la biomedicina, difundidas a través del sistema educativo y sanitario y eventualmente por los medios de comunicación.

Antes bien, desde sus referentes culturales alimentarios las personas determinan lo que es una comida apropiada, la cantidad, el momento y el lugar de su ingesta e incluso le asignan a los alimentos propiedades nutricionales, curativas y anímicas independientemente de si tales creencias tienen un respaldo científico o no. De allí que los alimentos son consumidos en el marco de una serie de representaciones, símbolos, creencias y normas que estructuran la cultura culinaria de cada pueblo, que materialmente se expresa en “la vajilla, los cubiertos y otros accesorios, y al mismo tiempo [en] elementos espirituales como el orden para servir los platillos, las bebidas que los acompañan, la secuencia en que son servidos, la presencia de otros comensales y muchos más.” (Vargas, 2000, p. 47)

Desde esta perspectiva, siguiendo a Garine y Vargas (citado por Vargas, 2000), la alimentación no debe verse como un hecho simple, sino como un proceso complejo que abarca cuatro etapas, modeladas todas por las concepciones de mundo, las normas sociales, el conjunto de conocimientos y saberes acumulados por cada pueblo, así como por la producción material generada por la transformación de los elementos

naturales del entorno. La primera etapa tiene que ver con las formas de obtención de los rubros considerados alimentos, bien en sociedades de cazadores, recolectores, pastores, agricultores o en la moderna sociedad industrial. La segunda se refiere a la aplicación de técnicas rudimentarias o sofisticadas en el procesamiento industrial, almacenamiento y transporte, como a las formas de uso de los alimentos en la cocina.

La tercera tiene que ver con los modos y técnicas que desde la inventiva humana desarrolla cada grupo social aprovechando los recursos que le ofrece el medio natural para transformarlos en comida, dando como resultado diversos platos. La cuarta guarda relación con las maneras en que son consumidos esos alimentos en el marco de unas reglas sociales y culturales que determinan el orden para comerlos, el lugar, la compañía, los utensilios empleados, entre otros. Vista las cosas así, se asume que el proceso alimentario debe estudiarse desde las formas de producción, procesamiento, distribución, preparación hasta su consumo.

Dentro de este proceso la cocina representa un espacio fundamental de transformación de la naturaleza en cultura. Más que el lugar físico donde se preparan los alimentos, debe ser vista como el espacio donde las personas ponen en práctica su inventiva y creatividad “para combinar sus alimentos y así elaborar los platillos propios de su cultura, echando mano de los recursos vegetales, animales y minerales a su alcance y utilizando la tecnología culinaria que han descubierto o adoptado” (Vargas, 2000, p. 47). Saberes aprendidos socialmente que van modelando los modos de hacer en la vida diaria, las cualidades y usos que le asignan a los alimentos, las formas de preparación, las técnicas de cocción, las preferencias gustativas del grupo, los códigos de comensalidad, las formas de condimentación, entre otros. Esto es,

la manera cómo el que cocina hace lo que hace, es decir, la manera cómo cocina. En ese concepto entran muchas cosas: el

agente culinario; la receta que emplea; los ingredientes que incorpora; el manejo de utensilios y artefactos culinarios; las técnicas de conservación, cocción y preparación de alimentos empleados; el conocimiento del arte de combinar alimentos siguiendo ciertos criterios nutricionales, dietéticos, estéticos y de economía doméstica, así como algunas normas de presentación de los alimentos en la mesa y, por último, la imaginación creativa del agente culinario, que es un factor muy importante en el enriquecimiento de la gastronomía de cualquier pueblo. De todo ello surge la cocina regional y nacional, tanto la cocina doméstica o popular, del ama de casa, como la cocina innovadora del cocinero profesional. (Cartay, 2005, p. 1)

Ahora bien, esta construcción de saberes en torno a la alimentación se realiza en un contexto temporal, geográfico, social e histórico determinado, saberes que son condensados en representaciones asumidas y compartidas por todos los miembros de un grupo. Desde luego que como construcciones colectivas las representaciones no son estáticas sino cambiantes, aun cuando perduren por largo tiempo están sujetas a transformaciones, dependiendo de la dinámica de cada sociedad. Esto es así, en tanto que las representaciones no son más que un

conjunto de conceptos, declaraciones y explicaciones originadas en la vida cotidiana, en el curso de las comunicaciones interindividuales.... Estas formas de pensar y crear la realidad social están constituidas por elementos de carácter simbólico ya que no son sólo formas de adquirir y reproducir el conocimiento, sino que tienen la capacidad de dotar de sentido a la realidad social. Su finalidad es la de transformar lo desconocido en algo

familiar. Este principio de carácter motivacional tiene un carácter universal. (Moscovici, 1981, p.181)

3.2 Identidad y Alimentación

La identidad sociocultural generalmente se ha entendido como la percepción que un grupo tiene de sí mismo, de lo que es y de lo que son los “otros”, percepción que se basa en costumbres, hábitos, valores, normas y símbolos compartidos, a partir de los cuales las personas establecen vínculos de pertenencia hacia dentro con el grupo y de distinción hacia fuera con los otros. Visto de esta manera, el concepto de identidad se entremezcla con el de cultura confundándose en su significado, sin embargo, el concepto de cultura es mucho más amplio que el de identidad, aunque éstos se superpongan. En cualquier caso, la identidad se adquiere en el proceso de socialización o enculturación en el que las personas se vuelven diestras en los valores y normas de la cultura en la que han nacido, aprendiendo sus códigos, creencias, conocimientos y formas de ver el mundo.

Por tanto, si la identidad remite al conglomerado de individuos y grupos que en medio de la diversidad guardan elementos comunes (lengua, estética, símbolos, imaginario social, e interpretación del mundo) con base en los cuales se reconocen como miembros de una misma sociedad, del mismo modo un “determinado número de ‘marcadores’ afirman la identidad alimentaria, sellan muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio” (Fischler, 2010, p. 194). Marcadores que aglutinados geográficamente dentro de las fronteras políticas de un país constituyen una “cocina nacional”, abarcando las particularidades de los sectores sociales o pequeños poblados que lo integran.

En ocasiones, esa identidad culinaria es percibida con tanta familiaridad que se llega a creer que es la forma “correcta” o “universal” de comer, a tal punto que no se cuestiona ni se reflexiona mucho sobre ella, salvo cuando se

entra en contacto con otras culturas cuyas costumbres difieren de las propias (Contreras, 2014). Lo que en términos generales evidencia que el gusto

es aprendido, no es innato, pero profundamente arraigado por lo que nos parece una "segunda naturaleza". A pesar de que nuestros gustos se han aprendido o se han moldeado desde la infancia, se han llegado a sentir "natural" o innatos a nosotros, por lo que a menudo nos resulta difícil imaginar sensaciones diferentes a las de nuestros gustos y aversiones. (Mennell, 2005, p. 23)

De modo que la identidad gustativa refleja la pertenencia hacia una cultura alimenticia y ulteriormente hacia una nación, a través de productos, formas de preparación, momentos familiares, afectos y lugares a los que ella remite. Elementos que perduran en los individuos aun cuando hayan dejado su tierra de origen, evocando ese mundo del que ya no son parte por medio de alimentos y platos con gran valor simbólico, tal como pasa con "distintos productos latinoamericanos en Estados Unidos. En dichos casos el consumidor paga precios relativamente elevados por comerse un pedacito de su pueblo, de su país" (Muchnik, 2006, p. 10). De allí que, cuando se come no sólo se nutre al organismo sino también a la identidad, reafirmando la pertenencia a un grupo, a través de alimentos que son

portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto a lo imaginario como al cuerpo. Permiten "construir" y poner en escena la realidad y las relaciones sociales. Se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura. (Fischler, 1995, p. 80)

Ahora bien, si se parte de la idea de que los alimentos juegan un papel importante en la conformación de la identidad de los pueblos, no sólo de manera simbólica sino también concreta, se entiende entonces que al hablar de la cocina de una región se hace referencia tanto a los valores, símbolos e historias como a las prácticas que dan cuenta de su cultura. De esta manera, la cocina cumple una doble función, marca la distinción hacia fuera en relación con los “otros” y hacia dentro la pertenencia a un mismo grupo. Esto es así en la medida en que la cocina además de ser “un conjunto de ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de la comida”, es también y fundamentalmente, un mundo de prácticas y representaciones simbólicas propias de una cultura. (Fischler, 1995, p. 34)

No obstante, una cultura no está exenta de contradicciones, pues en ella pueden actuar fuerzas históricas provenientes de la tradición contrapuesta a los valores de un mundo emergente, como también disrupciones generadas por la implantación de una sociedad colonial o reconfiguraciones culturales en el contexto de la homogenización global, que dan lugar a relaciones socioculturales que en definitiva van modelando la identidad de los pueblos.

Así, por ejemplo, Pilcher sostiene que “la creación de una cocina nacional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como lo fue la definición misma de la nación mexicana” (2001, p. 15). La introducción del trigo por parte de los colonizadores europeos hizo del maíz un símbolo de identidad indígena, lo que no ocurría previo a la conquista y colonización, pues se trataba de un alimento de uso común en su gastronomía. El autor señala que los indígenas que se iban a vivir a la ciudad, al cambiar su vestimenta y sustituir el consumo de maíz por trigo, les indicaban a los “otros” que habían dejado de serlo. Comportamientos promovidos desde las esferas del poder y justificados por una supuesta superioridad de la cultura europea, que al mismo tiempo suscitaba la idea en los grupos nativos de “vergüenza étnica”. En efecto,

A comienzos del siglo XX las élites mexicanas lanzaron un ataque contra el maíz, al que consideraban responsable del fracaso de todas las campañas nacionales de desarrollo. Los intelectuales, armados de explicaciones espurias de la flamante ciencia de la nutrición, sostenían que el maíz era inherentemente inferior al trigo, y que el progreso sólo sería posible si el gobierno lograba desacostumbrar a los indios del maíz y enseñarles a comer el grano europeo. (Pilcher, 2001, p.16)

Estas políticas se convirtieron en un denominador común en toda América Latina, en la que las mezclas culturales, algunas veces forjadas en la imposición y otras asumidas espontáneamente, dieron como resultado un sincretismo de prácticas alimentarias que hoy se expresan en una variedad de alimentos, preparaciones, combinaciones, nombres, usos y menús a lo largo de toda la región. De allí que, “Nuestras cocinas son sumamente dinámicas y de la revolución sufrida durante los primeros tiempos del contacto, han seguido cambiando en forma continua, incorporando sin problema aquello que les llega del exterior” (Vargas, 2000, p. 55). Ciertamente, en la actualidad esa cocina regional no escape a la dinámica de la producción agroindustrial, la homologación de normas alimentarias a nivel mundial, la homogeneización de productos y comidas en el contexto del mercado global, el uso de alimentos modificados en su composición nutricional y características organolépticas que dan cuenta del avance científico y tecnológico aplicado al diseño de alimentos en laboratorios (Contreras, 2014).

3.2.1 Sociedad Moderna e Identidad Alimentaria:

La identidad varía según se trate de una sociedad tradicional o moderna. En las sociedades tradicionales la identidad está claramente definida por el pasado y las personas habitualmente se comportan de forma

similar y predecible, ajustándose a lo que dictamina la tradición, de allí su carácter homogéneo. En cambio, en las sociedades modernas la complejidad de la vida urbana hace que los individuos participen de un abanico de identidades, que pueden ir desde la pertenencia a un grupo político, religioso, institución, vecindario, gremio hasta una minoría étnica dentro de una sociedad nacional. En tal sentido, la identidad vista como una dimensión abarcante que modela los comportamientos de las personas, puede ser categorizada de diversas formas, por ejemplo, si se atiende a elementos de orden material como el nivel de ingreso la identidad vendrá marcada por la clase social, si obedece a un criterio biológico-social como el sexo será entonces una identidad de género y si obedece a elementos primigenios la identidad será étnica.

Sobre la base de esas múltiples identidades la mayoría de las veces las personas negocian apegándose más a una que a otra según las circunstancias. Así en algunos casos influirán aspectos macros como el idioma o la nación, en otros aspectos medios como la pertenencia a una clase social o ciudad y en determinados contextos aspectos micros como los vínculos de parentesco o localidad.

Ahora bien, dado que la identidad nunca se presenta de forma estática, uniforme y acabada, sino por el contrario, dinámica, múltiple e inconclusa, en la medida en que los individuos o las sociedades viven nuevas experiencias las integran de maneras diversas a través de los procesos de enculturación, lo que va transformando progresivamente sus costumbres e identidades. Razón por la cual la identidad en la sociedad moderna se presenta como un fenómeno heteróclito, modelada por los acelerados cambios tecnológicos, económicos, culturales y científicos que generan una multiplicidad de identidades flexibles, fraccionadas y discordantes, que muchas veces puede derivar en una “crisis de identidad”.

En este contexto, el ropaje sociocultural sobre el cual las personas edifican su identidad se modifica según las modas y las nuevas tendencias,

desechándose unas tras otra como si se tratara de un proyecto en constante construcción. Es por esto que en la actualidad hablar de identidad sociocultural exige considerar la pluralidad de valores que cruzan a la sociedad moderna, dando origen a un sinnúmero de representaciones y prácticas que a pesar de darse en ocasiones de formas contradictorias, van reafirmando los lazos de pertenencia, al tiempo que dando significado a las experiencias e interacciones que definen a los individuos, grupos y sociedades.

Pese a este entrecruzamiento de productos, imágenes, creencias e intereses que impactan las fronteras culturales de los pueblos y resignifican sus costumbres, los alimentos siguen siendo portadores de identidad, de pertenencia y diferenciación entre grupos. De hecho, la inserción de nuevas comidas y productos alimenticios en una sociedad no se hace fuera de su marco cultural, por el contrario se incorporan a su lógica culinaria, aumentando así las posibilidades para su apropiación.

En otras palabras, un alimento puede ser admitido con mayor facilidad si se integra a las preferencias gustativas con las que están culturalmente relacionadas las personas (Fischler, 1996; Watson, 1997). Prueba de ello son los estudios socio-antropológicos de mercado realizados por algunas empresas, con el fin de determinar los perfiles alimenticios antes de ofrecer sus productos, tal como lo hace McDonald's, que

aun siendo el primer restaurante mundial y la imagen misma de la homogeneización, se ha visto obligado a tener en cuenta este tipo de particularidades a la hora de introducirse en las diferentes culturas alimentarias del planeta, estableciendo estrategias de micro diversificación para adaptarse a los gustos de los mercados locales. (Gracia, 2005, p. 170)

Frente a estos procesos han surgido movimientos de resistencia hacia la globalización alimentaria, que plantean un rescate de la producción local y de la cocina tradicional como una forma de revalorizar la diversidad cultural, por lo que al reivindicarse la producción y platos propios de una región se estaría defendiendo la historia, riqueza y el patrimonio cultural de la humanidad. En correspondencia con esto se han planteado iniciativas por parte de academias, gobiernos, organizaciones internacionales y ONG's para que comidas locales o regionales alcancen la calificación de "patrimonio cultural". También se da el

interés de los productores por el logro de 'denominaciones de origen', 'denominaciones de calidad', 'denominaciones comarcales', ya no sólo relativa a los grandes vinos, sino, también a los quesos, embutidos, variedades de legumbres y vegetales, carnes, etc. Se trata de una respuesta comercial defensiva de los pequeños productores, que amparándose en la 'tradición', la 'calidad' y lo 'conocido', lo 'artesanal', lo 'casero', el 'sabor', pretenden concurrir en un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas industriales y por los grandes distribuidores. (Contreras, 2000, p. 29)

No obstante, "Nada en la alimentación humana, en realidad, puede escapar a fin de cuentas a la lógica del cambio y de la sustitución" (Fischler, 1995, p. 151). Más aún en un mundo en el que los intercambios de productos, maneras de preparar los alimentos y hábitos asociados a su consumo se dan de forma tan acelerada que contrasta con el ritmo tradicional del pasado. Si antes la alimentación se estructuraba sobre la base de reglas bien definidas, en palabras de Fischler (2010) gastro-nomía, hoy esas reglas ceden frente a los cambios globales, lo que denomina gastro-anomía. En virtud de ello,

La regularidad, la composición y el desarrollo de las comidas parecen evolucionar en el sentido de una mayor flexibilidad: el número semanal de las comidas “omitidas”, la frecuencia de la supresión de un plato en una comida, la simplificación de la cena, la irregularidad de los horarios, se consideran... indicadores [de ello] (1995, p. 207).

Para Fischler (1995) esta desestructuración, que se da principalmente en los países industrializados, viene acompañada de mucha incertidumbre, toda vez que múltiples nociones contradictorias entre sí, que van desde las costumbres tradicionales que aún perviven, hasta la medicalización, la publicidad, el mercado, entre otros, generan una “cacofonía” de criterios alimenticios a partir de los cuales los comensales organizan sus patrones de consumo.

Es por ello que se puede afirmar que en el marco de la producción agroindustrial, la homogenización de hábitos y la estandarización de productos a nivel mundial, el proceso alimentario ha adquirido nuevas connotaciones, ya no está ligado como antaño a una festividad religiosa, reunión familiar, prestigio social o celebración de un acontecimiento histórico de una nación, sino también a la clase social, a las ocupaciones laborales, a la proyección de un cuerpo esbelto, a la salud, al género, a los grupos etarios, entre otros. En medio de estos cambios se entremezclan tradición y modernidad, algunas veces de forma contradictoria y otras armoniosas, resignificando las preferencias y comportamientos alimenticios y haciendo que “la alimentación [sea], cada vez menos, algo que se herede desde la infancia o se imponga mediante mecanismos propios de una ‘cultura local.’” (Contreras, 2014, p. 44)

Siendo así, pudiera pensarse que la alimentación se aleja cada vez más de los referentes culturales tradicionales que estructuraban sus representaciones y comportamientos y que le daban sentido a las

identidades alimentarias de los pueblos, acercándose más a un modo de alimentación flexible y desestructurado (Fischler, 1995), dejando de ser una práctica central que reúne al grupo, para realizarse muchas veces de manera individual, determinada por las diversas ocupaciones de la sociedad moderna y la pluralidad de gustos y platos ofertados en el mercado. Como si los criterios que otrora guiaban las elecciones y comportamientos alimentarios de los individuos van cediendo ante los discursos de la ciencia, la tecnología y el márketing. Discursos que ganan espacio en la conformación de las identidades individuales y colectivas, que desde la idea de un sujeto autónomo, librado de los constreñimientos de las instituciones sociales, hace de su identidad un proyecto inacabado. (Giddens, 1996)

Frente a este panorama cabe preguntarse si la identidad alimentaria seguirá remitiendo a una cultura particular, a un grupo étnico, a un territorio o a una nación. La respuesta a esta interrogante va más allá de las posiciones opuestas que propugnan por un lado, una diversidad de la cultura alimentaria que se refleja en el acceso a una gran variedad de comidas, productos, ingredientes y preparaciones de cocinas de distintos países y regiones y por el otro, una homogeneización de platos, usos y consumos que reduce la riqueza culinaria de los pueblos a pocos platos representativos. Posiciones ambas que parecieran reflejar un retroceso de la tradición y lo colectivo tras el avance de la globalización y el individualismo en el contexto de la “modernidad tardía”, en el que aparentemente las sociedades quedan desprovistas de referentes, como si se tratara de un vacío cultural que sume a los individuos en un limbo identitario.

Sin embargo, nada más distante de eso, pues si bien el sincretismo de discursos hace de la identidad una “construcción permanente”, el hombre en su condición gregaria vive y se sustenta culturalmente de su comunidad, de su espacio local, a partir del cual estructura su mundo de representaciones. Siguiendo a Maffesoli, “El tribalismo nos recuerda, empíricamente, la

importancia del sentimiento de pertenencia, a un lugar, a un grupo, como fundamento esencial de toda vida social.” (2004, p. 32)

De cualquier manera, en medio de la complejidad y diversidad de estos tiempos, el alimento sigue cumpliendo su función social y simbólica de unir en un “nosotros”, en una identidad común, aun cuando esas identidades y los grupos a los que remite son diversos. Asimismo, pese a la penetración del discurso de la globalización, en las comunidades locales las particularidades siguen ejerciendo una influencia tanto en el individuo como en el grupo.

En medio de este forcejeo entre lo local y lo global, entre lo diverso y lo homogéneo, entre lo tradicional y lo moderno, entre lo individual y lo grupal, entre la equidad y la inequidad social, entre lo nutricional y lo culinario, la identidad alimentaria se convierte, como señala Contreras (2000), en un proyecto de múltiples caminos que se edifica entre los momentos en los que se ingieren alimentos con un fin exclusivamente nutricional y otros en los que se refuerzan las identidades, se socializa y satisface el paladar, buscando los sabores perdidos en preparaciones tradicionales que reafirman los vínculos afectivos de pertenencia a una familia o grupo social, pese a la comodidad que ofrece el desarrollo tecnológico y la homogeneización de las prácticas alimentarias. En cualquier caso, la relación del hombre con su alimento no se reduce a una necesidad fisiológica, así como los alimentos no expresan un significado por sí mismos, válido universalmente, pues los requerimientos nutricionales como el valor de los alimentos están modelados culturalmente, de allí que a pesar de la modernidad y la globalización cada grupo humano sigue manteniendo una forma particular de alimentarse.

Ciertamente, en una sociedad cada vez más compleja que demanda la simplificación de tareas, el uso de instrumentos tecnológicos en la preparación de las comidas, la oferta de alimentos pre-elaborados y la masificación de restaurantes, se ha disminuido el tiempo en la cocina y evitado los pasos tediosos que muchas veces acompañaban su preparación. Sin embargo, como señala Contreras (2000), aún se puede observar como

las personas siguen extrañando las comidas con un sabor especial que no lo ofrece la industria alimentaria, anhelando platos de tiempos pasados que desde la infancia le han dado un sello particular a su identidad gustativa.

3.2.2 Clase Social e Identidad Alimentaria:

Entre los diversos aspectos que influyen en la formación de las identidades alimentarias la variable clase social constituye uno de las más importantes. Como señala Vargas (2013), las transformaciones en la sociedad moderna se dejan ver en todos los aspectos de la vida social, entre ellos las prácticas alimentarias, cambios que pueden beneficiar o afectar a un grupo social más que a otro, instalándose representaciones que hacen ver a ciertos alimentos con menor o mayor prestigio, por ejemplo alimentos de pobres o de ricos sin atender a su componente nutricional. En esto influye enormemente la publicidad, que sobre la base de prejuicios o eventos sociales promocionan determinados comportamientos, preferencias y gustos asociados a una clase social. Así, según la clase a la que se pertenezca las personas tendrán determinadas preferencias y actitudes alimenticias, sirviendo al mismo tiempo de indicador de las diferencias sociales.

Al respecto, autores como Goody (1995) consideran que las diferencias de clase siguen influyendo en los hábitos alimenticios, sin embargo, advierte que establecer una jerarquía distintiva de las preferencias gustativas con base exclusivamente en la clase social ocultaría la diversidad de tendencias y variables que participan en su configuración. De hecho, a partir de la segunda mitad del siglo XX la producción agroindustrial puso a disposición de los países industrializados y de los menos industrializados una mayor cantidad y variedad de alimentos a un precio relativamente accesible. Oferta que según Goody (1995) “tiende a reducir las diferencias dentro de y entre sistemas socioculturales... [toda vez que] el objetivo de los fabricantes es alcanzar una distribución tan amplia y estandarizada como sea posible.” (p. 245)

Lo que ha permitido que en cualquier parte del mundo se encuentre el mismo tipo de alimento, traspasando las fronteras geográficas, culturales y de clase, pues en principio no va dirigido exclusivamente a un grupo étnico o sector social en particular sino a todos los segmentos sociales, independientemente de su poder adquisitivo, cultura o país. Aun así, más allá de las pretensiones homogeneizadoras del mercado global, esa disponibilidad no se ha dado por igual para todos los consumidores, en la medida en que las desigualdades socioeconómicas siguen jugando un papel fundamental en la capacidad de elección y por ende en la calidad y número de los alimentos ingeridos.

De la misma manera, Fischler (2010) afirma que en la actualidad los gustos alimenticios aún son guiados por la clase a la que se pertenece, sin embargo, dentro de la multiplicidad de posiciones y roles en las complejas sociedades modernas, también le da importancia a otros elementos como el género, la edad, la etnia, la religión, la ocupación, etc. Al ampliar la gama de variables no le resta peso a la clase social, sino que reconoce la participación de otras como la biocultural, que influye en los comportamientos alimenticios más allá de los determinismos económicos.

Por su parte, Bourdieu (1988) sostiene que la alimentación opera como un rasgo diferenciador de los estilos de vida entre una clase y otra, para él los hábitos alimenticios actúan como indicadores del estatus social, por lo que establece vínculos entre los gustos alimenticios, la clase y el ideal corporal que promueve la sociedad (1986; 1988). Plantea una distinción entre “gustos de lujo” y “gustos de necesidad”, relacionando los primeros con los sectores opulentos y los segundos con los sectores populares, diferenciación que se extiende a las reglas que determinan el comportamiento en el consumo (la forma de servir la comida, el lugar, el tipo de mantel, la vajilla, la escenografía de la mesa, etc.). En los gustos de lujo estos comportamientos están orientados por protocolos sociales, mientras que en los gustos de necesidad no existen protocolos o no son tan rígidos,

manifestándose en actuaciones flexibles o distendidas. El gusto de lujo está asociado a la idea de libertad, mientras que el gusto de necesidad a las restricciones que imponen la realidad y la capacidad adquisitiva. (Bourdieu, 1988)

En todo caso, a pesar de las múltiples variables que entran en juego en las preferencias alimenticias, se puede afirmar que mientras exista inequidad social habrá inequidad alimentaria, puesto que el poder adquisitivo condiciona el acceso a ciertos tipos de alimentos. Se entiende entonces, que muchos comportamientos alimenticios en el seno de la familia están orientados por la condición de clase, en este sentido familias con bajos ingresos buscan alargar el dinero a través de distintas maniobras, por ejemplo, al no poder hacer grandes compras para abastecerse por semanas por su bajo poder adquisitivo, se ven obligados a hacerlo diariamente, aprovechando ofertas en los precios o adquiriendo alimentos menos frescos y por tanto más económicos. Es así como en los sectores de bajos recursos, las personas encargadas de la cocina hacen grandes esfuerzos por mantenerse dentro de los márgenes que establece la cultura de consumo, imponiendo casi siempre una misma comida para todos con el propósito de no ser percibidos como desviados del patrón alimentario establecido. (Beardsworth y Keil, 1997)

Al respecto, en sus investigaciones acerca de los significados culturales de los alimentos en los distintos estratos sociales en Ciudad de México, Bertran (2005) señala que además de otros criterios el socioeconómico juega un rol importante en la asignación de valores a las comidas y por ende en la conformación de hábitos culinarios. Encontró, por ejemplo, que el prestigio asignado a los alimentos varía según la clase, así alimentos apreciados por las clases bajas pueden ser corrientes en las altas. Por otro lado, observó que los estratos medios y altos consideran “alimentos saludables” aquellas comidas que tienen un mayor contenido nutritivo, más frescas o menos procesadas y que ayudan a mantener la imagen corporal; mientras que para

los estratos bajos los criterios de escogencia de los “alimentos saludables” están guiados por la higiene, con preferencia hacia los alimentos herméticos (empacados o enlatados) y los que permiten alcanzar la saciedad.

Asimismo, Bertran (2005) afirma que las sociedades que transitan de la escasez a la abundancia y variedad de alimentos pueden ver alterados sus comportamientos alimenticios, tal como sucede en familias donde algunos miembros han vivido situaciones de insuficiencia, en especial en las primeras etapas de vida, pero que al registrar un aumento en la renta per cápita y una mayor oferta de alimentos cambian sus hábitos de consumo. En este contexto, se comprende que el consumo exagerado está asociado a un sentido de la oportunidad generado por la anterior condición de escasez, que no permite visualizar la abundancia como una situación estable y permanente, lo que explica en gran medida el aumento de la obesidad en todo el grupo familiar. “El hambre que sufrieron unas generaciones condiciona los hábitos alimentarios tanto de ellas como de las siguientes generaciones” (Bertran, 2005, p. 231). Esto se observa también en los puertorriqueños que han emigrado a Estados Unidos, al experimentar un aumento del poder adquisitivo en medio de una sociedad de consumo, terminan registrando altos índices de obesidad, debido a un persistente miedo residual al hambre. (Messer, 1995)

3.2.3 Familia e Identidad Alimentaria:

La aplicación de la tecnología en el campo de la alimentación se ha extendido desde el nivel macro de la sociedad hasta el nivel micro como el hogar. Así, refrigeradores, microondas, batidoras, cocinas, utensilios y productos están diseñados para que las personas se adapten a los nuevos patrones alimentarios que ofrece la industria y a las exigencias de comodidad y simplificación de tareas que demanda la sociedad moderna.

En este sentido, Goody (1995) y Fischler (2010) sostienen que las formas industriales de elaboración y preservación de los alimentos:

pasteurizados, irradiados o esterilizados, han permitido que la preparación de platos sea una labor sencilla, en la medida que se ha trasladado a la industria gran parte del trabajo que antes se hacía en casa. De allí que el empleo de productos ya elaborados y fáciles de usar ha disminuido el tiempo, la energía y el cuidado por la higiene en la preparación de los alimentos. De hecho,

Gran parte del trabajo doméstico ya se ha realizado antes de que el alimento entre siquiera en la cocina. Muchos están procesados parcial o totalmente, e incluso algunos se venden listos para comer.... Los ingredientes llegan ya preparados, a veces ya mezclados. La harina está molida, el pan horneado, los caracoles rellenos, la pasta congelada, el queso y el vino listos para la mesa. (Goody, 1995, p.p. 223 y 244)

Ahora bien, la tecnificación de la cocina, la multiplicidad de roles y los nuevos discursos socializadores sobre la alimentación, han influido en las percepciones, los comportamientos, las costumbres y en general en la identidad alimenticia del grupo familiar, reconfigurando las normas y valores sobre los modos de comer. Así, por ejemplo, siguiendo a Gracia y Comelles (2007), ganan espacio otras formas de socialización que ya no exigen, sobre todo a los más pequeños, grandes esfuerzos, disciplinas y obligaciones, ofreciendo una visión de la realidad en la que las cosas siempre parecen accesibles, rápidas y cómodas. Por lo que para los autores dentro de este escenario

el recurso al principio de autoridad y la disciplina están mal vistos, incluso cuando el objetivo es que los más jóvenes 'aprendan a comer bien', a ser 'educados' con los demás y ayuden en casa.... Los padres viven en la ambigüedad respecto

a la enseñanza y la exigencia de la aplicación de las normas alimentarias. Reconocen que dar de comer a los hijos y educarles no debe ser una obligación sino una actividad en la que son posibles elecciones y satisfacciones sin las rigideces de antaño. Supone que acepten, al menos teóricamente, que los pequeños tienen sus propios gustos y el derecho a satisfacerlo. (Gracia y Comelles, 2007, p. 51)

En todo caso, esta mayor autonomía se expresa no sólo en la capacidad física de los niños de comer por cuenta propia, sino también en la posibilidad de elegir lo que desean ingerir, la cantidad, el momento y el lugar. De acuerdo con Gracia y Comelles (2007), se entiende que antiguas expresiones como: “debes comértelo todo” o “no dejes nada en el plato”, transgreden la voluntad de los niños de seleccionar los alimentos que le apetecen, provocándoles malestar ante la imposición, por lo que consideran que esta autonomía llevada al extremo ha representado una disminución de la autoridad de los padres y una reducción de la noción de libertad al disfrute de los derechos sin la contemplación del cumplimiento de los deberes, omitiendo al mismo tiempo la necesidad de enseñar al niño buenos hábitos alimenticios y actitudes adecuadas para enfrentar y superar las dificultades de un mundo cada vez más complejo.

Es precisamente sobre esta autonomía y el relajamiento de la autoridad que la industria alimentaria ha diseñado sus estrategias publicitarias, con el fin de seducir a los niños, a sabiendas que optan más por lo placentero que por lo saludable. De esta manera, la industria interviene en los comportamientos alimentarios del presente y del mañana, en la medida en que estas prácticas aprendidas desde la infancia serán reproducidas una vez adultos como un elemento esencial de su identidad gustativa (Gracia y Comelles, 2007). En efecto,

desde las primeras horas de su existencia el niño se halla en contacto con los sabores y con las texturas que caracterizan la alimentación de su grupo. Y aunque su sensibilidad gustativa es un elemento original, individual, la misma recibe desde su nacimiento el sello de su cultura. La reacción emocional del niño a los alimentos que ésta le presenta como buenos para él es un factor de su integración social. (Garine, 1987, p. 5)

En este sentido, la industria alimentaria va actuando en la socialización alimentaria desplazando a la tradición y el papel que desempeña la familia en la modelación de los patrones alimentarios, promoviendo una individualización de las prácticas, asistida por la tecnología que permite ofertar una gran variedad de alimentos y de la mercadotecnia que promueve un consumo orientado por los gustos personales y las distintas facetas de la vida social en la que se desenvuelven las personas. Si en el pasado cada integrante del grupo familiar no podía por sí mismo tomar la decisión de qué comer, cuándo y con quiénes, por ser una práctica colectiva con reglas bien definidas, en la actualidad estas reglas se desdibujan, hasta el punto de que no se generan contrariedades si alguien decide comer algo distinto a lo preparado para todo el grupo familiar a una hora y en un lugar fuera del acostumbrado. (Ishige, 1987)

Como parte de esta realidad en muchos hogares se cocinan variados platos con el deseo de complacer los gustos de cada uno de los integrantes del grupo familiar, situación que contrasta con el pasado en el que se imponía un solo tipo de comida para todos: mujeres, hombres, niños y ancianos. Esta satisfacción de las preferencias particulares ha sido posible por la diversidad de opciones alimentarias que ofrece el mercado y la capacidad de acceder a ellos con relativa facilidad, salvo que se trate de una sociedad con serias limitaciones en su capacidad productiva y de consumo o de un grupo familiar económicamente deprimido. (Gracia y Comelles, 2007)

En esta misma dirección, el comedor, espacio tradicional donde se consumían y compartían los alimentos, pierde fuerza al ser desplazado por otros lugares del hogar y combinados con otras actividades, bien en la habitación frente al televisor, en el cuarto de estudio frente al computador, en la sala leyendo el diario o manipulando el celular. Situación que igualmente se refleja en los horarios de las comidas, otrora regidos por los tiempos de cultivo y hoy por la vida laboral, escolar o de ocio de cada integrante del grupo familiar. (Contreras, 2000)

En esta nueva realidad ha jugado un papel fundamental la masiva incorporación de la mujer en el mercado laboral a partir de la segunda mitad del siglo pasado, en el que fueron decisivos el empleo de aparatos tecnológicos en el hogar, la oferta de alimentos preelaborados, el aumento del poder adquisitivo y el surgimiento de tiendas de comida rápida, lo que en conjunto representó un reordenamiento de su rol social y de sus actividades domésticas (Beardsworth y Keil, 1997). Elementos que en suma han contribuido a una mayor “individualización” y “desestructuración” de los comportamientos alimentarios.

En lo esencial, se puede afirmar que el papel que desempeñaba la familia en la enseñanza de los saberes culinarios y la conformación de los gustos e identidad alimentaria en la sociedad tradicional, en la sociedad moderna es compartido con otras agencias de socialización que van imponiendo discursos y prácticas muchas veces opuestas a lo aprendido tradicionalmente en la familia. Tal es el caso de instituciones educativas, comunicacionales o sanitarias que amparadas desde múltiples posiciones, por ejemplo la científica,

entran así de lleno en la alimentación y todo tipo de expertos (médicos, gastrónomos, políticos, periodistas)... van tomando el relevo de las familias en la transmisión de los saberes culinarios. Se comienza hablar un lenguaje diferente, muy

alejado de las sensaciones físicas y del lenguaje común en el que éstas se expresan, incorporándose palabras, conceptos y fórmulas que distan mucho de estar ligados a la experiencia y saberes cotidianos. (Herrera, 2008, p. 200)

3.2.4 Cuerpo e Identidad Alimentaria:

La identidad alude no sólo a lo que las personas o grupos creen o piensan de sí mismos, sino también a la noción que los otros se forman de ellos. En este sentido, el cuerpo como un rasgo fundamental de la identidad individual, se ha convertido en el reflejo de la imagen que se desea proyectar. De este modo,

La imagen física de un individuo acaba viéndose acompañada de connotaciones morales, muy particularmente de las relacionadas con el autocontrol. Un cuerpo voluminoso representa en la mayor parte de las sociedades modernas occidentales pobreza, enfermedad y bajo estatus socioeconómico, justo lo contrario que en el pasado. En cambio, un cuerpo esbelto simboliza un ejercicio de escultura para acercarse a un modelo ideal y mostrar, al mismo tiempo, un elevado grado de disciplina y autocontrol. (Moncusí, 2012, p. 243)

Para Featherstone (2000), la exacerbada preocupación por el cuerpo a lo largo del siglo XX ha centrado el interés en el tipo y calidad de alimento que se ingiere, en la práctica de ejercicios, en el cuidado estético y en los atuendos de moda. En consecuencia, el cuerpo visualizado como parte del yo, de la personalidad, de la imagen que se proyecta, ya no viene definido por la naturaleza, por el contrario, está sujeto a cambios permanentes según las apetencias de los individuos. El autor sostiene que el autocuidado del

cuerpo ya no obedece sólo a cuestiones de salud, sino también a la idea de felicidad que se entrelaza con la noción de belleza que dictamina la sociedad de consumo.

Por tanto, el ideal de un cuerpo delgado, esbelto y vigoroso y la carga de valores asociados a él, es principalmente una construcción social condicionada por los discursos de la medicalización, la publicidad y el mercado. En la búsqueda de esa imagen deseada, como señala Fischler (1995), el único límite es la delgadez, lo que lleva a las personas a modificar su dieta generando en muchos casos fobias a determinados alimentos. Por ejemplo, en las sociedades occidentales se ha desarrollado en las últimas décadas lo que el autor ha denominado “lipofobia”.

Dentro de este contexto, las contradicciones entre el bombardeo publicitario de las grandes empresas alimentarias que promueven el consumo de sus productos y la medicalización de la alimentación que advierte sobre los riesgos de los hábitos alimenticios poco saludables, los consumidores se debaten entre los excesos y las restricciones, los placeres y las disciplinas, que en determinadas situaciones pueden conducir a trastornos de comportamiento alimenticio (TCA). Ciertamente,

La raíz cultural de la enfermedad vendría de la mano de dos aspectos muy vinculados con el patrón cultural femenino y la relación entre alimentación e imagen corporal. En primer lugar, en el siglo XX se contraponen un modelo corporal femenino primero de curvas sinuosas y después sin ellas, con piernas largas, vientre plano y pecho alto; un cuerpo delgado objeto de culto y de cultivo activo. Un segundo factor sería la persecución de las grasas (y, en especial, de su manifestación en forma de sobrepeso y obesidad). (Moncusí, 2012, p. 236)

Visto de esta manera, comportamientos alimenticios como ayunos prolongados, restricción de nutrientes en la dieta, saltarse comidas, purgas constantes, entre otros, llevados a cabo con el fin de alcanzar el cuerpo deseado, pasan desapercibidos en la sociedad moderna como comportamientos anormales, aun cuando están claramente identificados por la biomedicina como TCA (Moncusí, 2012). De hecho, desde las ciencias sociales se ha intentado comprender este fenómeno, observándose en todas las disertaciones, como señala Moncusí, una constante en el vínculo entre el individuo y su entorno, individuo sometido a las presiones del mercado y la medicalización, en la medida en que “ambos configuran condiciones particulares para la socialización de los sujetos y sus opciones de imaginar un mundo con sentido... de las cuales es difícil dudar y a las que es complicado contrarrestar.” (p. 237)

3.3 Medicalización de la Alimentación

La relación entre alimentación y salud no es una preocupación propia del siglo XX, pues ya desde la antigüedad los griegos mostraban interés por la alimentación como un medio para mantener la salud o para recuperarla en caso de enfermedad, la máxima hipocrática “que tus alimentos sean tu medicina que tu medicina sea tu alimento” es una muestra de ello. No obstante, a diferencia de la antigüedad, en la Edad Media esa preocupación estaba más vinculada con la salvación del alma que con mantenerse saludable, pues desde la moral cristiana se consideraba que la ingesta excesiva representaba una debilidad ante las pasiones del cuerpo, por lo que debía restringirse a través de la práctica de la templanza y la autodisciplina para que afloraran las virtudes del alma. Se trataba de una inquietud por el alma y de forma indirecta por el cuerpo como su receptáculo, en la medida en que se consideraba que las enfermedades eran el resultado de pensamientos y comportamientos pecaminosos como la gula, siendo el

ayuno una de las formas mejor vistas para someter las pasiones humanas y evitar las enfermedades. Así, se puede identificar que

En una primera mirada, en la Europa medieval y en la temprana Europa moderna se dieron al menos tres formas de presión para generar el autocontrol del apetito: primero, por medio de un gran número de ayunos realizados por los fervientes católicos; segundo, las leyes suntuarias las cuales aparentemente demostraron el interés del Estado en suprimir la glotonería; y tercero, la opinión médica. Sin embargo, debo aclarar que cada una representó una forma sólo de control externo... y sólo muy gradualmente esto hizo que llegase a ser acompañado por un considerable autocontrol. (Mennell, 2005, p. 382)

Ahora bien, para el siglo XVI el incipiente avance de la medicina científica y la farmacopea asentada cada vez más en la química, hicieron que perdiera importancia la relación enfermedad-alimentación en favor de la de tratamiento-fármaco como una forma de alcanzar la curación y preservar la salud, concepción que progresivamente fue tomando fuerza en la modernidad. Sin embargo, esta relación tratamiento-fármaco no estuvo exenta de contradicciones, puesto que en los siglos XVIII y XIX el protestantismo y sus distintas variantes, principalmente calvinista y anglicana, retomaron la idea dominante de la Edad Media de controlar los apetitos de la carne, como una forma de mantener sana el alma y el cuerpo. Por tanto, nuevamente desde una moral religiosa la alimentación descontrolada por la gula era vista como un vicio, mientras que virtuosa cuando se realizaba con medida, pues contribuía al fortalecimiento del carácter y por ende a la salud y el equilibrio espiritual.

Posteriormente, este control de la alimentación tuvo en la concepción médica del siglo XIX una nueva justificación, ya no desde principios

religiosos sino científicos que se adecuaban más al creciente capitalismo global y a la expansión de las grandes ciudades. Así, la biomedicina reorientó la atención hacia los problemas emergentes del orden económico mundial, como las deficientes condiciones higiénicas del traslado, almacenamiento y consumo de los alimentos y el hacinamiento de las grandes ciudades (Mennell et al, 1992), lo que derivó en una preocupación por la salud pública que enfatizaba las condiciones sociosanitarias.

Dentro de este contexto de expansión de la sociedad industrial, en el siglo XIX la normatización de los patrones alimentarios pasaron a formar parte de lo que Foucault (2003) llamó las “disciplinas del cuerpo”, que desde la lógica de la ciencia y del creciente capitalismo mundial promovía la “episteme” de un cuerpo sano y vigoroso para ser incorporado al mercado laboral. En este sentido, el imperativo religioso de disciplinar el cuerpo con el propósito de no sucumbir a los pecados pasa a estar bajo el dominio de una nueva concepción a la que Foucault (2003) denominó “biopolítica”, desde la cual se prescribían las reglas dietéticas. Reglas que venían a operar como mecanismos de control social, con el fin de garantizar mano de obra cualificada a la industria moderna. De esta manera, los valores y normas sociales relacionados con los hábitos alimenticios se fueron adecuando al discurso médico-nutricional, reificándose hasta el punto de no percibirse como formas de dominación. (Foucault, 2003)

Más adelante, siguiendo al autor, los cambios acelerados de la sociedad moderna permitieron el surgimiento de otros discursos y con ellos un individuo con más posibilidad de elección, claro está, constreñido por “biopoderes” cuya eficacia no reposaría ya en la aplicación de la fuerza física sino en el “poder disciplinario” que conmina a las personas a actuar según sus indicaciones, produciendo no sólo conductas automatizadas sino también un autocontrol que se ajusta a las normas provenientes de esos discursos o para decirlo en términos de Foucault “epistemes”. En otras palabras, surge un poder disciplinario que vigila y que es internalizado por

todos, lo que hace que las personas se sientan exhortadas a actuar de determinada manera aun cuando nadie los observe y los obligue a ello.

Posteriormente, después de la segunda mitad del siglo XX la sociedad tecnificada ya no necesitaría tanto de una mano de obra robusta y numerosa, por lo que se comenzarían a flexibilizar las disciplinas del cuerpo. A partir de entonces, según Bell (1994), se da un contraste entre una sociedad orientada al trabajo y a los valores ascéticos frente a otra emergente centrada en el ocio y el disfrute que rechaza las disciplinas. Por tanto, si en el cristianismo predominaba la austeridad, en la modernidad el hedonismo, donde lo que cuenta es satisfacer los placeres del cuerpo. “Así, el modernismo como movimiento cultural invadió la religión y desplazó el centro de autoridad de lo sagrado a lo profano.” (p.153)

Ciertamente, el régimen disciplinario en la sociedad moderna no está concebido para refrenar las pasiones y mortificar el cuerpo, con el propósito de alejarlo de los comportamientos pecaminosos, pues el objetivo es disponerlo para un mayor disfrute. En este contexto, el goce del cuerpo y la disciplina no se dan de manera contrapuesta, como sí ocurría en la visión cristiana, aunque de manera no tan tajante como se suele pensar, puesto que “En la historia de la sociedad occidental siempre ha habido una dialéctica de la liberación y la restricción.” (Bell, 1994, p. 152)

Es así como desde el discurso médico se edificó una episteme moral ya no de carácter religioso sino racional, cuya regulación se extendió gradualmente más allá de los aspectos dietéticos abarcando las relaciones sociales en general. Esa episteme comenzaría a responsabilizar a las personas por su estado de salud, al adoptar hábitos nutricionales que se distancian de las prescripciones facultativas (Foucault, 2003). A pesar de que la ciencia médica dio importancia a los hábitos alimenticios para la restauración del cuerpo, no dejó de privilegiar la ecuación fármaco-tratamiento como la vía para recobrar la salud.

En lo sucesivo, esa penetración del discurso biomédico en los distintos ámbitos de la vida social regulando un sinnúmero de comportamientos, derivó en lo que se conoce como medicalización, que de acuerdo con Zola (1983) hace alusión a “un proceso por el que cada día más la vida llega a estar bajo la influencia, el dominio y supervisión médica” (citado por Conrad, 1992, p. 210). Fenómeno que se hace más evidente a partir de la segunda mitad del siglo XX, en la medida en que la biomedicina comienza a dar pasos agigantados con la ayuda de la tecnología, al punto que “A pesar de que el pluralismo ideológico es marca de la modernidad avanzada, la ciencia sigue siendo la principal vía a la que asirse para explicar la realidad. En el caso de la alimentación, los expertos de la medicina, la nutrición y dietética y la tecnología alimentaria toman protagonismo.” (Moncusí, 2012, p. 239)

Sucede entonces que, cuando un ámbito de la vida social que antes estaba al margen del discurso médico comienza a ser conceptualizado como un problema que afecta la salud de las personas, se da una injerencia de la medicina en la vida social como forma de control social. Dentro de este contexto, Contreras y Ribas (2012) siguiendo a Guidonet sostienen que “En el terreno alimentario, la traducción del hambre como ‘desnutrición’ o la reducción de la obesidad a una ‘sobrealimentación’ ilustrarían esta apropiación y naturalización por parte de la medicina de determinadas problemáticas sociales” (p. 6). En consecuencia, el carácter hegemónico de esta episteme muchas veces ignora otros discursos que influyen en los patrones alimentarios como el económico, social y cultural.

En este sentido, para Poulain (2005), la medicalización del proceso alimentario se da de dos formas, en primer lugar como parte del tratamiento prescrito por el médico y en segundo lugar por medio de políticas públicas sanitarias tendientes a promocionar desde los distintos medios de comunicación, comportamientos preventivos que coadyuvan al mantenimiento de la salud. Desde esta última perspectiva, hoy muchas organizaciones internacionales, países, empresas y ONG's promueven el

consumo de alimentos no sólo como una fuente de nutrición y medio para calmar el hambre, sino también como un camino para conservar la salud. De esta manera,

las prescripciones alimentarias de la medicina moderna son de orden profiláctico y no ya solamente terapéutico; son de uso colectivo y no ya únicamente individual; se transmiten a través de los medios de comunicación y no únicamente en la consulta privada; llegan a través de las políticas estatales de prevención y no sólo a través de la clínica. Es cada vez más el Estado, en efecto, el que tiende a imponer la aplicación de las reglas alimentarias ordenadas por los médicos, inaugurando así la era de la prescripción alimentaria de masas, dictando en suma nuestros menús mediante órdenes y con ordenanzas ministeriales. Se forma y difunde una vulgata médica alimentaria, constituida por el producto difuso de la medicina nutricionista científica filtrado a través de la medicina popular, la conciencia dietética común y los medios de comunicación. Pero no se puede sostener que ese fenómeno sea tan poderoso como para inducir por sí mismo los cambios que hemos señalado en la sensibilidad alimentaria contemporánea. (Fischler, 2010, p. 14)

Ahora bien, el vínculo alimentación-salud involucra a muchos otros actores, algunas veces con intereses contrapuestos que hacen de esta relación una realidad compleja. Así por ejemplo, la industria alimentaria promueve el consumo de determinados productos alimenticios basado en el conocimiento bioquímico de los componentes de los alimentos y los requerimientos nutricionales del organismo. Situación que para Contreras (1995) se da en el contexto de una mayor difusión en los medios de comunicación, de los conocimientos científicos sobre los alimentos y sus

efectos en el cuerpo humano, hasta el punto que cuando se come pareciera que no se comieran verduras, hortalizas, carnes y quesos, sino minerales, proteínas, carbohidratos, grasas y vitaminas, lo que conduce a una resignificación del alimento como medicamento en el que la ciencia juega un papel preponderante. No se puede dejar de considerar que muchas veces,

Los industriales agroalimentarios tienden a utilizar también el argumento de la salud con fines promocionales en sus generosas inversiones publicitarias y a convertir sus productos en “alimentos funcionales” o “alimentos” reivindicando las supuestas cualidades dietéticas de una buena parte de los nuevos artículos lanzados al mercado porque dicho reclamo les es rentable económicamente. (Gracia, 2005, p. 165)

Simultáneamente, esa excesiva promoción también ha generado en la sociedad un sinnúmero de confusiones e inquietudes sobre los efectos nocivos de ciertos alimentos en la salud. En términos generales, se puede decir que la industria alimentaria en ocasiones se basa en la ciencia nutricional para elaborar sus productos, promocionándolos en concordancia con los objetivos de preservar la salud, en este caso lo comercial y los beneficios dietéticos sustentados en la biomedicina van de la mano. En otros casos, interesados por conquistar la aceptación de un público cada vez más preocupado por la calidad de los alimentos y sus efectos en la salud, promociona productos como saludables aun cuando no lo son, atendiendo más al placer gustativo del consumidor y sus ganancias.

En todo caso, la mayor parte de las veces la industria ofrece productos cargados de aditivos, preservativos y vaciados nutricionalmente por los procesos de refinación, con el propósito de seducir el paladar de los consumidores, apoyándose en el hecho de que una parte del público orienta más sus preferencias, no tanto por lo saludable o lo nutritivo sino por

el sabor, es decir, lo que no gusta no se ingiere. Esto se ha traducido en un exceso en el consumo de alimentos procesados y en la aparición de enfermedades asociadas con la obesidad, la diabetes, la hipertensión, entre otras.

Ahora bien, partiendo de la idea que la constitución biológica del hombre ha evolucionado para sobrellevar la escasez más que la abundancia, desde la medicina evolutiva se plantea que enfermedades como las cardiovasculares y metabólicas, tienen entre sus causas una ingesta de calorías que exceden las demandas del organismo, las cuales en alguna etapa de la evolución de la vida humana estaban limitadas por su escasa disponibilidad, desarrollándose la imperiosa necesidad de su consumo. No obstante, en la actualidad la industria de los alimentos las ofrece de manera abundante superando las capacidades del cuerpo humano para asimilarlas de acuerdo con su evolución fisiológica (Neel, Weder y Julius, 1998). De allí que esta tendencia genere

un problema de particular impacto para el consumidor: [pues] todo parece apuntar a un alejamiento progresivo de los hábitos alimentarios saludables, a pesar del crecimiento de los controles institucionales, a pesar del aumento de la regulación y a pesar de una mayor atención científica hacia la alimentación. (Díaz y Gómez, 2008, p.17)

Este divorcio entre conocimientos dietéticos y prácticas alimenticias revela que los cambios de hábitos dependen más de variables culturales, sociales y económicas que instruccionales o cognitivas. De hecho, diversas investigaciones respaldan la idea de que las personas, por más que tengan amplios conocimientos sobre los beneficios de una alimentación adecuada no modifican sus costumbres alimenticias (Thomas, 1980). En tal sentido, aspectos de orden emocional tienen más incidencia que los de orden

racional, así por ejemplo, las personas que realizan deportes de alta exigencia pueden sentirse motivados a cambiar su dieta para ser más competitivos o las familias que tienen un integrante con alguna enfermedad, como diabetes, pueden sentirse más inclinados por razones de solidaridad a cambiar la dieta.

Como quiera que sea, las personas se ven influenciadas por las normas sociales y valores culturales que regulan el tipo, mezcla, estructura de las comidas y formas de consumo, más que por las prescripciones nutricionales y reglas dietéticas de la biomedicina (Poulain, 2002b). Por lo que, aun cuando “el conocimiento nutricional varíe, incluso se amplíe, no va acompañado de un cambio hacía conductas alimentarias más saludables.” (Gracia, 2005, p. 166)

En este contexto, la visión que culpabiliza al individuo por las consecuencias de su comportamiento alimenticio desvía la atención de los elementos de orden sociocultural que condicionan sus preferencias (Gracia y Comelles, 2007). Al respecto, para Menéndez (2005) el discurso sobre la responsabilidad del individuo en la elección de su forma de vida o estado de salud es cuestionable desde el punto de vista sociocultural, en la medida en que la sociedad moderna estimula hábitos alimenticios inadecuados que se van internalizando desde las primeras etapas de socialización y posteriormente, por medio de las modas alimenticias, la publicidad y la gran cantidad de productos que ofrece la industria alimentaria, provocando desarmonías que se traducen en obesidad y cardiopatías, entre otras. Es así como,

La industria alimentaria acaba gobernando las decisiones que se toman en el sistema alimentario y contribuyendo a la configuración de sujetos consumidores, concebidos como clientes y pacientes planificadamente acríticos e individualizados. Esos mismos sujetos acaban siendo culpabilizados de sus propios males, con lo que se

rehúye socialmente la comprensión de los pacientes y la crítica a agentes sociales y económicos que promueven formas de hedonismo y lipofobia. (Moncusí, 2012, p 239)

Por consiguiente, pensar que sólo la culpa está en el individuo o que en él está el poder de cambiar su estilo de vida en general, resulta cuesta arriba cuando se encuentra constreñido por instituciones, márketing, valores, símbolos, ideologías, representaciones y factores económicos de una sociedad consumista y moralmente hedonista. De allí que, en las discusiones sobre las causas de los trastornos de comportamiento alimentario y las enfermedades crónico degenerativas no se debe culpabilizar exclusivamente al individuo por su falta de voluntad, cuando una parte de la raíz del problema se encuentra en las empresas que los producen y los medios de comunicación que los publicitan. (Menéndez, 2005)

Desde esta perspectiva, se entiende que aun cuando en la actualidad se dispone de una variedad y cantidad de alimentos como nunca antes, cuando la ciencia ha ampliado los conocimientos sobre lo que es una alimentación adecuada y los gobiernos invierte mayores recursos a través de las políticas públicas sanitarias, los problemas nutricionales cada día son más notorios (Díaz y Gómez, 2008). Si bien se pudiera pensar que el problema radica en que las personas no tienen suficientes conocimientos sobre lo que implica una alimentación nutricionalmente adecuada o en su defecto, que aun sabiéndolas no las aplican, no se puede negar que la complejidad del fenómeno alimentario involucra una visión que va más allá de un reduccionismo explicativo.

CAPÍTULO IV

El Sistema Alimentario Tradicional y Moderno

El gran aporte de la antropología, en este plano, es haber mostrado hasta qué punto los modos diferenciales de producción y de consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica. Y en este sentido, el consumo de alimentos, las pautas y los patrones culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de la identidad colectiva a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder.

Susana Hintze

A lo largo de la historia en distintas épocas los seres humanos bien como cazadores, pastores, agricultores o productores industriales, han desarrollado diferentes estrategias para procurarse el suministro de los alimentos, estrategias que dan cuenta de la relación que los grupos humanos han establecido con la naturaleza y consecuentemente con los alimentos, sus formas de producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo.

Se entiende entonces, que a la condición fisiológica que hace del ser humano un ser omnívoro, se suma también su “carácter de animal social dotado de cultura, de la función simbólica y de la capacidad de poder recrear un micro-entorno que le resulte favorable” (Garine, 1987, p. 4), lo que le ha permitido a los grupos humanos en diferentes momentos la conformación de un sistema alimentario, definido como un

conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y

sus consecuencias [Por consiguiente,] los hombres, al transformar intencionalmente la naturaleza, modifican su capacidad de alimentarse al procurarse nutrientes a los que sólo se accede organizados socialmente. (Álvarez y Pinotti, 1997, p.p. 11 y 12)

Visto así, cada sistema alimentario se estructura sobre la base de la articulación de las necesidades de los grupos humanos con su contexto social, histórico, ambiental y las condiciones materiales que le rodean, lo que le da a cada sistema un carácter específico (Aguilar, 2014). En esta línea de razonamiento se entienden los cambios ocurridos a partir del siglo XVI con el progresivo desarrollo del conocimiento científico y tecnológico, la eficiencia en los sistemas de transporte y los grandes procesos migratorios, los que contribuyeron al aumento de la actividad económica y la posterior consolidación de un mercado interoceánico, caracterizado por un incremento de la producción mundial, del consumo, de la inversión de capitales y de la monetización de los intercambios comerciales de bienes y servicios, lo que implicó a la postre no sólo la disminución de las barreras geográficas, sino también financieras y culturales. Esta expansión de la actividad económica abarcó también la producción agrícola y la industrialización de los alimentos, sentando las bases en el siglo XX para el desarrollo de un mercado agroalimentario de dimensiones globales.

En consecuencia, esa expansión ha permitido en el siglo XXI que en cualquier lugar del planeta se consigan alimentos cultivados y procesados a grandes distancias, franquicias de comida: estadounidense, francesa o árabe, así como la difusión de prácticas culinarias de diferentes culturas. Intercambios que han aportado una variedad de ingredientes, mezclas y platos que han diversificado los patrones alimenticios, haciendo que el ciudadano de las urbes posea gustos, destrezas, conocimientos y opciones gastronómicas tan amplias como nunca antes en la historia, al menos en buena parte del mundo.

En términos generales, se podría afirmar que este proceso de modernización y mundialización de las prácticas alimentarias se ha estructurado sobre cinco grandes aspectos. En primer lugar, la ampliación de la oferta de bienes y servicios hasta las regiones más apartadas del mundo en el marco del libre mercado. En segundo lugar, la multiplicidad de alternativas alimentarias, resultado de la innovación permanente que a su vez asegura a la industria un continuo crecimiento económico y extensión geográfica. En tercer lugar, la homogeneización de los gustos a través de la venta de productos alimenticios con características similares en centros comerciales, supermercados, restaurantes, aeropuertos, cines y hoteles de distintos países (Goody, 1995). En cuarto lugar, un despliegue publicitario orientado a influir en la elección de los consumidores, apoyado en la capacidad tecnológica de la industria para satisfacer los gustos individuales (Fischler, 1995). En quinto lugar, la homologación de reglas higiénicas exigidas en todos los procesos de producción, comercialización y preparación de alimentos, respaldadas tanto por organizaciones internacionales como por acuerdos entre gobiernos (Poulain, 2002a). Elementos que en su conjunto han representado cambios en el sistema alimentario tradicional que se dejan ver en los patrones de consumo del grupo familiar.

4.1 Sistema Alimentario

Todas las sociedades tienen un sistema alimentario, entendido como “conjuntos socio-técnicos y simbólicos que articulan a un grupo humano con su medio, fundan su identidad y aseguran la puesta en marcha del proceso de diferenciación social” (Poulain, 2002b, p. 25). De este modo, un sistema alimentario implica el manejo de habilidades tecnológicas y conocimientos sobre el ambiente, con base en los cuales las sociedades clasifican los recursos de los que disponen y crean formas de producción, preparación y

consumo. Por esta razón, al estudiar el sistema alimentario de una sociedad es necesario

tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio), de su sistema social (la forma en que la gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de sí mismos, de su mundo y de lo desconocido). (Armelagos, 2003, p. 108)

Si bien estos elementos están presentes en todo sistema alimentario, adquieren dimensiones particulares según se trate de una sociedad tradicional o moderna. De allí que la variedad de productos y prácticas alimentarias son el resultado más que de la diversidad de plantas y animales, de las diferentes relaciones que el hombre establece con la naturaleza, por medio del desarrollo tecnológico y de los conocimientos que desarrolla para su manipulación y posterior consumo. Por lo que, desde un enfoque socioantropológico “los modos diferenciales de producción y de consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica.” (Álvarez y Pinotti, 1997, p. 16)

4.1.1 Sistema Alimentario Tradicional:

Desde los orígenes de la humanidad la necesidad de alimentarse ha sido una preocupación vital, marcada la mayor parte de las veces por las condiciones de estacionalidad que determinan su abundancia o escasez. Situación restrictiva que en el pasado llevó al hombre a experimentar, conocer y aplicar destrezas para tomar y transformar los recursos del medio natural con el fin de procurarse su alimento y más adelante a organizarse en pequeñas comunidades en función de satisfacer las necesidades del grupo,

lo que dio paso con el tiempo a la conformación de un sistema alimentario, denominado comúnmente tradicional o preindustrial, caracterizado por una fuerte relación entre “los procesos de producción, distribución, preparación y consumo... que a menudo son llevados a cabo dentro de un conjunto de grupos domésticos íntimamente relacionados.” (Goody, 1995, p.68)

Se trata según Beardsworth y Keil (1997), de una forma de producción circunscrita a lo local y al trabajo agrícola a pequeña escala, con una exigua división del trabajo que incorpora a la mayoría de los pobladores en dichas tareas. De la misma manera, la distribución y consumo se reducen también a la esfera local, los productos se intercambian entre familias en lugar de ser llevados al mercado. La posición dentro de la estructura estamental dictamina qué y cuántos alimentos se reciben, lo que inevitablemente conduce a una inequidad alimentaria. Su variedad y disponibilidad dependen de las estaciones del año y la relación hombre-naturaleza se encuentra mediada por la satisfacción de las necesidades básicas. Si bien, como señala Garine y Garine (1998), su alimentación resulta poco variada en comparación con la de la sociedad moderna, logra satisfacer a las personas, entre otras cosas por los aspectos rituales y simbólicos que le rodean, cubriendo así necesidades de orden emocional.

Este sistema de producción comenzó a experimentar cambios graduales a partir del siglo XVI, alcanzando su expresión más elaborada en el siglo XX con el acelerado desarrollo industrial. Desde entonces, se sucedieron grandes transformaciones que desplazaron la actividad agrícola y la vida rural como centro del quehacer económico y social, haciendo que la producción, distribución y consumo de alimentos derivara en un “sistema alimentario moderno,” marcado por múltiples relaciones interdependientes, destinadas a cubrir las demandas nutricionales de una sociedad cada vez más compleja en términos de población, urbanismo, división del trabajo, de roles, entre otros. (Beardsworth y Keil, 1997)

4.1.2 Sistema Alimentario Moderno:

A diferencia del sistema alimentario tradicional, el moderno se fundamenta en una producción altamente tecnificada y global, llevada a cabo en fábricas distantes del alcance visual de los consumidores, con una demanda significativamente menor de trabajadores. La adquisición de los productos depende de la disponibilidad de dinero del comprador y no del estamento social como sucedía en la sociedad tradicional, capacidad sobre la que reposa la inequidad alimentaria (Beardsworth y Keil, 1997). No obstante, para autores como Cheng, Olsen, Southerton y Warde (2007), en sociedades con una renta per cápita promedio relativamente alta, más que el ingreso económico lo que influye en el acceso y selección de los alimentos es el “capital cultural.” Al respecto, siguiendo a Garine y Garine (1998), se puede afirmar que las personas en las grandes urbes no siguen las pautas alimenticias aprendidas en el seno familiar, basadas en la tradición de sus lugares de origen, sino como lo hacen quienes integran el sector social al que pertenecen, por ejemplo sus colegas profesionales.

Sucede también que los alimentos no se permutan entre familias, sino que se comercializan en un amplio mercado en el que se ofrecen diversas cantidades de bienes, muchos de los cuales no están supeditados a la temporada o a su inminente corrupción biológica, permitiendo así superar la perenne escasez de tiempos pasados, salvo que situaciones políticas y sociales excepcionales actúen desfavorablemente en su disponibilidad. La relación hombre-naturaleza se da desde una visión sobreexplotadora que genera problemas ambientales al punto de amenazar su sustentabilidad. (Beardsworth y Keil, 1997)

Junto al desarrollo de este sistema se dieron grandes migraciones del campo a la ciudad en numerosas regiones del mundo, concentrándose en las ciudades la mayor parte de la población y en el sector secundario y terciario de la economía las principales fuentes de empleo, vale decir, la producción manufacturera y la prestación de servicios. En este contexto, el campesino

ha pasado a ser el nuevo obrero asalariado y el antiguo terrateniente el propietario de la industria, la banca y el comercio. Con el paso del tiempo, este fenómeno trajo consigo el reconocimiento de beneficios sociales que contemplaban horarios de trabajo, vacaciones pagas, días no laborables, derecho a la educación y salud gratuita en buena parte de los países de renta alta y media. (Contreras, 2000)

Como resultado de ello, las sociedades modernas se han conformado en grandes ciudades con alta densidad demográfica, proliferación de edificios en centros urbanos, redes de transporte (puertos, aeropuertos y vías asfaltadas), hogares tecnificados (refrigeradores, microondas y cocinas), policromía de grupos con sus estilos de vida, redistribución del ingreso y el consecuente surgimiento de una importante clase media, incorporación de la mujer al mercado laboral flexibilizándose los roles de género, universidades, centros comerciales, restaurantes y puestos de comida rápida donde se realiza buena parte del consumo diario de alimentos, entre otros. Condiciones que junto a un aumento del poder adquisitivo, del consumo, del ocio, del sedentarismo, del disfrute de grandes comodidades y de trabajos con menor exigencia física, han cambiado el ritmo de vida, las formas de organización social y las prácticas alimentarias tradicionales (Contreras, 2000). Prácticas que se estructuraban principalmente en torno a las celebraciones religiosas y a los ciclos climáticos, girando ahora alrededor de los distintos escenarios de la vida social, a tal punto que, como señala Barthes

Hoy se podría decir: todas: la actividad, la labor, el deporte, el esfuerzo, el ocio, la fiesta, cada una de estas situaciones tiene su expresión alimentaria; y casi se podría decir que esta especie de "polisemia" de la comida caracteriza a la modernidad. Antaño, la comida apuntaba a una forma positiva u organizada sólo en las circunstancias festivas; hoy por el contrario, el trabajo tiene su

alimentación... una comida energética y ligera es vivida como signo mismo (y no sólo como auxiliar) de una participación activa en la vida moderna. (2006, p. 220)

Ciertamente, la industrialización vino a alterar las relaciones sociales y los nexos del hombre con el medio y su alimento. Así, los vínculos de solidaridad necesarios tiempo atrás para garantizar el aprovisionamiento básico de alimentos fueron suplantados por prácticas individuales que se ajustaban a las transacciones comerciales de compra y venta. En otras palabras, las relaciones competitivas basadas en el mercado y el poder adquisitivo desplazaron la tradicional cooperación en las labores de cultivo y distribución.

De esta manera, la actividad agrícola se transformó en la medida en que el productor comenzó a tener detrás de sí una cantidad de empresas que le suministraban insumos, complejizándose así la producción por el empleo de técnicas y tecnologías que aumentaron su rendimiento, siendo comercializados y distribuidos sus productos agropecuarios por una serie de agentes económicos y medios de transporte encargados de proveer a la industria del alimento para su procesamiento, pero también a los mercados de mayoristas y minoristas que ofertaban sus productos al consumidor final con poca transformación. Siguiendo a Machado (2002), es así como el sistema agroalimentario conformado por “los productos agropecuarios que van a la alimentación humana, incluyendo aquellos que llegan indirectamente a ella como los piensos y granos para la alimentación animal que luego se convierten en alimentos para los humanos” (p. 212), pasó a constituir el subconjunto más importante del sistema agroindustrial, alcanzando entre el 75% y el 85% de toda su actividad. Según el autor, la razón por la cual no representa el total del sistema agroindustrial es porque éste

abarca toda la producción del denominado sector primario (agricultura, productos pecuarios, forestales y pesqueros) y todo el aparato industrial que transforma y procesa materias primas agrícolas, sean alimentos o no, como las fibras para la confección de textiles, o los cueros que van para el calzado; el tabaco, las flores y productos de la madera que no son alimentos. (pp. 212-213)

En este contexto, los pueblos ya no estarían sujetos a las condiciones climáticas, las que otrora establecían los tiempos de producción y consumo, dependencia superada por la dinámica de la industrialización agroalimentaria y el mercado mundial, capaces de garantizar durante todo el año el suministro de cualquier tipo de alimento relativamente barato sin más limitaciones que las que impone el dinero (Gariné y Gariné, 1998). Esto ha implicado una ruptura de las conexiones entre productores, zonas de cultivo y consumidor final, dando paso al desarrollo de una amplia red de distribución y comercialización a través de grandes cadenas de transporte y gigantes centros comerciales, en los que las personas adquieren los alimentos procesados o desnaturalizados de una actividad laboral muy distinta a su producción. Por lo que el productor agrícola “ha ido perdiendo protagonismo y capacidad de decisión trasladándose el poder hacia los eslabones finales de la cadena y dejando en manos de los canales de distribución alimentaria una buena parte de las decisiones sobre qué, cómo y para quién producir.” (Díaz y García, 2014, p. 21)

En medio de este contexto, la incertidumbre por el suministro de alimentos y la poca variedad de platos en la sociedad tradicional, contrasta con la permanente disponibilidad y diversidad de alimentos en la sociedad moderna, quedando atrás el “fantasma del hambre” y allanando el camino hacia una “crisis moderna del régimen” (Fischler, 2010). Crisis que se refleja en una sobreabundancia de alimentos, en especial en países de renta media

y alta, que paradójicamente sitúa la preocupación del qué comeré, producto de la escasez, en el qué comeré debido a la abundancia y multiplicidad de opciones. En efecto,

La inquietud contemporánea es doble: primero está la de los excesos y de los venenos de la modernidad; y ante este peligro, la de la elección y sus criterios. La abundancia, la plétora: ése es el peligro inédito que debemos afrontar. El comensal moderno no debe administrar ya la penuria, sino la profusión. Debe optar entre sollicitaciones múltiples, agresivas, tentadoras, contradictorias. Debe realizar selecciones, hacer comparaciones, establecer prioridades, combatir pulsiones, resistir impulsos, desplegar en definitiva todos sus esfuerzos, no para procurarse lo indispensable, sino para rechazar lo superfluo sabiendo discernir. (Fischler, 1995, p. 13)

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente, en el pasado muchas restricciones limitaban la elección de los alimentos, bien porque no estaban disponibles, porque el dinero no alcanzaba, porque la familia imponía los criterios de lo que debía consumirse o porque normas sociales prohibían la ingesta de algunos alimentos (Gracia y Comelles, 2007). En la actualidad, por el contrario la prodigalidad, variedad y accesibilidad se han convertido en un problema, más aún cuando el abanico de mensajes publicitarios con seductoras presentaciones crean y recrean las condiciones para un consumo constante, flexible e individual, al tiempo que invisibilizan sus consecuencias sobre la salud, desestimando el aumento de las enfermedades crónico degenerativas (diabetes, síndrome metabólico, cardiopatías, entre otras) y los trastornos de comportamiento alimenticio (TCA).

En ello han contribuido los laboratorios de las empresas agroalimentarias que diseñan alimentos cuya estructura original ha sido

falsificada o adulterada con el fin de capturar el gusto de los consumidores, mezclando harinas, azúcares y grasas que estimulan el impulso por ingerir constantes y crecientes cantidades de alimentos. Si bien estos productos muchas veces no aportan los requerimientos nutricionales, forman parte de la dieta diaria de los consumidores llegando a ser percibidos como normales. En las últimas décadas esta situación resulta indetenible, toda vez que, como lo señala Contreras (2014), la industria promueve constantemente nuevas necesidades, en la medida que la variedad, la moda y el cambio continuo le permiten aumentar sus ingresos.

El debilitamiento de las instituciones y su consecuente influencia socializadora, el de la autoridad que otrora modelaba las conductas y la descentralización de los discursos han hecho junto a esta enorme oferta de la industria de la alimentación que las decisiones de los individuos hoy se muevan más allá de la formalidad, la tradición y la autoridad. Tradición que en otros tiempos estructuraba las prácticas alimentarias en cuanto al número de comidas por día, el tipo de menús, su secuencia de consumo, los alimentos primarios, secundarios y terciarios, las formas de prepararlos, las reglas que normaban qué comer, dónde y con quién, los alimentos cotidianos, los correspondientes a los días festivos y los destinados a determinadas meses del año; normas que en la actualidad se desvanecen ante una pluralidad de criterios que rompen la coherencia cultural, generando en palabras de Fischler (2010) una “gastro-anomía”. Así,

la tecnología alimentaria, apoyada por las fuerzas conjugadas del márketing y de la publicidad, llega a cortocircuitar los marcos culturales de la alimentación, las gramáticas culinarias, y trastoca lo que hay de más fundamental en el comer, en la biología de la elección alimentaria. Pero si los códigos, las reglas, las normas que enmarcan culturalmente el comer pueden burlarse o

subvertirse con tanta facilidad, es, sin duda, porque se encuentran ya fragilizadas, fisuradas, trastornadas. (p.198)

Para Fischler (2010), esta desestructuración de las prácticas alimentarias se entiende como una pérdida de la fuerza reguladora de las categorías sociales que otrora daban identidad a los grupos, lo que se traduce en prácticas, representaciones, actitudes y hábitos más variados y menos constreñidos por esas estructuras, que van socavando los determinismos sociales en pro de una mayor autonomía desprovista de modelos normativos.

En efecto, Fischler (2010) sostiene que la nueva realidad de la sociedad moderna apunta a una mayor discontinuidad o “desestructuración alimentaria” de sus costumbres, hábitos, formalidades y autoridad, que terminan cediendo ante lo novedoso, lo no formal, lo heteróclito y la autonomía expresada en los gustos, criterios y estilos individuales. Lo que refleja una “crisis de la cultura [por la] que atraviesan los países desarrollados y, de manera particular, la descomposición o desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que regían tradicionalmente las prácticas y las representaciones alimentarias.” (p. 191)

Esto se puede ilustrar con la práctica del snack “un modo de alimentación fraccionario, basado en múltiples tomas, en un mordisquear constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y controles socioculturales tradicionales” (Fischler 1995 p. 207). Transformaciones que según Fischler (1995) no se dan a corto plazo, en la medida que las costumbres culinarias están fuertemente arraigadas en la identidad de las personas, constituyendo uno de los últimos aspectos que se pierde de la cultura.

Esta crisis de la que habla Fischler (1995) se puede entender como parte de un contexto mayor, denominado por autores como Beck (2001) “modernidad tardía”, caracterizado por un retroceso de las estructuras

sociales que anteriormente regían los comportamientos, valores y normas que daban sentido a las relaciones interpersonales, frente a la aparición de nuevos discursos y prácticas que hacen que la vida de los individuos en la sociedad actual no sea tan coherente como en el pasado. En consecuencia, la vida social deviene en una mayor complejización y las personas saltan de un escenario a otro asumiendo narrativas de cada uno de ellos, lo que los convierte de acuerdo con Beck en constructores de su propia identidad, de las relaciones que crean y de los significados que le atribuyen a dichas relaciones.

En este sentido, el creciente individualismo o autonomía en la toma de decisiones de los consumidores supera los constreñimientos sociales que tradicionalmente definían a los comensales: secuencias, horas, acompañantes y demás formalismos, por una forma de alimentación mucho más flexible. En otras palabras, el debilitamiento de las estructuras sociales que otrora modelaban los comportamientos y con ellos los determinismos sociales, brinda a los individuos mayores opciones para elegir según sus gustos qué alimentos consumir y cómo. Este nuevo individualismo que se asienta en la idea de libertad y autorrealización, es la variable que mejor explica la ruptura de los patrones alimenticios en las sociedades modernas.

Dentro de ese proceso los cambios se vuelven más dinámicos y los individuos se van recreando permanentemente, echando mano de la plétora de estilos, costumbres, concepciones, interpretaciones y prácticas que la sociedad globalizada les ofrece. De allí que los comportamientos individualizados deriven en un relajamiento de las reglas tradicionales sobre el qué, dónde, cómo, con quién y cuándo comer. Así,

Mientras que Fischler entiende todos estos procesos como causas que disgregan los referentes normativos de la sociedad gastronómica y aumentan la dispersión que llevan a la gastro-anomía, con todas las consecuencias negativas que ello acarrea,

Beardsworth y Keil son más optimistas al afirmar que, ciertamente, podría ser que las incertidumbres asociadas a la gastro-anomía no fueran más que síntomas de las tensiones individuales en la emergencia de un nuevo orden alimentario más abierto, flexible y plural. (Gracia, 2005, p. 173)

Contrario a esta posición están aquellos autores como Grignon (1993), quienes consideran que la hipótesis de la discontinuidad o “desestructuración alimentaria” no es una proposición lo suficientemente respaldada por la evidencia empírica, siendo más bien una teoría pretendidamente impuesta por la industria agroalimentaria en el contexto de la expansión del mercado mundial, que busca a través de la persuasión propagandista construir una realidad o inducir prácticas alimenticias que reproduzcan los valores e intereses del mercado, de la ansiada libertad individual que conduce a un consumismo exacerbado. Dicho en otras palabras, la desestructuración no es más que la proyección en la realidad de un deseo de los grandes emporios económicos.

En medio de estas dos posiciones hay unas intermedias de quienes están de acuerdo que si bien las personas hacen la mayor parte de sus comidas en el hogar, en la mesa, acompañado, durante tres veces al día, también realizan comidas entre horas y fuera de casa. Al respecto, autores como Ritzer (1992) y Goody (1995), reconocen que en las últimas décadas efectivamente se ha dado una desregularización de las estructuras y un mayor albedrío de los individuos y grupos sociales, lo que no niega que se dé simultáneamente una creciente homogeneización a nivel global que se expresa en una mundialización de los gustos y servicios que privilegian la cantidad, la previsibilidad, el control y la eficiencia junto a una homologación de las normas higiénicas en materia de alimentación. Para Ritzer (1992), la MacDonalización de la sociedad y la economía es la muestra de una nueva racionalidad formal, de estandarización de las conductas sociales que se

extiende a todas las instituciones, que bien podría interpretarse como una reestructuración de la que no escapan las prácticas alimentarias.

En términos generales, Gracia (2005) sostiene que el sistema alimentario moderno transita entre dos posiciones contradictorias y complementarias, por un lado una creciente homogenización de los patrones alimentarios al tiempo que una individualización de las preferencias o elecciones de los consumidores y por otro, pese a la creciente producción alimentaria capaz de satisfacer las preferencias de la gran diversidad de consumidores, aún sigue habiendo desigualdad en el acceso a los alimentos por parte de los distintos países y estratos sociales.

Ahora bien, con base en el reconocimiento de dos aspectos fundamentales, a saber: los factores socioculturales que estructuran las preferencias alimentarias y la desregularización que otorga mayor libertad de elección a las personas en un contexto de una gran variedad de opciones, Corbeau (1994) plantea la idea del “comensal plural”. Así, establece una tipología de los comensales que los clasifica de la siguiente manera:

“Comensales complejos”, aquellos que se resisten a introducir nuevos alimentos dentro de sus tradicionales prácticas alimentarias. Cuando lo hacen pueden generar algunas patologías que van desde los desórdenes alimenticios, la preocupación por la apariencia corporal que proyectan, la inquietud por la salud y las prohibiciones de carácter religioso. “Comensales de nutrición ligera”, aquellos que si bien se preocupan por cuidar los componentes nutricionales de los alimentos, también privilegian el placer gustativo. De esta manera, incorporan platos de distintas culturas o tradiciones en la medida en que mantienen una relación armoniosa entre lo saludable y lo placentero.

“Comensales de nutrición consistente”, aquellos que no escapan de las determinaciones tradicionales aprendidas, del círculo de sus costumbres culinarias. En otras palabras se cierran en un doble sentido: se rehúsan a dejar de comer lo que siempre han comido, al tiempo que se niegan a

integrar novedosos alimentos a sus dietas. “Comensales gastrolastress”, aquellas personas cuyo trabajo o diversidad de roles modifican su estructura alimenticia, lugares, momentos y tipos de comida debido a la dinámica estresante de la sociedad moderna.

En definitiva, se podría afirmar que en el contexto de la globalización el sistema alimentario moderno se caracteriza en primer lugar por la tecnificación de la producción agrícola y la conformación de emporios agroalimentarios en torno a un mercado mundial. En segundo lugar por una mayor disponibilidad de materias primas que ha estimulado el uso de novedosos procesos de manufacturación que emplean aditivos, colorantes, preservativos, edulcorantes, saborizantes y formas ingeniosas de conservación: envasado, deshidratado, congelado, entre otros, modificando la condición natural del alimento al hacerlo más artificial, en el marco de políticas sanitarias orientadas a una mayor reglamentación y protocolo sobre la forma de producir, transportar, almacenar, preparar y consumir los alimentos. Hecho que ha permitido a la industria generar un valor agregado que se traduce en mayores beneficios económicos, supeditando la calidad a la cantidad, la diversidad a la estandarización y lo saludable a la ganancia monetaria.

En tercer lugar, por la publicidad y la mercadotecnia que han devenido en la punta de lanza de la penetración de estos productos en el mercado mundial y de la homogeneización de las costumbres alimenticias, presentándose bajo la forma de un “modelo alimentario dominante”, con impronta occidental, que se ve fortalecido por la mundialización de los mercados (Díaz y García, 2014). Proceso que se ha extendido desde las grandes ciudades hasta los poblados más distantes, desplazando en algunos casos alimentos, menús y hábitos de origen local, así como variedad de cultivos autóctonos, en lo que se ha denominado la “deslocalización de los alimentos” (Pelto y Pelto, 1983). Para Contreras esto ha generado un incremento en la oferta y variedad de productos impensable décadas atrás,

lejos de la monotonía, hoy es posible conseguir productos y menús de distintas regiones y culturas.

Evidentemente las preocupaciones por el suministro de alimento, su escasez, abundancia, almacenamiento, preparación y consumo siempre han acompañado a la humanidad desde sus orígenes. En torno a esas inquietudes los hombres en sociedad han desarrollado sistemas alimentarios que no sólo dan cuenta de las técnicas de cultivo, recolección, procesamiento, preservación, preparación y consumo, sino también del mundo de creencias, símbolos y valores que en general conforman su identidad grupal.

Así, la transformación del sistema alimentario tradicional por el aumento de la tecnificación y especialización de la producción agroalimentaria, el incremento de la demanda de alimentos en las ciudades, el dinamismo cada vez mayor de las interacciones sociales que exige ahorro de tiempo y la modificación de los patrones de consumo que se refleja en el seno familiar, han permitido la conformación de un sistema alimentario moderno de dimensiones globales, cuyos pilares fundamentales son la industrialización, la publicidad y la homogeneización de prácticas de consumo.

Desde esta perspectiva, si hoy la alimentación sigue siendo una preocupación en la vida de las personas lo es por razones distintas a las del pasado. Así, por ejemplo, el mercado global de los alimentos basado en la industrialización ha situado la inquietud en la composición de lo que se come, en la desaparición gradual de la tradición culinaria de los pueblos, en la desestructuración de las identidades alimentarias, en las dificultades para el desarrollo local, en las distintas formas en que se presenta la inequidad alimentaria y en el agotamiento de los mecanismos homeostáticos de la naturaleza, lo que refleja en su conjunto cómo los grupos humanos van complejizando el proceso de producción, distribución, comercialización, preparación y consumo de alimentos.

Sin duda se puede afirmar, con base en estos aspectos que tanto a nivel de la sociedad globalizada como del grupo familiar, se presentan múltiples contradicciones “entre valores, modos de vida, estilos gastronómicos y preferencias alimentarias. Nunca hasta ahora apareció el campo de la alimentación tan dinámico, imprevisible y sometido a tantas influencias culturales” (Gariné y Gariné, 1998, p. 28), lo que hace de él un fenómeno complejo que demanda la participación de múltiples disciplinas para su comprensión.

4.2 Cómo Entender los Conceptos Básicos

Como se ha podido observar, dentro de la antropología se usan diversos conceptos que dan cuenta de la alimentación como un proceso social complejo, que si bien tiene una dimensión biológica posee también una sociocultural que la arroja. Así, en la medida que cada grupo humano desde sus referentes culturales ha hecho uso de los recursos que le ofrece el medio natural para proveerse el alimento, dicho proceso se ha ido complejizando y diversificando, dando como resultado una **cultura alimentaria** cuya forma inmaterial se expresa en conocimientos, creencias, representaciones, ideologías, simbolizaciones, valores y normas y de forma material en técnicas, insumos y tecnologías aplicadas a su producción, preparación y consumo.

En este sentido, cada sociedad posee una cultura alimentaria que compartida y practicada por todos sus miembros define su **identidad alimentaria**, gustemas y tecnemas que operan como sellos distintivos que le otorgan un sentido particular a su **cocina** o cuisine, entendida como la manera en que cada grupo combina los alimentos y emplean técnicas de cocción para preparar comidas empleando los recursos que le ofrece el medio, lo que le da aromas, texturas y sabores que la caracterizan.

Ahora bien, la alimentación es uno de los tantos sistemas que conforman el sistema social, entendiendo el **sistema de alimentación** como

el conjunto articulado de procesos, agentes, medios tecnológicos, prácticas y representaciones que van desde la producción, distribución, procesamiento, preparación y consumo. De forma concreta hace alusión al manejo de los recursos naturales que ofrece el ambiente, las materias primas que se obtienen de él, su transformación en productos manufacturados, su distribución por vías diversas que responden a los criterios organizativos de cada sociedad, las técnicas y tecnologías empleadas en su almacenamiento y preservación, hasta la manera en que son preparados en la cocina para la elaboración de un plato y su consumo. Comúnmente el sistema de alimentación se toma como sinónimo de **sistema alimentario**, sin embargo, en sentido estricto éste es un componente de aquel que hace alusión a la producción, distribución y procesamiento de los alimentos, mientras que su otro componente, el **sistema alimenticio** se refiere a todos los aspectos relacionados con la preparación y consumo de los alimentos.

En términos generales, todo sistema alimentario se basa en la tecnología aplicada al medio natural para obtener los productos necesarios, las formas en que las sociedades se organizan y dividen en tareas para hacerlo y el conjunto de ideas que le dan un sentido específico al proceso alimentario dentro del entramado social. En síntesis, este proceso abarca cuatro etapas: la producción de los alimentos, el procesamiento, la preparación y el consumo.

En las sociedades modernas el sistema alimentario en su primera etapa de producción se corresponde con el **sistema agroalimentario**, conformado por la producción agropecuaria y los agentes económicos que suministran los recursos al productor y aseguran su comercialización, tanto para el sistema agroindustrial como para el consumidor final. En cambio, en cambio en la segunda etapa de procesamiento de los alimentos y otros rubros agropecuarios en su estado primario, almacenamiento y distribución como bienes alimentarios se corresponde con el **sistema agroindustrial**.

La tercera etapa comprende al **sistema culinario**, que tiene que ver con las formas en que el alimento es transformado una vez que entra a la cocina, transformación que se hace de acuerdo con la cultura culinaria o gastronómica de una sociedad. Con base en su **identidad culinaria** cada grupo selecciona los ingredientes que considera comestibles, los que son combinados y condimentados según sus preferencias gustativas, reglas de preparación y técnicas de cocción, resultando finalmente en un plato con aromas, texturas, colores y temperaturas reconocidos como agradables por todos, lo que le da su impronta como cocina local, nacional o regional. Ahora bien, todo sistema culinario posee un **saber culinario** que reposa en sus practicantes, quienes conocen los ingredientes, las recetas, las formas de cocción, de preservación, los utensilios y la presentación de las comidas, saberes y prácticas que son transmitidas de una generación a otra por los distintos agentes de enculturación.

La cuarta etapa corresponde a la manera en que esos alimentos son consumidos, lo que se conoce como **comensalidad**, códigos que señalan con quién se comparte el alimento, el lugar, los utensilios empleados, la secuencia ternaria y las normas sociales de comportamiento según la ocasión.

Visto desde una dimensión temporal el sistema culinario abarca la secuencia ternaria, el tiempo de preparación de los alimentos, la duración del consumo de una comida, los alimentos que se consumen a lo largo del día, su frecuencia a lo largo de la semana, meses y años, los consumidos en los días festivos, los apropiados para cada etapa del crecimiento humano, entre otros, lo que representa un **régimen alimentario**. Cuando se hace alusión a los alimentos consumidos por una nación, una minoría étnica, un estrato social o un género se denomina **patrón alimentario**.

CAPÍTULO V

LA ALIMENTACIÓN EN AMERICA LATINA Y VENEZUELA

*Cuando comemos casabe estamos mordiendo un dinosaurio..
Pero uno se come un pedazo de casabe tranquilamente
sin pensar siquiera que hubo un inventor anónimo
que transformó la muerte en vida,
no pensamos que estamos ingiriendo
una pieza que es prehistoria.
José Rafael Lovera*

5.1 Perspectiva Histórica de la Alimentación en América Latina

La llegada de los europeos al continente americano representó un hito en la historia de la alimentación de los pobladores de ambos continentes. Movidos más que por el afán de oro, riquezas y conquista de nuevos territorios, los primeros españoles emprendieron el viaje hacia estas tierras buscando nuevas rutas comerciales que les permitieran restablecer el intercambio con el Oriente, principalmente con India y sus especias, comercio interrumpido por los turcos otomanos en el siglo XV. Sin embargo, “El fracaso de Colón en el establecimiento de nuevas rutas para el comercio de especias de la India fue compensado, posteriormente, por la obtención de riquezas alimentarias que cambió a los dos mundos.” (Armela, 2003, p. 108)

En este sentido, muchos de los alimentos del viejo mundo pasaron a formar parte de la dieta de los habitantes del nuevo mundo, entre ellos el trigo, la caña de azúcar, el arroz, el ajonjolí, algunas frutas cítricas, hortalizas y condimentos, entre otros. De los animales introducidos fueron fundamentales “los cerdos, vacas, ovejas y gallinas. De ellos el puerco se volvió desde el principio del contacto el rey de la comida mestiza, por su fácil crianza y ser fuente de manteca, ya que en épocas anteriores las fuentes de

grasas eran escasas” (Vargas, 2000, p. 51). De igual manera, la dieta de los europeos se vio enriquecida por los alimentos del nuevo mundo como el maíz, la papa, el tomate, el chile, los frijoles, el cacao, entre otros.

En cierta forma con los primeros colonos entraron alimentos provenientes de distintas regiones no sólo de la propia Europa, sino también de Asia y África, en la medida en que alimentos originarios de estas dos últimas regiones ya formaban parte de aquella. “Pensemos en las cocinas de esos tiempos en Europa y encontraremos productos nativos del Mediterráneo, combinados con las especias de Oriente, algunas técnicas culinarias del norte de África y muchas más” (Vargas, 2000, p. 49). Pese a la incorporación de estos nuevos alimentos no se puede decir que la dieta de los indígenas en el periodo prehispánico no haya sido lo suficientemente variada, en tanto que

Sobre la base del maíz y fréjol u otra leguminosa, según las regiones y las zonas, que constituyeron el sustento cotidiano, como aún sigue siendo en buena parte de Mesoamérica y el área andina, se añadieron otros alimentos ricos en hidratos de carbono como la papa... además de la yuca y posiblemente el plátano verde, la dieta se completó con una variedad de granos, verduras y frutas. (Naranjo, 2003, p. 35)

Esta diversidad de alimentos aunado a sus distintas formas de preparación los dotaba de una cultura alimentaria basada fundamentalmente en vegetales y animales de caza, en torno a los cuales, como señala Vargas (2000), se estructuraron cocinas diversas, unas no muy complejas que fueron el resultado del “aprovechamiento integral de los recursos a su alcance, decantado a lo largo de la historia.” Y otras que sí pueden considerarse “sumamente refinadas y complicadas”, siendo un ejemplo de ellas “los

amplios recetarios de las papas en la región andina o el del maíz mesoamericano” (p. 49)

Ahora bien, siguiendo a Lovera (2003), en el contacto con la cultura europea se dieron procesos de resistencia y de aceptación, de aversión y de incorporación. Podría afirmarse que en términos generales en un primer momento se dio un rechazo mutuo y en un segundo momento el de reproducir por parte de los colonos sus prácticas alimentarias al tiempo que se daba la integración mutua de alimentos y técnicas en uno y otro, lo “que condujo al nacimiento de un régimen alimentario que denominaremos criollo.” (p. 64)

No obstante, los alimentos provenientes de Europa no estuvieron al alcance de todos los estratos sociales en Latinoamérica, sino principalmente de los medios y altos. En cambio, en Europa muchos de los cultivos provenientes de estas tierras sirvieron para mitigar el hambre de su población más desposeída durante mucho tiempo, sobre todo en periodos de hambruna y escasez. (Bengoa, 2001)

En todo caso el mestizaje alimentario fue la realidad que se terminó imponiendo como resultado de la convivencia de los distintos grupos étnicos que llegaron al continente, entre los que resaltan tres grandes grupos: indígena, europeo y africano. Si bien cada uno aportó algo a la cocina de la región, se dan ciertas especificidades según la mayor concentración de población de tal o cual grupo étnico, por ejemplo, en México y Perú existe una rica gastronomía indígena con una importante promoción y demanda internacional, en países del Caribe y algunas regiones de Brasil tienen una cocina con fuerte influencia africana, mientras que otros como Argentina, Chile y Uruguay poseen una cocina con marcada impronta europea, en especial de España, Portugal e Italia. (Vargas, 2013)

De manera general, Morón y Schejtman (1997) señalan, basándose en un estudio realizado por éste último, cinco grandes patrones alimenticios subregionales en Latinoamérica:

a. Cono Sur: el patrón se ordena en el eje trigo-carne. El alimento principal de las dietas de estos países es el trigo, con excepción de Paraguay; las carnes y lácteos tienen una participación importante en Argentina y Uruguay, y las raíces y tubérculos en Paraguay;

b. México y América Central: su tipología sigue el eje maíz-leguminosas, aunque el maíz tiene menos relevancia en Costa Rica;

c. Caribe Latino: el modelo se agrupa en la línea arroz-leguminosas, con una contribución destacada de raíces y tubérculos;

d. Países Andinos: el mayor peso de la dieta está dado por los tubérculos y diversas proporciones de los tres cereales, principalmente arroz; y

e. Brasil: como promedio nacional presenta la dieta más ecléctica, con una combinación de granos y raíces y tubérculos, aunque con marcadas diferencias regionales entre los estados del sur y del norte.

Cabe destacar que la yuca y el banano hacen una contribución importante en los países tropicales y de la región ecuatorial. (s. p.)

Ahora bien, los tres grupos antes señalados no han sido los únicos que han conformado la población latinoamericana y modelado sus prácticas alimentarias, de hecho, los movimientos migratorios de los siglos XIX y XX provenientes de toda Europa, del Oriente Medio (especialmente de Siria y del Líbano) y de Asia (particularmente chinos y japoneses) así lo confirman, aun cuando sus aportes no ha sido tan importantes como la de los primeros.

Al respecto, de acuerdo con Cartay (2005), de los movimientos migratorios del siglo XIX resalta la gran influencia que tuvo la gastronomía

francesa en los estratos altos de las ciudades latinoamericanas, por medio de chef y recetarios que incorporaban novedosas técnicas e ingredientes a la cocina, más allá de los establecidos por la metrópoli en el periodo colonial. No obstante, en el marco de la construcción de los Estados-Nación en América Latina a finales del siglo XIX, como un medio para construir el sentido de identidad nacional, se dio un cierto distanciamiento de este afrancesamiento de la cocina latinoamericana, abriendo paso a las culinarias locales.

En tal sentido, en la segunda mitad del siglo XIX y primera del XX al interior de los países de la región, los regímenes alimentarios presentaban dos influencias: en las principales ciudades los estratos altos y en menor medida los medios una gastronomía marcada por los aportes europeos; en tanto que en los estratos bajos ubicados en las zonas rurales o distantes de los centros urbanos, en donde predominaba la población indígena o campesina, la alimentación se sustentaba en los productos locales más relacionados con la producción y la culinaria indígena, siendo mucho menor la influencia europea, no sólo en cuanto a sus ingredientes sino también a sus formas de preparación. (Bengoa, 2001)

Como ya fue señalado, la influencia alimentaria no fue sólo de Europa hacia Latinoamérica sino también en sentido inverso, en tanto que los alimentos originarios de Latinoamérica pasaron a engrosar las opciones alimentarias de muchas regiones del mundo, la primera de ellas y la más significativa fue el Mediterráneo, región en la que por sus características geoclimáticas prosperaron los cultivos de los alimentos traídos de América. Tan es así que la cocina mediterránea no podría entenderse sin la presencia del tomate, la papa, el maíz, el chile, el frijol, entre otros (Long, 2003). Así, sucede que

Las cuatro plantas más significativas en las dietas mundiales son el trigo, el maíz, el arroz y la papa; de hecho, generan más de la

mitad de los alimentos que consume la población del mundo. Dos de estas cuatro plantas son originarias de América: el maíz de México y la papa del Altiplano peruano, y tanto uno como la otra producen más calorías por hectáreas, en menos tiempo, que los demás cereales básicos. (Long, 2003, p. 9)

Si se compara el nivel de aceptación y consumo de los alimentos provenientes del Mediterráneo en América con los llevados de ésta hacia el sur de Europa, se puede observar en términos socioeconómicos la rapidez con que en esta última todos los estratos sociales los incorporaron en su dieta diaria, diferenciándose sólo en la forma en que uno y otro estrato combinaban, preparaban y consumían dichos alimentos. Verbigracia es bien conocido que en tiempos de escasez, los estratos bajos calmaron su hambre durante mucho tiempo con pocos rubros, que por demás se aclimataron muy bien al suelo de esa región. Ciertamente,

www.bdigital.ula.ve

la llegada a Europa de los alimentos americanos... fue una bendición de Dios. Podríamos enumerar los siguientes alimentos que tuvieron influencia en la alimentación europea. Papa. Batata. Maíz. Tomate. Cacao. Frijoles. Piña. Vainilla. Ají. Onoto. Auyama. Girasol. Maní. Merrey o Marañón. Lechosa o Papaya. Menos impacto en Europa tuvo la yuca (mandioca), que arraigó sin embargo en África y Extremo Oriente... [Principalmente] la papa, el maíz, el tomate, el frijol y el cacao... han ejercido una gran influencia en los hábitos alimentarios de Europa. (Bengoa, 2001, s. p.)

Al contrario, no sucedió igual en el continente Americano, debido a que no existía una cultura agroproductiva idónea para la producción de sus cultivos, a lo que se suman las dificultades de muchos de ellos para

aclimatarse a estas tierras, sin dejar de mencionar que en la gastronomía de los otros grupos que conformaban la población del continente no existía un conocimiento culinario que facilitara la rápida incorporación de estos sabores dentro de sus preferencias gustativas. Un ejemplo de los obstáculos para la aclimatación de algunas plantas europeas es el trigo, que por ser un alimento fundamental en la dieta del europeo, se intentó cultivar muy tempranamente sin dar los resultados esperados en algunas regiones del continente, como en las islas del Caribe, donde aún en la actualidad, pese a los “avances en la biotecnología de las plantas, el trigo no se cultiva en las islas y sigue siendo un producto de importación... El clima, la altura, el suelo y las latitudes, son factores importantes en la adaptación de las plantas. (Long, 2003, p. 12)

Así, los productos típicos de la gastronomía mediterránea fueron en su gran mayoría importados, por lo que su alto costo los hacía aún más restrictivos para los sectores económicamente deprimidos. No fue sino hasta la segunda mitad del siglo XX cuando el crecimiento de las grandes ciudades, conjuntamente con la agroindustrialización, el aumento del poder adquisitivo y el incremento del comercio mundial, que muchos de estos productos, como también los de otras regiones del mundo, estuvieron a disposición de amplios sectores sociales, por lo que una vez aislados de su contexto gastronómico comenzaron a tener un sentido y un uso distinto al de la cultura que les dio origen. De hecho, en la actualidad la base de la comida de muchos países latinoamericanos dependen cada vez menos de cultivos autóctonos, llegando a un promedio cercano al 50% en países como Guatemala y México, mientras que en países como Brasil, Colombia, Perú y Venezuela el 25% y Argentina y Cuba el 20%. (Bengoa, 2001)

En este sentido, para Morón y Schejtman (1997), a partir de la década de los 50 América Latina comienza a registrar grandes cambios en el régimen alimenticio, debido a las modificaciones en la composición demográfica de la región. Antes de esa década la mayor parte de la población se encontraba en las zonas rurales y después la distribución

poblacional comenzó a ser equitativa con una tendencia progresiva en favor de las zonas urbanas, que ya para los 90 concentraba el 70% de la población, aglutinando las grandes urbes el 30%.

Siguiendo a los autores, el aumento del ingreso per cápita en las grandes ciudades latinoamericanas desde la segunda mitad del siglo XX, hizo que disminuyera el consumo de algunos tubérculos y granos y aumentara el de aceites y carnes. No siendo así el caso del azúcar, que se mantuvo estable en sus niveles de consumo en las últimas décadas del siglo pasado, independientemente de si aumentaba o disminuía el nivel de ingreso, pudiéndose observar, contrario a lo esperado, un ligero aumento de su consumo en los sectores que veían disminuido su nivel económico. Ciertamente, si se estudia la dependencia de las importaciones en cuanto al consumo de calorías se puede observar que entre las décadas del 70 y 80 “el 40% de los países mostró niveles de dependencia que oscilaron entre alto (20 al 30% del consumo) y crítico (más del 30% del consumo). La autonomía constituye un elemento clave en materia de seguridad alimentaria.” (Molina, s. d.)

Hasta la década de los 80 hubo un significativo avance de los ingresos per cápita, aparejado de un aumento en la formación educativa, la tecnificación en la producción y procesamiento de los alimentos y la incorporación cada vez más creciente de la población en el campo laboral, tanto en el sector secundario como terciario de la economía. Proceso que continuó a pesar de que a finales de esa década se comenzó a registrar una disminución de los ingresos per cápita, de hecho, como señala Molina (s. d.), de acuerdo con un estudio de la CEPAL realizado en 10 países de América Latina para la fecha aproximadamente un 44% de la población presentaba niveles de subconsumo y un 25% registraba “una ingesta calórica inferior en 1,4 veces a la tasa de metabolismo basal” (s. p.). Este comportamiento alimenticio coincide con

las leyes estadísticas de Cepéde y Languéll (1953) del consumo alimentario, a saber: i) aumento de las grasas debido a un mayor consumo de grasas libres (mantequilla, margarina y aceites) y grasas ligadas a los productos de origen animal; ii) disminución de los carbohidratos complejos (cereales, raíces, tubérculos y leguminosas secas) e incremento del azúcar; y iii) estabilidad o crecimiento lento de las proteínas, pero con aumento acelerado de las de origen animal. (Morón y Schejtman, 1997, s. p.)

En términos generales, desde la segunda mitad del siglo pasado se ha ido complejizando el proceso alimentario en la región como en el resto del mundo, situación que se hace más o menos patente según el nivel de desarrollo económico que tenga cada país, así se puede observar que

El consumo de alimentos con servicios incorporados (consumo fuera del hogar y de alimentos preparados) es el que ha tenido el crecimiento más acelerado en las últimas décadas. El sector alimentario propiamente dicho comprende grandes y pequeñas industrias alimentarias, supermercados, restaurantes, comedores institucionales, cafeterías y otros establecimientos comerciales. Además, el sector informal ofrece para la venta alimentos preparados en la casa, alimentos en puestos de venta callejeros, alimentos preparados comercialmente y de otros tipos.... El proceso de diversificación y diferenciación del consumo ha estado acompañado de una pérdida significativa de productos autóctonos y de su reemplazo por productos de origen importado con implicaciones sobre la autonomía del sistema alimentario. (Morón y Schejtman, 1997, s. p.)

En esto ha contribuido la proliferación de establecimientos de comida rápida, bien formales e informales, que gradualmente han modificado las costumbres alimenticias y la cultura gustativa en correspondencia con los cambios que la vida urbana exige y promueve por medio de nuevos estilos de vida. En efecto, las largas distancias de la casa al trabajo, la poca disponibilidad de tiempo en los hogares, el tráfico, el precio más asequible de las comidas rápidas, su cercanía a los lugares de trabajo, centros de salud o educación y la rápida preparación, son todos elementos que terminan por posicionar la comida rápida como una de las formas de alimentación más populares en las grandes ciudades.

Este tipo de alimentación con fuerte impronta estadounidense se conoce mundialmente como “fast-food”, habitual en los grandes centros comerciales, en los terminales aéreos, en los cruceros y en los restaurantes de los hoteles, que son al mismo tiempo producidos a gran escala por la industria alimentaria, como la pasta, el chocolate, el café, los refrescos, los embutidos, los aceites y las bebidas alcohólicas, entre otras. Productos que respaldados en la publicidad conminan a las personas a su consumo, en especial aquellos que representan las grandes marcas y franquicias, por lo que ya han pasado a formar parte de la dieta diaria en muchas regiones del mundo de la que no escapa Latinoamérica.

En la medida en que buena parte de esas comidas necesitan ingredientes que no se producen en la región, se da lo que Pelto y Pelto (1983) denominaron la “deslocalización de los alimentos”, fenómeno en el que productos o platos provenientes de regiones geográficas y culturales distantes pasan a formar parte de las dietas locales, afectando la producción local, los patrones tradicionales de consumo y la seguridad alimentaria.

Hasta aquí podría decirse entonces que para el caso de Latinoamérica la ubicación geográfica (urbana o rural) y el ingreso (alto o bajo) son dos de las variables más importantes para establecer el tipo de régimen alimenticio que siguen las familias. Sin embargo, para Morón y Schejtman (1997) esta

correlación no es tan lineal, dado que los estratos altos mantienen una forma más habitual y uniforme de alimentación independientemente de su ubicación geográfica. Por lo que consideran también la participación de otras variables como la conformación de la familia, el nivel educativo, la distribución y comercialización de los alimentos, el conocimiento que poseen sobre su composición, los precios y sustitutos, el consumo fuera del hogar, el acceso a políticas de subsidios directos e indirectos a los comestibles, las formas en que se almacenan, preservan y preparan y el tiempo destinado para ello. Sin dejar de mencionar que

En general, mientras en las zonas rurales el consumo energético es más alto pero más monótono y vulnerable a las oscilaciones estacionales y a las restricciones ecológicas, el habitante urbano tiene un consumo energético promedio menor, la dieta es más diversificada y refinada, más rica en vitaminas y minerales y proteína de mejor calidad; además el abastecimiento es más regular y menos expuesto a la especulación, pero son más sensibles a los efectos de la inflación y los derivados de las políticas de ajuste estructural. (Morón y Schejtman, 1997, s. p.)

Efectivamente, en la década de los 80 la contracción de la economía como consecuencia del fracaso de políticas aplicadas en décadas anteriores, en especial las políticas cepalinas de “sustitución de importaciones” y “crecimiento hacia adentro”, destinadas a proteger e impulsar la producción e industrialización nacional, afectó en términos comparativos y competitivos la producción en la región. Así, el alto nivel de endeudamiento, los desequilibrios macroeconómicos como inflación, aumento de la tasa de interés, poco ahorro e inversión, desequilibrio en la balanza de pagos y en la balanza comercial condujeron a los gobiernos de la región a aplicar políticas de ajuste estructural bajo la asesoría del Fondo Monetario Internacional.

Estas políticas representaron un retroceso del nivel de ingreso y un aumento del precio de los productos, que se expresó en un aumento del costo de la canasta alimentaria, afectando la demanda agregada, lo que generó un excedente de materias primas que fueron destinadas para la exportación con el fin de obtener mayores divisas.

En la década de los 90 se continuó con estas políticas que buscaban dinamizar el aparato productivo y consecuentemente, aumentar los niveles de exportación de materias primas en el contexto de un mercado mundial caracterizado por un incremento en los intercambios económicos, sociales y culturales al que se denominó globalización. Sin embargo, para finales de los 90 la desaceleración económica, en especial de Estados Unidos y la disminución de sus importaciones afectó los precios de las materias primas en Latinoamérica, generando nuevamente una contracción económica en la región.

De esta manera, la ralentización de la economía estadounidense afectó a todos los países vinculados a ella, provocando a inicios de la primera década del siglo XXI una crisis económica que contribuyó a la aparición de gobiernos populistas en la región. Gobiernos que durante ese mismo periodo aprovecharon un nuevo auge económico de las materias primas, estimulado principalmente por la creciente demanda de China e India, lo que les permitió incrementar el nivel de producción y consumo a través de la aplicación de políticas sociales orientadas a reducir la pobreza y la desnutrición en sus países.

Pese a ello, al no aprovecharse estos ingresos en inversión productiva que garantizara continuidad en el tiempo, nuevamente la desaceleración económica mundial a mitad de la segunda década del siglo XXI llevó a una caída del producto interior bruto. Lo que hizo que el ingreso per cápita así como los demás subsidios a los alimentos y políticas sociales disminuyera significativamente, al punto de registrar cifras muy similares o por debajo a las de la década de los 90. Antes bien, con contadas excepciones en la

región la mayoría de los países no presentaron una disminución significativa en el consumo de calorías per cápita, dado que en buena medida las familias hicieron importantes esfuerzos o restringieron gastos de otra índole para mantener un patrón de consumo aceptable.

En líneas generales, para Morón y Schejtman (1997) el régimen alimentario de los países Latinoamericanos desde la segunda mitad del siglo pasado, ha seguido en gran parte el de los países industrializados, en cuanto a un elevado índice energético de las comidas que se traduce en un incremento de la proteína animal, el creciente consumo de productos industrializados, la disponibilidad de productos en una diversidad de formas y presentaciones promovida por una amplia red de distribución y una importante expansión publicitaria del consumo. No obstante, Schejtman (citado en Morón y Schejtman, 1997) sostiene que a diferencia de lo ocurrido en Europa, la extensión de este patrón alimentario no ha alcanzado a todos los sectores sociales, sino principalmente a los estratos medios y altos.

En síntesis, los cambios alimentarios en América Latina han estado influidos desde el siglo XVI por fuertes corrientes migratorias que se mantienen hasta nuestros días. Acompañados de su inserción en el comercio mundial y más recientemente del desarrollo de los procesos de industrialización de la producción, de la eficiencia en las formas de distribución, del crecimiento de los sistemas financieros internacionales, del surgimiento de las grandes urbes, del amplio espectro de los medios de comunicación y de la conexión cultural que ofrece el mundo globalizado.

En las últimas décadas el aumento de la movilidad horizontal al interior y entre distintos países y regiones ha intensificado más el proceso de deslocalización de los alimentos, en la medida en que los migrantes llevan consigo determinadas identidades gustativas demandando el producto desde sus países de origen o según la rentabilidad, haciendo que se produzca dentro del propio país un alimento hasta ahora desconocido y sin mucho mercado, por ejemplo, la harina nixtamalizada para hacer tortillas o la harina

de maíz precocida para hacer arepas en Estados Unidos. Así, gustos, ingredientes y menús viajan por los distintos espacios geográficos en los que se desenvuelven los grupos sociales.

Todas estas dimensiones y complejidades del proceso alimentario en Latinoamérica han generado una diversidad de investigaciones, trabajos y publicaciones desde distintas disciplinas: historia, antropología, sociología, economía, entre otros. Sin embargo, a diferencia de los estudios en esta materia realizados en Estados Unidos y principalmente en Europa, en América Latina la producción teórica ha ocupado un segundo plano, en la medida en que la mayoría de los trabajos en el campo de la antropología han sido más de carácter etnográfico, los históricos muy descriptivos y los económicos muy estadísticos.

Dentro de este contexto, la interdisciplinariedad se ha producido más entre los estudios antropológicos e históricos, dando como resultado un enfoque etnohistórico que ha sido de los más prolíficos en la producción investigativa en la región. Estos estudios han centrado su atención en la cultura gastronómica previa al proceso de conquista y colonización y posterior a ésta; en el mestizaje culinario herencia de los tres grandes grupos étnicos que conforman el caleidoscopio cultural latinoamericano, identificando los alimentos traídos por los europeos y los que salieron del continente americano hacia Europa en primera instancia y posteriormente hacia otras regiones del mundo; en los modelos alimentarios de los grupos indígenas y campesinos en las zonas rurales y de los estratos bajos, medios y altos de las zonas urbanas. De igual manera, según como ha sido poblada una determinada zona geográfica o un país se ha analizado el rasgo más distintivo de sus prácticas alimentarias.

Más recientemente, en el contexto de la globalización se ha estudiado el proceso de industrialización alimentaria, la deslocalización de la producción de los alimentos y su consumo, la transculturación de las prácticas alimentarias, el mercado mundial y la influencia de los medios de

comunicación, abriendo paso a estudios cada vez más transdisciplinarios. En el caso de Venezuela se pueden identificar cuatro autores representativos, como son José Lovera, José Bengoa, Rafael Cartay y Miro Popic, para el caso de México Aguirre Beltran, Miriam Bertran y Luís Vargas. En Argentina García Canclini y Aníbal Arcondo. Para Brasil Norton Corrèa. Para Ecuador Mary Weismantel y Plutarco Naranjo. En Perú Rosario Olivas. Para Chile Bernardo Valenzuela, Oreste Plath, Alfonso Alcalde y Eugenio Pereira Salas.

5.2 Conformación Histórica de los Patrones Alimenticios en Venezuela

Históricamente tres alimentos han constituido la base de la comida prehispánica latinoamericana: el maíz, la papa y la yuca, pese a las posibles “diferencias regionales en la comida prehispánica americana [existió] un sustrato alimenticio común en todo el continente. Fue una dieta esencialmente vegetariana, con pocas fuentes de proteínas de carne animal. (Long, 2003, p. 12)

De acuerdo con Popic (2015), antes de la llegada de los españoles al territorio que geopolíticamente corresponde a Venezuela, los grupos indígenas que habitaban la parte oriental tenían como alimento base la yuca, mientras que hacía la parte occidental el maíz, teniendo en común el consumo de ají. En este sentido, siguiendo la teoría de la H propuesta por Osgood en 1943 sobre el poblamiento del territorio venezolano, Popic sostiene que de la misma manera se puede representar gráficamente este patrón alimentario, en el que las líneas verticales equivalen al maíz y la yuca y la horizontal al ají, productos que considera el fundamento de la identidad alimentaria del venezolano. Más adelante al mezclarse con los alimentos y formas de preparación de los españoles y africanos dará como resultado la cocina criolla, que para el autor se va configurando en lo que hoy corresponde al Estado Lara, en buena medida por su posición geográfica equidistante que permitió integrar y extender hacia todo el territorio productos y preparaciones de los diferentes grupos étnicos.

Al respecto, Lovera (1988) sostiene que la alimentación de los grupos étnicos que habitaban Venezuela antes de la llegada del español, estaba compuesta principalmente por la yuca y el maíz, las proteínas las obtenían de la caza y la pesca, las comidas eran condimentadas con el jugo cocido de la yuca amarga mezclado con ajíes, la sustancia por excelencia para endulzar era la miel y las grasas no eran empleadas para la preparación de los alimentos por lo que desconocían las frituras, aunque sabían de técnicas para extraer la grasa de ciertos animales, éste no era usado para la preparación de comidas. De allí que la introducción del puerco por parte de los españoles en América representó un gran cambio en la culinaria nativa, en tanto que aportaba de forma segura carne y grasa, por lo que “se puede afirmar que el auge de las frituras se inicia poco después de la conquista” (Vargas, 2000, p. 52). En general, ajustaban sus hábitos alimentarios a lo que ofrecía el espacio natural, tal como se desprende de las crónicas de los colonizadores del siglo XVI.

Entre las formas de cocción empleaban el hervido, el asado en parrilla, en planchas de barro o bien envolviendo los alimentos en hojas para posteriormente enterrarlos en lo que se conocía como barbacoa, usando como combustión la madera. Precisamente por depender de la caza y la pesca no tenían horas establecidas para las comidas, no incorporaban variados ingredientes, ni contaban con elaborados procesos en su preparación. Con el maíz hacían una especie de tortas pequeñas o arepas sobre un budare caliente, pero también lo empleaban en la elaboración de una bebida que se dejaba fermentar, conocida como chicha. (Lovera, 1988)

Para la preservación de los alimentos usaban principalmente la deshidratación, técnica empleada para la elaboración del casabe, de la misma manera salaban y secaban en barbacoas distintos tipos de carnes (Fuentes y Hernández, 1993). Por lo general los utensilios eran hechos de barro cocido, fibras vegetales, piedra y madera.

Lovera (1988) sostiene que los africanos tenían un tipo de alimentación sencilla, similar a la de los grupos indígenas, salaban muy poco los alimentos y empleaban especias como el jengibre y la pimienta. No usaban el aceite de oliva ni la grasa de origen animal, sino aceite de palma y de una planta conocida como karité y en pocas cantidades el sésamo. Entre los utensilios que empleaban estaban los morteros hechos de madera, ollas de barro, cuchillos de hierro y cucharas de madera.

De acuerdo con Sanoja y Vargas (2002), el español fundamentalmente de origen campesino que llegó a estas tierras también poseía patrones culinarios sencillos, principalmente consumían “castañas, col, habas, papillas de cereal, poca carne de vacuno, quesos, huevos, aceite y vino” (p. 766). A diferencia de los otros dos grupos sus utensilios estaban compuestos de materiales diversos, como metales, principalmente el hierro y la plata, el vidrio, la madera y la arcilla (Lovera, 1988). No se debe olvidar que “Otra interesante forma de mestizaje se dio en las cocinas y las mesas, al adoptarse sartenes, ollas, planchas, asadores y otros utensilios de cobre o de hierro, pero también técnicas como la de freír, cocer en horno de superficie, o el uso de cubiertos y otra forma de vajilla para consumir los platillos.” (Vargas, 2000, p. 52)

Ahora bien, a partir del siglo XV con la llegada de los europeos se comienzan a producir cambios importantes en la dieta de los indígenas, así como en la de los españoles y posteriormente de los africanos traídos al continente. Siguiendo a Lovera (1988), la confluencia de estos tres grupos dio origen a un mestizaje gastronómico, en el que se pueden identificar tres etapas. En primer lugar la llegada y conquista, en la que se dieron relaciones de imposición y resistencia, en segundo lugar la colonización, en la que los conquistadores lograron imponer sus costumbres culinarias a los grupos colonizados y en tercer lugar, una vez implantada la sociedad colonial, los préstamos, imposiciones, reacomodos e inserciones entre los regímenes alimentarios de los tres grupos étnicos dieron origen a un sincretismo, que se

expresa en una mayor diversidad de ingredientes, colores, texturas, olores y sabores.

Dentro de este contexto, la incorporación en la dieta latinoamericana de los alimentos de origen europeo iba a depender del éxito de su aclimatación en el continente, concretamente en Venezuela pudieron adaptarse a las condiciones ambientales ciertos cultivos de hortalizas (Fundación Polar, 1998). En cuanto a los animales, fueron introducidos por los españoles la gallina, el puerco, el chivo, el cordero y las reses, entre otros, logrando aclimatarse a la geografía y encontrando un espacio importante en la cocina venezolana (Popic, 2015). En el caso del trigo, de acuerdo con Lovera (2003), una vez establecidas las ciudades por parte de los colonos, éste fue sembrado en las “zonas frías y aún en las semi-cálidas, que se encuentran a lo largo del arco, que de oeste a este, forman la cordillera andina y sus estribaciones costeras hasta el valle de Caracas.” Fue tan fructífero el cultivo de este cereal que para el siglo XVI “se obtuvieron abundantes excedentes que convirtieron a las harinas en el renglón principal de comercio entre las nacientes ciudades venezolanas y las principales Antillas y Cartagena de Indias” (p. 66). En cambio, en aquellas zonas cálidas y rurales donde el trigo no se aclimató los españoles tuvieron que conformarse con el consumo de maíz y yuca en la modalidad de arepa y casabe respectivamente. Sin embargo,

dentro de las principales ciudades, cuando decayó la producción de trigo -circunstancia que ocurrió a mediados del siglo XVII- se optó por la importación de harina que comenzó a tener verdadero auge a partir del establecimiento, en la primera mitad del siglo XVIII de la Compañía Guipuzcoana, monopolizadora del comercio de ese renglón. No cesó, aun después de extinguida esa sociedad mercantil, de incrementarse dicha importación, a un ritmo análogo

al del crecimiento demográfico de los núcleos urbanos. (Lovera, 2003, p. 67)

No obstante, a finales del siglo XIX y comienzos del XX su cultivo tuvo un nuevo repunte, principalmente en la zona andina donde logró aclimatarse, específicamente en Mérida (Cartay, 2005). Ciertamente, muchos de los alimentos traídos de Europa como el trigo, la avena, el aceite de oliva, la mantequilla y el queso, entraron paulatinamente en la cocina aborígen gracias al posterior cultivo y procesamiento con técnicas europeas.

De la misma manera, a partir del siglo XVI una vez establecidos los españoles en tierra Americana adoptaron progresivamente los alimentos y formas de preparación de los grupos nativos y más adelante de los grupos africanos, en la medida en que no tenían otra disponibilidad de alimentos (Lovera, 1988). Esto implicó por extensión que a partir del siglo XVII se ampliara la dieta ibérica y de manera general la mediterránea, al incorporar la papa, el tomate, los pimientos, la patata, el maíz, entre otros, rubros que llegaron a formar parte importante de su gastronomía e incluso contribuyeron a paliar sus necesidades en tiempos de hambruna, a falta de otros productos de mayor dificultad para su cultivo y cosecha. En este sentido, se puede afirmar que muchos de los alimentos importantes de la dieta ibérica provienen del continente americano, como muchos de la dieta americana provienen de Europa. Por consiguiente, el mestizaje también fue gastronómico (Sanoja y Vargas, 2002), de modo que,

Sin lo que llegó de México, del Perú, Caribe y otros lugares de América, la base de esta famosa dieta mediterránea seguirían siendo los cereales y las grasas animales, sin más originalidad que la del aceite de oliva, muy poco usado en la Edad Media, y el vino. Pero nadie podría hacer una paella, unos espaguetis boloñeses, una bullabesa, o un verdadero cocido o una chucruta

alemana sin patatas, tomates o pimientos. Es decir que si estimamos que la cocina también es cultura, un elevado porcentaje de la cultura europea se debe a la América precolombina. (Domingo, 2003, p. 17)

Como se señaló anteriormente, este mestizaje gastronómico estuvo también sujeto a las relaciones de dominación de la sociedad implantada colonial, imponiéndose en muchos casos la dieta española por encima de la de los otros grupos étnicos. Lo que llevó a que se privilegiara el consumo de trigo en detrimento de la yuca y el maíz, tal como ocurrió con el casabe que fue despreciado por no calzar dentro de las costumbres de los españoles al ser considerado insípido y de textura áspera (Lovera, 2003; Atlas de Tradiciones Venezolanas, 1998).

En este sentido, como señala Cartay (2005), en Venezuela el consumo de trigo fue impuesto por las autoridades coloniales al promover su producción e importación. Posteriormente, en el siglo XIX inmigrantes europeos comenzaron a producir pan de trigo de manera artesanal, distribuyéndolo por medio de una red de pulperías y luego de panaderías, lo que permitió masificar su consumo, en especial en las principales ciudades del país. De acuerdo con Lovera (1988), en 1870 el creciente número de panaderías propiedad de franceses hizo del pan de trigo un alimento de prestigio social, en la medida que se relacionaba con los poderes establecidos de orden político, militar y religioso cuyas propiedades nutritivas se vinculaban con la civilización, la modernidad y el progreso. De esta manera,

Paralelamente al proceso de formación de la sociedad criolla, se originó una oligarquía alimentaria en cuya cúspide se situaba el trigo, seguido por el maíz y en último término por la yuca. Que no obstante la generalización, en el plano cuantitativo, del uso del

pan de maíz o del casabe por la sociedad criolla, desde el punto de vista cualitativo, permaneció incólume la referida jerarquía en la mentalidad de esa sociedad. (Lovera, 2003, p. 67)

Para el siglo XVIII al núcleo maíz-casabe y a los alimentos cárnicos derivados de la cría de ganado, la caza y la pesca se le sumó un tercer alimento, como fue el plátano. Introducido en las Islas Canarias en el siglo XV y a partir del XVI de forma gradual en América, este cultivo se aclimató bien en las zonas tropicales y subtropicales. “La enorme importancia del plátano era el resultado de que su producción era complementaria a la del café, puesto que esta planta proporcionaba sombra a los cafetales.” (Torres, 2009, p. 34)

En la segunda mitad del siglo XIX el plátano comienza a sustituir al casabe, afianzándose junto al maíz como dos de los alimentos más importantes en la dieta. De la misma manera la carne comienza a disminuir en la ingesta diaria dando paso a un mayor consumo de grano y el consumo de miel disminuye al aumentar el de papelón extraído de la caña de azúcar, que también fue introducida desde las Islas Canarias al continente americano a finales del siglo XV y en Venezuela entre los siglos XVI y XVII. El azúcar de caña fue uno de los alimentos rápidamente adoptados en las cocinas de América Latina, por ser “de fácil uso, capaz de incorporarse a guisos y combinarse armónicamente con los frutos locales, además de ser transformable en caramelo. Su éxito fue casi inmediato” (Vargas, 2000, p. 52).

Es así como a finales del siglo XVIII el papelón ya formaba parte importante de la dieta del venezolano, de hecho Alexander von Humboldt en sus obras señala el fuerte consumo per cápita de este producto en Venezuela, lo que daba cuenta de la dificultad para su exportación en buena parte de ese siglo, debido a que la producción no alcanzaba niveles de excedentes más allá de lo necesario para satisfacer la demanda del

consumo interno. En términos generales, la dieta del venezolano hasta el siglo XIX se basaba en muy pocos productos, manteniendo un patrón alimenticio que guardaba aún muchas similitudes con el colonial e incluso se podría sostener que continuó así en las primeras décadas del siglo XX.

En todo caso, sólo cuatro productos eran responsables de cerca del 90 % de las calorías nutritivas: maíz, carne, plátanos y papelón, lo que mantenía continuidad con las raciones generales estudiadas desde 1775. Comparativamente esta dieta, que pudo ser característica de los llanos centro-occidentales, revela una mejor adecuación que la de 1873 puesto que en ella figuraba proteína animal. Difiere de ésta en tanto que no estaban presentes los granos.... Lo que llama la atención es la persistencia del binomio carne-maíz característico de la dieta colonial, lo que puede asociarse a la persistencia de las relaciones sociales predominantes en los llanos y, en particular, de relaciones de trabajo que mantenían continuidad con las configuradas en la segunda mitad del siglo XVIII. (Torres, 2009, p. 32)

Torres señala, que en la región andina la dieta era un poco más amplia que la de la región llanera. Sin embargo, no aportaba los componentes y las calorías necesarias que sí tenía ésta por el maíz y la carne (glúcidos y prótidos). Independientemente de la región, bien haciendas o hatos, “La alimentación como parte de la remuneración era un mecanismo para vincular la mano de obra a las unidades de producción, y esa alimentación reflejaba en su estructura la aportación de la producción de alimentos de la hacienda y de las tenencias cautivas en su interior”. (Torres, 2009, p. 33)

A lo largo del siglo XIX, de acuerdo con Cartay (2005), las casas comerciales inglesas, francesas y alemanas establecidas en los puertos más importantes tanto del occidente como del oriente del país, jugaron un papel

fundamental al introducir alimentos, utensilios y cocineros procedentes de esos países para atender a sus trabajadores connacionales que atracaban en dichos puertos. Aspectos que en conjunto aportaron nuevas ideas, alimentos, formas de preparación, modos de mesa, entre otros a la cocina nacional.

Esta inmigración del siglo XIX, siguiendo al autor, estuvo conformada por una diversidad de grupos provenientes de Europa, principalmente españoles, italianos, franceses, ingleses y holandeses, junto a una importante presencia de colombianos. “Esos grupos de inmigrantes fueron difundiendo sus usos alimentarios entre la población venezolana, por lo que encontramos en algunas regiones su presencia en muchos de los platos más representativos de su cocina” (Cartay, 2005, p. 5). Para finales del siglo XIX con Guzmán Blanco y su afán de promover la cultura europea en especial la francesa, se introduce como una moda la culinaria de este país, estimulando la contratación de cocineros franceses en las clases altas así como el consumo de ingredientes, maneras de preparación, platos y recetarios. (Cartay, 2005)

Asimismo fue importante la migración proveniente de las islas Antillas en la segunda mitad del siglo XIX, quienes se desempeñaron en las cocinas de las clases altas caraqueñas. Otros llegaron atraídos por la explotación aurífera en el sureste de Venezuela y más adelante a comienzos del siglo XX, por la explotación petrolera al noroeste, en especial en los Estados Zulia y Falcón (Cartay, 2005; Fundación Polar, 1998). Así, la actividad petrolera y la dinámica socioeconómica que se generó en torno a ella representaron un fuerte impulso a la importación de bienes y servicios, pues

además de la importación de las compañías petroleras para sus operaciones en el país, crecieron las compras al exterior del gobierno y del sector privado, en su mayor parte de bienes de consumo que no se producían internamente [Así, a partir de 1922]

el negocio de importación prosperó y fue remplazando progresivamente al viejo negocio de exportación agropecuaria, de tal modo que la burguesía comercial se amplió y fortaleció. (1979, Maza, p. 482)

A partir de la década de los 40 del siglo XX el flujo migratorio europeo aumentó en la medida en que la región ya venía afectada por la I Guerra Mundial y la Guerra Civil Española, a lo que se sumaron los estragos ocasionados por la II Guerra Mundial, al punto que el principal grupo de inmigrantes conformado hasta la fecha por colombianos, es desplazado por personas provenientes del viejo continente, en especial españoles, italianos y portugueses, alcanzando su pico en la década de los 50 con una cifra aproximada de 800 mil.

Luego la inmigración se estancó en una cifra anual promedio de 13.000 personas, hasta que a principios de la década de 1970, con el incremento de los precios del petróleo, volvió a crecer la inmigración, a un ritmo mayor que el experimentado en la década de 1950. Esta segunda oleada inmigratoria del siglo XX fue diferente a la primera: esta vez la inmigración procedente de los países sudamericanos superó a la europea y además ingresó de manera ilegal. No se trataba solamente de la inmigración colombiana, importante desde el siglo XIX por su condición de país fronterizo.... A ella se agregaron, primero, los argentinos, chilenos y uruguayos, expulsados por las dictaduras militares que gobernaron de manera cruel esos países y, luego, los inmigrantes peruanos, ecuatorianos y dominicanos, en procura de empleo y mejores condiciones de vida. (Cartay, 2005, s.p)

En general estos procesos migratorios de las décadas del 50 y 70 estuvieron relacionados con eventos políticos ocurridos en los países de origen, como fueron los conflictos bélicos en Europa y las dictaduras represivas en Suramérica. Aunado a las expectativas generadas por la explotación petrolera, que prometía grandes oportunidades en un país que daba importantes pasos hacia la modernización. (Cartay, 2005)

Dentro de éste contexto, la introducción en el país a partir de los años 50 de nuevos utensilios, artefactos y electrodomésticos implicó reconfiguraciones en la cocina venezolana. Así, según Cartay (2005), el acceso a cocinas de gas, refrigeradores, batidoras, tostadoras, ayudantes de cocina, entre otros, introdujeron cambios en el consumo de los alimentos, sus formas de conservación, combinación y preparación. Además de la idea de prestigio que se asoció a ellos, al vincularlos con lo moderno y el estatus social en medio de los procesos de urbanización y desarrollo económico que vivía el país, por lo que en muchas familias venezolanas se dejaron de preparar platos tradicionales, desestimados por considerarlos simples o poco sofisticados, lo que hizo que se perdiera parte de la gastronomía tradicional en aproximadamente dos generaciones. Estas transformaciones fueron impulsadas por cadenas de distribución y comercialización más eficientes que se instalaron en el país, entre ellas charcuterías, carnicerías, supermercados y restaurantes que socializaban el consumo de determinados ingredientes y menús. De allí que,

La alimentación tradicional se mantiene todavía prácticamente intacta en el medio rural y bastante sofisticada en el medio urbano. En la transición alimentaria de Venezuela de la mitad del siglo XX se pueden considerar como factores influyentes, en los cambios, la sustitución de la manteca de cerdo por aceite vegetal, el cambio tecnológico que permitió elaborar la harina precocida de maíz que permitió aumentar el consumo de maíz los años subsiguientes.

Otro hito importante en el cambio nutricional en Venezuela, es la fortificación de la harina de maíz y trigo con hierro y vitaminas que han permitido mejorar notablemente la dieta del venezolano. (Landaeta, López, Cifontes y Machado, 2000, p. 267)

Asimismo, en la década de los 70, como señala Cartay (2005), con el boom petrolero arribaron nuevamente al país chefs principalmente de Francia y en menor medida de Italia, quienes le dieron a la gastronomía nacional aires cosmopolitas, sobre todo en las grandes ciudades y en los estratos medios y altos. En los años 80, 90 y en lo que va del presente siglo los inmigrantes árabes y asiáticos conjuntamente con la proliferación de restaurantes y franquicias de comida rápida de origen estadounidense, han contribuido a ampliar mucho más las opciones gastronómicas del comensal venezolano. No obstante,

La alimentación venezolana tiene poca variedad, la monotonía de la dieta usual, se manifiesta por la alta proporción del consumo de energía y nutrientes aportada por un número relativamente reducido de alimentos básicos. Estos están presentes en la alimentación, independientes del sector, la región o el estrato social y son la harina de maíz precocida, aceite vegetal, arroz, plátanos, caraotas negras, pasta seca, pan de trigo, carne de res, carne de aves, huevos, leche en polvo y sardina. (Landaeta, López, Cifontes y Machado, 2000, p. 244)

Como se ha podido observar hasta ahora, la gastronomía venezolana al igual que la latinoamericana ha sido el resultado de la mezcla de la cultura indígena con la española y africana entre los siglos XVI, XVII y XVIII. Nutrida durante el siglo XIX con la inmigración de grupos provenientes de Europa, en especial de las islas Canarias y más recientemente en el siglo XX del Medio

Oriente (sirios y libaneses) y Asia (chinos y japoneses) (Cartay, 2005). En general, a lo largo del siglo XX las importaciones, la vida urbana, la tecnificación de la cocina, los restaurantes, la incorporación de la mujer al mercado laboral, el aumento del poder adquisitivo, la oferta de una gran variedad de alimentos en distintos comercios y las diferentes oleadas migratorias le han impreso un dinamismo y complejidad al proceso alimentario en el país.

5.3 La Producción Agroindustrial en Venezuela durante los Siglos XX y XXI

A comienzos del siglo XX Venezuela era uno de los países latinoamericanos con una de las economías más débiles de la región, basada en un modelo agroexportador de dos rubros sujeto a las estaciones, a las condiciones demográficas, a los conflictos sociopolíticos internos y a las fluctuaciones del mercado mundial que hacían que el precio de sus productos de exportación variaran, en especial del café, que a mediados del siglo XIX comenzó a desplazar al cacao como el cultivo más importante. Así, dentro del contexto de un “modelo primario exportador” de “crecimiento hacia afuera” en una “economía de enclave”, estructurada alrededor de los puertos más importantes del país, la producción de café constituía la principal fuente de ingresos de las casas comerciales exportadoras que operaban en los circuitos económicos: en el occidente Maracaibo y Barquisimeto, en el centro Caracas-La Guaira y Valencia-Puerto Cabello y en el oriente Cumaná y Carúpano. Estas casas comerciales también funcionaban como centros de “financiamiento de las haciendas y productores familiares otorgándoles anticipo en dinero o suministros sobre la cosecha [más allá de este] circuito comercial exportador importador, esta[ban] los mercados locales que se desarrollan en las poblaciones de ciertas dimensiones y el circuito de la carne bovina.” (Hernández, 2010, p. 94)

Ciertamente, una serie de factores endógenos afectaban la producción nacional, en primer lugar la fragilidad del Estado, cuyas instituciones no eran capaces de generar un orden político estable en tanto que predominaba la figura del caudillo y de los caudillos locales, quienes servían de cortapisa para la conformación de un gobierno nacional con suficiente autoridad en todo el territorio. En segundo lugar, la precariedad económica que impedía la conformación de un Estado centralizado, en la medida que dependía del endeudamiento externo con altas tasas de interés, situación que alcanzó su punto más crítico con el gobierno de Cipriano Castro (1899-1908). En tercer lugar las epidemias, principalmente de paludismo, que diezmaron la población al tiempo que imposibilitaron su crecimiento desde la segunda mitad del siglo XIX, de allí que ésta aumentara en la zona costero-montañosa, región donde se fue instalando la producción cafetalera. Mientras que en “Los llanos en general, y especialmente los Altos Llanos Occidentales, son despoblados por la malaria, ampliándose las grandes zonas ocupadas sólo por vegetación boscosa” (Hernández, 2010, p. 95). Sin duda, “Castro fue el último gobernante de un país agroexportador fragmentado por el dominio de los caudillos, endeudado con el exterior, pobre en recursos fiscales, financieros y monetarios.” (Maza, 1979, p. 477)

5.3.1 La Explotación Petrolera y el Deterioro de la Actividad Agrícola desde Comienzo del Siglo XX:

A partir de la década de los 20 y sobre todo de los 30, durante el gobierno de Gómez (1908-1935), los ingresos económicos comenzaron a elevarse por la exportación petrolera, desplazando los precarios ingresos provenientes de la exportación agrícola, por lo que para 1936, en el gobierno de López Contreras (1936-1941), los ingresos petroleros superan 10 veces a los precedentes de la exportación agrícola. De este modo,

los ingresos petroleros sólo representan 30% del ingreso fiscal a finales de los años 30, mientras que, a finales de la década siguiente, ellos representan 57% del ingreso multiplicándose por más de diez veces [Así,] El gasto público se cuadruplicó entre 1936 y 1948 al mismo ritmo que crecen las exportaciones petroleras [En consecuencia,] El sector público pasa a estar en el centro de la dinámica económica-social, generando un fortalecimiento de los centros donde se asienta el gobierno: la capital de la República y las entidades federales (...) El ingreso per cápita crece rápidamente impulsado por el gasto público, la dinámica de la expansión petrolera, así como por el comercio y los servicios que se generan alrededor de las importaciones. (Hernández, 2010, pp. 98-99)

Esto representó en términos generales el deterioro de la economía del café y el cacao y la quiebra de muchas haciendas, las que fueron vendidas para cubrir las deudas contraídas de una actividad que dejaba de ser lucrativa. Como resultado de ello, “la migración campesina a las zonas petroleras y urbanas, en busca de mejores remuneraciones y condiciones de vida, ocasionó una escases de trabajadores en el medio rural.... El campesinado sin tierras continuó siendo la clase más numerosa, la más explotada y la más sometida a la miseria.” (Maza, 1979, p. 483)

A esto se sumó una serie de factores que empobrecieron aún más la ya maltrecha condición del sector agrícola, como era el hecho de que las escasas vías de comunicación en el territorio nacional estaban orientadas hacia las zonas donde se desarrollaba la actividad exportadora-importadora, es decir, los centros de la economía de puerto. De allí que en el campo los medios de transporte eran fundamentalmente de tracción animal y los pocos ferrocarriles abarcaban recorridos cortos. A los malestares generados por una desigual propiedad de la tierra se contaba también la escasa y exigua

infraestructura en materia agrícola, que a diferencia de lo que sucedía con el café y el cacao se caracterizaba por la inexistencia de silos, centros de acopio y procesamiento de frutos (Maza, 1979). Asimismo, la exportación era inviable por la sobrevaluación de la moneda, impulsada por los cuantiosos ingresos generados por la explotación petrolera, por lo que a diferencia de lo que hicieron todos los países de la región, Venezuela no devaluó su moneda pese a la crisis económica mundial ocasionada por la depresión de 1929 con la caída de Wall Street, crisis que se extendió hasta buena parte de la década de los 30 e implicó una contracción de la demanda y la consecuente disminución de los precios los de productos agrícolas a nivel mundial.

En lo sucesivo los ingresos petroleros permitieron incrementar las importaciones, ampliar el gasto público, impulsar el crecimiento económico, aumentar el ingreso per cápita y con ello la demanda agregada de bienes y servicios, derivando en una modificación de los patrones alimentarios del venezolano. Efectivamente, “La capacidad para importar se amplió y una importación más variada y rica permitió la sofisticación del patrón de consumo de las clases dominantes, con alguna difusión restringida a la pequeña burguesía y al proletariado petrolero” (Maza, 1979, p. 497). Dentro de este contexto, las relaciones comerciales tradicionales que se mantenían con Alemania, Francia e Inglaterra, pasaron a ser sustituidas por Estados Unidos y las casas comerciales por multinacionales.

Entre la década de los 40 y la primera mitad del 50 se destinaron importantes recursos para la importación de maquinarias que contribuyeron a la diversificación de la actividad productiva en el país. Así, en el campo, el uso de nuevas técnicas y de tecnologías agrícolas estimuló un aumento de la producción, potenciada además por una serie de obras de infraestructura, como por ejemplo, vialidad, electrificación, canales de riego y diversos tipos de construcción. En su conjunto toda esta actividad generó una fuerte migración del campo a la ciudad, orientada principalmente hacia las zonas de explotación petrolera y minera (Maza, 1979). No obstante, estos esfuerzos

no impidieron que se siguiera con las políticas aplicadas hasta ese momento, manteniéndose una relación directamente proporcional entre el aumento de los ingresos por exportaciones petroleras y las importaciones, pasando éstas de 100 millones a 1200 millones de dólares. En cuanto a los

alimentos y productos de origen agrícola el crecimiento es aún más acelerado pues el deteriorado sector agrícola no es capaz de responder al explosivo crecimiento de la demanda [Es así como] El crecimiento del mercado interno es abastecido fundamentalmente a partir de las importaciones y con ellas, los hábitos de consumo de la población cambian rápidamente.... Se desarrolla aceleradamente una red comercial que lleva los productos importados a todo el país y que carece de vínculos sólidos con la producción interna. (Hernández, 2010, p. 100)

A lo largo de este periodo el crecimiento de la actividad agrícola es muy frágil, desarrollándose sólo en aquellos espacios de la economía no inundados por las importaciones, espacios que al mismo tiempo ofrecían condiciones para el desarrollo de nuevas actividades productivas. Esto sucede en la medida que la riqueza se aglutina en las principales ciudades, convirtiéndose éstas en centro “de la importación, el comercio y los servicios, la urbanización, construcción y el sector público... mientras las áreas agrícolas permanecen estancadas o en franco deterioro” (Hernández, 2010, p. 104), lo que conduce a un desequilibrio entre el campo y la ciudad. Sin embargo, después de la II Guerra Mundial y la década de los 50 (los andinos en el poder) se comienzan a implementar con Delgado Chalbaud (1948-1950) y sobre todo con Pérez Jiménez (1953-1958) políticas que buscaban restringir las importaciones e incentivar la producción nacional, de hecho,

las importaciones de productos terminados tienden a bajar, e incluso casi a desaparecer, mientras aumentan notablemente las importaciones de materia prima [Así,] Estos nuevos agentes industriales pasan a ser los sectores dominantes en las cadenas comerciales donde participan, logrando ampliar la red comercial importadora hasta llegar a los lugares más apartados. Esta expansión progresivamente desplaza productos locales y circuitos comerciales regionales. Al final de la década de los 50, la proporción importada del consumo de alimentos se ubica en su nivel más alto. (Hernández, 2010, pp. 105-106)

5.3.2 La Sustitución de Importaciones y la Reforma Agraria:

Si bien durante la década de los 50 se dieron algunos intentos de limitar las importaciones de materias primas, es en los 60 cuando se hace con más ahínco al asumir el Estado la sustitución de importaciones y la reforma agraria como los ejes centrales de su política económica. Efectivamente, con los gobiernos de Betancourt (1959-1964) y Leoni (1964-1969), la “sustitución de importaciones” como política estatal se orientó al desarrollo y el crecimiento de una economía nacional y con ella del sector agroindustrial. Como señala Machado (2009), en los años que van de 1965 a 1970 la agricultura venezolana recibió un fuerte impulso que le permitió aumentar su rendimiento global en un 30%, gracias a la introducción de rubros que no habían sido cultivados anteriormente y al impulso tecnológico que generó la llamada “revolución verde” con el empleo de semillas certificadas, agroquímicos y la mecanización del proceso.

Sin embargo, aunque estas políticas buscaban fortalecer la producción nacional, paradójicamente se llevaron a cabo sobre la base de importaciones de materias primas, lo que explica que durante este periodo se importara más que productos acabados materias primas para ser procesadas industrialmente dentro del país, ejemplo de ello fueron el trigo, el aceite y los

alimentos para animales, lo que permitió la modernización del sector agrícola y el surgimiento de nuevos sistemas de producción. “En cierta medida, la implantación de la agricultura moderna se produce sustituyendo los restos de los sistemas productivos preexistentes en las áreas de producción tradicionales, pero principalmente colonizando áreas sin un importante uso agrícola previo.” (Hernández, 2010, p. 106)

En el marco de la Reforma Agraria la agricultura es impulsada y asumida por el Estado, distribuyendo tierras y asignando créditos a productores para adquirir nuevas tecnologías, al tiempo que a los pequeños productores campesinos les confiere la propiedad de la tierra, para que con su reducida producción y mano de obra complementen la demanda tanto de mano de obra de los grandes productores agrícolas como de materia prima del sector agroindustrial. En lo esencial, el Estado toma las riendas de la producción agrícola a través del otorgamiento de créditos con una tasa de interés baja, el asesoramiento técnico y la intervención en la comercialización, cuyo fin era asegurar precios bajos tanto para el productor agrícola, la industria del alimento como para el consumidor. Incluso “El desarrollo tecnológico es controlado y casi exclusivamente promovido por el Estado bajo el esquema investigación, extensión y asistencia técnica.” (Hernández, 2010, p. 108)

A estas medidas se sumó un subsidio indirecto que el Estado ofreció a los industriales a través de la sobrevaluación del dólar, lo que les permitió adquirir maquinarias y bienes a precios bajos. “Este dólar barato es posible por la venta del petróleo, que le produce al país un ingreso abundante de dólares, lo cual, según ha establecido con solidez la ciencia económica, hace que el dólar disminuya de precio.” (Bautista, 2007, p. 28)

En líneas generales, estas políticas de sustitución de importaciones y de reforma agraria estuvieron marcadas por ciclos de bajas y subidas de los precios del petróleo, tanto en la década de los 60 como en los 70 con los gobiernos de Caldera I (1969-1974) y Pérez I (1974-1979), en especial con

éste último quien recibió un fuerte impulso por el boom petrolero de esos años. De allí que, la actividad productiva se caracterizara por “la debilidad o inexistencia de una industria y de una agricultura que se había acostumbrado, con el estímulo natural de esa moneda ‘dura’, a importar todo; [por lo que] el alud de dinero que llegó al país a partir de 1973 no hizo sino magnificar esa tendencia.” (Caballero, 2004, p. 165)

En estas circunstancias se selló aún más la dependencia que ya arrastraba el sistema agroalimentario venezolano del mercado mundial, en el que algunos países ofertaban productos agrícolas a precios asequibles en parte por su eficiencia productiva y por los subsidios que otorgaban al sector, lo que hacía que sus precios resultaran más bajos que los nacionales, por lo que el gobierno aumentó aún más las importaciones afectando la capacidad productiva nacional hasta el punto de que su oferta no lograba cubrir la demanda interna (Morales, 2009). Por consiguiente, las políticas llevadas a cabo por el gobierno durante esta etapa terminaron afectando mucho más a la producción nacional, pues

estimuló y amplió los mercados de alimentos procesados con un fuerte componente importador, en contra de los mercados de alimentos nacionales, a través del mejoramiento de los precios relativos de los primeros respecto de los segundos. Esto dio como resultado el afianzamiento del poder económico de las empresas transformadoras, muchas de ellas vinculadas a los grandes *traders* internacionales. (p.131)

La contracción de los precios del petróleo en 1979 y los consecuentes problemas económicos marcaron un cierre de ciclo, iniciándose uno caracterizado por la reducción progresiva tanto del producto interno bruto como del ingreso per cápita, incidiendo en la desaceleración del crecimiento económico que se extendería por los sucesivos 20 años. En este contexto,

nuevamente la sobrevaluación del bolívar afectó las exportaciones y benefició las importaciones, generando un desequilibrio de la balanza comercial y un déficit fiscal por el excesivo gasto público. Esto llevó a una difícil situación económica, que tuvo su momento más álgido justamente en el llamado “viernes negro” de 1983 durante el gobierno de Herrera Campins (1979-1984), en el que se dio la primera gran devaluación importante del país acompañada de una fuerte contracción del gasto público. Así, el gobierno estableció una nueva medida de libre cambio con un 30% de devaluación, de un dólar que hasta ese momento se cotizaba en 4,30, tipo de cambio que se había convertido en

una de las principales formas a través de las cuales el Estado venezolano procedía a una repartición genérica e indiscriminada de la renta petrolera al conjunto de la sociedad. Los impactos sectoriales de esa sobrevaluación eran desiguales. Por ejemplo dificultaba grandemente las posibilidades exportadoras de la industria nacional. Pero un país con abundante entrada de dólares, el efecto general era el de favorecer el nivel de vida de la mayoría. Con la decisión del viernes negro se ponía fin a ese importante mecanismo de creación de consenso y de apaciguamiento de conflictos sociales... el viernes negro se considera la campanada general por el cual el país se enteró de que la manera en que había venido viviendo y funcionando no podía continuar y de que era necesario buscar otra. La idea genérica de que, por un lado los venezolanos habíamos estado viviendo por encima de nuestras posibilidades y de que había llegado la hora de pagar las cuentas. (Bautista, 2007, p. 69)

En virtud de esto, se aplicaron políticas de ajuste macroeconómico que terminaron afectando el crecimiento económico y el ingreso per cápita. Pero

los malestares sociales ocasionados por estas políticas de ajuste hicieron que se suspendiera su completa aplicación, manteniéndose el bolívar sobrevaluado y con él un excesivo gasto público, por lo que más adelante se repetiría la crisis tanto fiscal como cambiaria. En cuanto a las políticas agrarias el Estado ya no podía seguir protegiendo e inyectando cuantiosos recursos como en las dos últimas décadas, por lo que

Los elementos claves de la nueva política son los altos precios de sustentación, complementados con el control de importaciones y divisas y el subsidio a insumos claves. [Dentro de este contexto el] financiamiento público da paso a la participación forzosa de la banca privada que debe destinar un porcentaje obligatorio de su cartera a la agricultura, a tasas de interés preferenciales [En cuanto al] desarrollo tecnológico pasa a ser impulsado por participantes de las cadenas agroalimentarias y no sólo por los organismos públicos. (Hernández, 2010, p. 111)

Estas políticas representaron un beneficio para el sector agroindustrial y no para el pequeño campesino, aun cuando a partir de la segunda mitad de la década de los 80, con el gobierno de Lusinchi (1984-1989), la producción agrícola aumentó significativamente superando el estancamiento en el que se encontraba en la primera mitad. No obstante, fueron los consumidores quienes pagaron esta expansión agroindustrial al comprar productos con precios mucho más altos. En esto influyó la caída de divisas que afectó las importaciones y una moneda más depreciada que benefició a las exportaciones. Esto es así, porque en buena medida

Durante el gobierno de Lusinchi la renta petrolera cae de forma significativa. El precio del barril de petróleo baja todo el tiempo, hasta llegar, hacia 1986, a unos diez dólares, desde los 28 en

torno a los que se movía al final del gobierno de Herrera, ya metidos en una pendiente de descenso [Sin embargo,] el gobierno se lanza a una política de gasto público expansiva, que forma parte de esa idea de seguir gobernando “como si nada estuviera pasando.” (Bautista, 2007, pp. 75-76)

En términos generales, siguiendo a Machado (2009), hasta aquí se podría decir que durante los años que van de 1971 a 1989 se produjo un aumento de las tierras cultivadas en el país en detrimento de la “eficiencia productiva”. Así, a lo largo de este periodo las políticas que se aplicaron en materia agrícola estuvieron orientadas a proteger e incentivar “la producción primaria por diversas vías: subsidios directos e indirectos, fijación de precios mínimos al productor, barreras arancelarias y, en su fase más intensa (1964-1969), prohibición de importar algunos rubros” (p. 72). Si bien estas medidas estimularon la producción de cultivos como el maíz, la caña de azúcar y el arroz, entre otros, no lograron hacer lo mismo en cuanto a la inversión tecnológica, lo que explica por qué “no hubo incremento alguno y en algunos rubros hasta disminuyeron los rendimientos por hectárea.” (p. 72)

5.3.3 Las Políticas Neoliberales de Finales del Siglo XX:

Para 1989 con el gobierno de Pérez II (1989-1993), se aplicaron políticas económicas neoliberales que buscaban limitar la intervención del Estado y generar una apertura al mercado mundial, esto implicó la liberación de la tasa de cambio y de interés crediticio, como también de los precios de los productos, la eliminación de subsidios directos y cualquier otro aporte financiero por parte del Estado. La aplicación de este modelo se debió a que

Para 1989 el petróleo había caído en los mercados internacionales, la deuda externa estaba resultando inmanejable y el Estado ya no tenía recursos para seguir la piñata petrolera. Así

que el programa neoliberal vino a ser no sólo un proyecto ideológico sino también una llamada al realismo en el sentido de que necesitábamos abandonar la dependencia del petróleo y del Estado para convertirnos en una sociedad productiva capaz de competir en los mercados internacionales de bienes y servicios. (González y Martínez, 2010, pp. 96-97)

A pesar de que durante esta etapa se experimentaron breves periodos de crecimiento como en 1991, en líneas generales su implementación generó una disminución de la producción agrícola nacional y un mayor posicionamiento de la actividad importadora como principal medio de abastecimiento de alimentos en el país, lo que condujo inevitablemente a un déficit de la balanza comercial agroalimentaria. (Morales, 2009)

Ciertamente, estas políticas no dieron el resultado esperado, por el contrario agudizaron la crisis del sector agroindustrial, entre otras cosas porque la moneda aún permanecía sobrevaluada y la tasa de interés bancario se elevó exponencialmente, afectando la producción nacional frente a las importaciones. En este sentido, la competitividad y la productividad del sector agrícola “frente a los productos importados se ve gravemente disminuida. Adicionalmente, la evolución de las tasas de interés bancario agravan la situación de la producción nacional, afectada ya por la recesión y la sobrevaluación de la tasa de cambio” (Hernández, 2009, p. 114).

Sus resultados no lograron cumplir con las expectativas creadas, granjeándose tempranamente un rechazo generalizado en el país, así el sector empresarial mostraba descontento por la eliminación de los subsidios a la producción y la protección por parte del Estado, mientras que la población esperaba mayores beneficios sociales en correspondencia con una campaña populista que prometía una reedición del gasto público similar a la que caracterizó al gobierno de CAP I.

En buena medida estas políticas fueron continuadas durante el gobierno de Caldera II (1994-1999). Pese a los esfuerzos realizados por éste para lograr un mejoramiento de la actividad agrícola nacional con el apoyo del sector agrícola y agroindustrial, éstos no alcanzaron las metas propuestas, al punto que “la mayoría de los rubros que conforma[ban] el sector agrícola continu[aron] cayendo hasta alcanzar, en el ciclo productivo 1995-1996 un cuadro de absoluta postración” (Morales, 2009, p. 134). Esto sucedía al tiempo que se mantenía una propensión a la baja de los precios de los alimentos en el mercado mundial y en lo interno el bolívar seguía sobrevaluado acompañado de altos niveles de inflación y pobreza, que de acuerdo con datos manejados por el INE para finales de los 90 la pobreza relativa y crítica alcanzaba aproximadamente el 50% de la población.

En estas circunstancias la actividad importadora de materias primas continuó sosteniendo al sector agroindustrial mientras que la producción agrícola nacional se deterioraba cada vez más. De hecho, para finales del gobierno de Caldera no se habían resuelto los problemas estructurales que afectaban la economía y que tenían su repercusión en lo político, entre otras cosas porque los precios del petróleo tuvieron un comportamiento distinto al esperado. Es así como “Desde un nivel de unos dieciséis dólares hasta mediados del 97 los precios empezaron a descender, hasta llegar a ocho dólares.... Esto dio al traste con lo que hubieran podido ser resultados interesantes de aquél programa.” (Bautista, 2007, p. 107)

5.3.4 Las Políticas Socialistas de Comienzo del Siglo XXI:

En 1998 Chávez es electo presidente en medio de una crisis económica que generaba descontento en todos los sectores sociales y productivos del país, en especial en el agrícola y pecuario. En los primeros años de su gobierno el precio del barril de petróleo se mantuvo bajo, 11 dólares por barril, lo que le dejaba poco margen para aplicar medidas que revirtieran la situación. Aunque el precio del barril de petróleo experimentó algunas

mejorías no superaba los 25 dólares, hasta 2004 año en que promedió un alza significativa de 33 dólares, subiendo a partir de ese momento año tras año de manera constante, hasta llegar a 85 dólares en 2008 y luego a un promedio de 100 dólares entre 2011 y 2014, disminuyendo a finales de ese año y siguiendo esa tendencia en lo sucesivo para mantenerse en el 2017 en un rango que va de los 35 a los 50 dólares por barril. A lo largo del período 1999 y 2014 ingresaron al erario público por concepto de exportación petrolera la cantidad de 960.589 millones de dólares, lo que representa un promedio anual de 56.500 millones de dólares distribuidos durante esos 15 años, cifra que contrasta con la recibida en promedio de 15.217 millones de dólares por año durante el gobierno de Rafael Caldera en el período 1993-1998.

Cuadro N° 4
Precios del Barril de Petróleo Venezolano entre 1998-2016

AÑO	PRECIO DEL BARRIL DE PETRÓLEO
1998	10,57
1999	16,04
2000	25,91
2001	20,21
2002	21,95
2003	25,65
2004	33,25
2005	54,42
2006	50,47
2007	65,13
2008	89,08
2009	56,93
2010	71,35
2011	98,23
2012	103,42
2013	98,08
2014	92,76
2015	44,65
2016	35,15

Fuente: Ministerio del Poder Popular de Petróleo (MPPP)

Como ya se señaló, en sus inicios el gobierno continuó con las mismas políticas macroeconómicas del gobierno anterior, responsables de la inestabilidad política del 2002 y 2003, con algunas excepciones como fue la política de financiamiento a productores agrícolas y el acuerdo entre éstos y el sector agroindustrial para asegurar la compra de sus cosechas, lo que permitió en 2002 un importante repunte en la producción de maíz y café principalmente. En líneas generales, en esos primeros años se mantuvieron las políticas que han caracterizado la economía venezolana durante la segunda mitad del siglo XX, así por ejemplo,

En el 2001, la sobrevaluación del tipo de cambio se acerca al 100%, las importaciones aumentan alcanzando su nivel más alto, 60% por encima del promedio de los últimos 20 años.... Por otra parte, el gasto público creció fuertemente en el 2000 y 2001.... La situación se hizo insostenible y se produjo la devaluación del 2002.... El ajuste cambiario y fiscal trae consigo la caída del PIB, el disparo de la inflación y un nuevo episodio de empobrecimiento del país y su población de menores recursos. (Hernández, 2010, p. 117)

Asimismo siguió en aumento la inflación y el índice de precios de los alimentos, sin embargo, será a partir del 2004, aprovechando el repunte de los precios del petróleo, cuando el gobierno dé un giro en su política económica, orientándola al desarrollo nacional y apoyo a la producción interna. Con este fin aplica una serie de medidas que en lo sucesivo irán acentuando la participación del Estado en la actividad económica y fundamentalmente en el sistema productivo, medidas que incluyen el “control de cambios y de precios; la decisión de participar en la importación directa de mercancías; el incremento del salario mínimo; y la aplicación de nuevos

impuestos al valor agregado, al débito bancario y a los activos empresariales.” (Morales, 2009, p. 140)

Dentro de este contexto, el PIB comienza a experimentar un crecimiento y la balanza comercial a equilibrarse gracias a los altos precios del petróleo, lo que permitió un aumento del gasto público. Ya para el 2005 el gobierno empieza a sobrevalorar significativamente la moneda, haciendo más accesible el precio de los productos importados y con ello un aumento del poder adquisitivo que se refleja en un mayor consumo de alimentos, llegando en determinado momento a superar los niveles aceptables en promedio del consumo de calorías.

Dentro de este contexto se crea MERCAL (2003), empresa estatal encargada de la distribución y la comercialización de alimentos y productos de primera necesidad a precios más bajos que los ofrecidos por la empresa privada, destinado principalmente para el abastecimiento de los sectores más vulnerables. En 2005 esta empresa ya distribuía 4 mil toneladas mensuales de alimentos vendidos en aproximadamente 13.000 almacenes propios y 4 mil Casas de Alimentación (Morales, 2009). Su funcionamiento fue posible gracias al

nivel de precios con los que opera[ba], a los enormes recursos financieros con que [contaba], a la llamada “competencia desleal”, al aprovechamiento de los precios internacionales, a la exoneración de aranceles, al apoyo de la Comisión de Administración de Divisas (Cadivi), a la estructura que la sustenta[ba] y posiblemente a los bajos costos de funcionamiento por punto de venta. (pp. 141-142)

Ahora bien, ese incremento en el consumo de alimentos durante el 2004 y el 2005 no estuvo aparejado a una ampliación de la actividad agrícola, que aun cuando experimentó cierto crecimiento no lo hizo al mismo

ritmo que el crecimiento global de la economía. Ciertamente el gobierno realizó importantes esfuerzos de inversión en el área de la producción agrícola entre los años 2004-2008, por medio de la asignación de créditos y subsidios al productor, pero sus resultados no fueron los esperados. Al contrario mostraron una profunda ineficiencia, debido a que muchas de estas inversiones carecieron del debido asesoramiento y la mano de obra cualificada para llevar a cabo tamaña empresa, así como de la aplicación de mecanismos de control y fiscalización por parte del Estado en la ejecución de dichos proyectos, lo que impulsó aún más la importación de alimentos, superando en más de cinco veces la que se venía realizando desde 1998. (Hernández, 2010)

Simultáneamente, el gobierno llevó a cabo numerosas políticas sociales gracias a los altos precios del petróleo, que entre otras cosas condujeron a un aumento del poder adquisitivo, razón por la cual para el 2007 la demanda de productos alimenticios superó la ofertada por MERCAL y los establecimientos privados, ocasionando un desabastecimiento de productos y la consecuente elevación de precios. Situación que es mitigada en 2008 por medio de una nueva plataforma de distribución de alimentos denominada PDVAL, que vino a reforzar las funciones de MERCAL.

Detrás de la creación de estas empresas se encontraba la cada vez mayor importación de productos sostenida en las divisas provenientes de la actividad petrolera y en “el control cambiario, las escasas posibilidades de una drástica devaluación, la tasa de cambio conveniente para los propósitos del gobierno y la amplia disponibilidad de recursos financieros requeridos para subsidiar la venta de bienes agroalimentarios” (Morales, 2009, p.143). De allí que a lo largo de los años que van desde el 2004 hasta el 2008 “hubo aumentos importantes del consumo de alimentos con respecto a la tendencia decreciente de la década anterior” (Gutiérrez, 2016, p. 12), mientras que la baja de los precios del petróleo en los años 2009 y 2010 se acompañó de una merma en el consumo de alimentos, incrementándose levemente en

2011 y 2012 debido al aumento del PIB per cápita de entonces. (Gutiérrez, 2016)

Este aumento del nivel de consumo llevó a la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en el 2013 y 2015 a entregarle al gobierno de Maduro un reconocimiento por haber reducido los índices de hambre e incrementado el nivel de consumo de alimentos en el país. Sin embargo, tal como lo refieren el Observatorio Venezolano de la Salud (OVS) conjuntamente con la Fundación Bengoa y el Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL), en un documento enviado al Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la ONU en el 2015, en Venezuela la seguridad alimentaria estaba en situación de vulnerabilidad, debido a la contracción de la producción nacional de alimentos y a una cada vez mayor dependencia de las importaciones (OVS, Fundación Bengoa y CIAAL, 2015).

Realidad que se ve confirmada con el último informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2017), mundialmente conocida como FAO, en el que se señala un aumento en el número de personas con malnutrición entre 2014 y 2016 en Venezuela, siendo el país con el mayor aumento en la región, pasando de 10,5 a 13%. Asimismo, el Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias (IFPRI), en su informe de 2017 ubica a Venezuela entre los países en los que más ha crecido el hambre en los últimos años, experimentado un aumento en los niveles de hambre de un 40% desde el 2008 hasta el presente, pasando en su clasificación de “bajo” a “moderado”, a diferencia de la región que se mantiene en el nivel bajo y donde incluso algunos países han mostrado mejoría en sus indicadores.

Como se ha podido observar hasta aquí, durante décadas Venezuela ha sido un país importador de grandes cantidades de alimentos, pero esa actividad registró un incremento acelerado a partir del año 2004. De hecho, “Si entre 1990 y 1999 las importaciones totales de alimentos promediaron los

1.036 millones de dólares anuales, entre 2000 y 2007 la cifra casi se duplicó: 2.185 millones. Aún más, en 2005, 2006 y 2007 el promedio fue de 3.764 millones” (Machado, 2008, p. 57). Si bien el gobierno procuró cumplir con el objetivo de la seguridad alimentaria, terminó afectando inevitablemente la producción y la productividad del país (Machado, 2009). En efecto,

Desde 1998 el Gobierno ha aplicado unas políticas que se caracterizan por una intensa participación de distintos organismos públicos en la importación, la distribución, el almacenamiento y, en menor medida, la producción de alimentos. A la par se han promulgado leyes, reglamentos y normas que regulan los precios, el acceso a las divisas, los permisos de importación y la tenencia de la tierra. El resultado ha sido menos inversión en el agro y una producción por habitante que no se ajusta al crecimiento de la población ni al de la demanda creciente de los últimos tres años. El resultado, por lo demás previsible, han sido episodios de desabastecimiento, incremento de la importación y una gran inflación en alimentos. (Machado, 2008, p. 59)

Ahora bien, con la caída de los precios del petróleo a mediados de 2014 durante el gobierno de Maduro (2013), Venezuela comienza a experimentar una profunda crisis económica caracterizada por un progresivo aumento del índice de inflación, desabastecimiento de productos de la cesta alimentaria, deterioro del poder adquisitivo y en general una importante caída del PIB y de las reservas internacionales. Esta contracción de la economía ha afectado a todo el sistema productivo y especialmente el agroindustrial, lo que consecuentemente ha trastocado la oferta y la demanda de alimentos a nivel nacional, amenazando el régimen alimentario de los venezolanos.

En la raíz de este cuadro económico se encuentran dos variables. La primera de ellas tiene que ver con la disminución de los ingresos petroleros

como consecuencia de la caída del precio del barril de petróleo y la reducción de su producción diaria. Tal como lo señalan Hausmann y Santos (2017), el precio del barril de petróleo ha pasado de 100 dólares aproximados en el 2013 a 35 en el 2016 y a 45 en los primeros seis meses de 2017, siendo su precio un 56% más bajo que el de 2013.

Mientras que, según los autores, la producción petrolera del país en el primer semestre de 2017 cayó un 16% comparada con la de 2013 y un 42% con la de 1998. De hecho, en el último informe publicado por PDVSA en el 2014 se evidencia la caída de la producción desde 2010, pasando de 3.122.000 barriles diarios a 2.899.000 en 2014. Según datos de la OPEP hasta mayo de 2016 Venezuela exportaba 2.188.000, lo que refleja una significativa caída en relación con el 2014 y el 2015 cuando exportaba 2.361.000 y 2.357.000 respectivamente. Asimismo, el Director de la Federación Unitaria de Trabajadores Petroleros de Venezuela (FUTPV) Eudis Giroto, señala que en el 2016 PDVSA extraía 2.4 millones de barriles diarios, aproximadamente 1 millón menos comparado con los 3.270.000 que producía la industria en 2008. Lo que en los últimos años se ha visto agravado en la medida en que la inversión se ha reducido por los bajos precios del crudo que se vienen registrando desde 2014 (Panorama, 2016). Al respecto, Transparencia Internacional (2017) sostiene que Venezuela ha pasado de producir 3.329.096 barriles en 1998 a 2.654.000 en 2015, registrando una caída del 20%.

De esta manera, los recursos que entrega PDVSA al fisco por medio de impuestos, regalías y otros aportes reflejan una importante disminución que ronda el 50%, como consecuencia de la caída del precio del barril de petróleo, la reducción de la producción, el servicio de la deuda por parte de la estatal petrolera y el aumento de los costos de producción resultado de su ineficiencia productiva, del ejercicio de actividades que van más allá de su marco de competencia y del aumento de su nómina laboral que durante estos últimos 17 años se ha triplicado, pasando de 40.385 en 1999 a 113.153

empleados en la actualidad, aunque un informe reciente de PDVSA refleja 150.032 empleados. (El Nacional, 2017b)

La segunda variable tiene que ver con el agotamiento de las políticas macroeconómicas que se han aplicado desde el gobierno de Chávez, lo que se traduce en la cada vez más profunda intervención del Estado en la actividad económica, por medio de excesivos controles y expropiaciones que han terminado regulando la actividad económica hasta el punto de asfixiar la iniciativa, creatividad y competitividad del sector productivo. Elementos que en conjunto explican según Hausmann y Santos por qué la economía desde el 2013 al 2017 se ha reducido en un 50% de su tamaño.

Considerando algunas de esas políticas macroeconómicas aplicadas en los gobiernos de Chávez y Maduro, a continuación se explicaran cinco de ellas por ser de las que más han afectado la producción nacional. En primer lugar el **control de cambio y de precio**, medidas tomadas por Chávez en el 2003 bajo el supuesto de que serían temporales, en tanto que buscaban contrarrestar la fuga de divisas y la inflación ocasionada por el paro petrolero de 2002-2003. No obstante, su prolongación hasta hoy ha incidido negativamente en la producción nacional, en la medida que un ambiente inflacionario con control de precios que desconoce la estructura de costos hace inviable la actividad productiva, incentivando aún más la importación de bienes pues resultan más baratos que producirlos dentro del país, máxime cuando se ha mantenido un tipo de cambio que prácticamente no ha sufrido mayores alteraciones desde su implementación.

En efecto, para Machado (2017) el control de cambio y el control de precio han ocasionado fuertes distorsiones en la economía, toda vez que han perjudicado aún más la poca competitividad de los productos nacionales frente a los importados. En tanto que éstos son traídos al país con un dólar preferencial cuyo valor ha estado muy por debajo del ofertado en el mercado paralelo, haciendo que sus precios puedan ser artificialmente inferiores a los precios mínimamente rentables para la producción nacional.

Lo que explica, según Machado (2017), la caída en la producción de ciertos rubros como el azúcar, el café, el maíz, el arroz, el aceite, la carne bovina y avícola, los productos derivados de la leche y las hortalizas, muchos de ellos con excedentes para la exportación en la década de los 90. Incluso estas medidas, como señala Gutiérrez (2017), han afectado las políticas de inversión del gobierno, dando como resultado saldos negativos en el crecimiento económico del sector agroindustrial. Sin embargo, para el autor esta improductividad no fue muy notoria hasta el 2013, debido a que el gobierno amparado en la bonanza petrolera destinó cuantiosas divisas para la importación de alimentos.

De hecho, hasta esa fecha la escasez derivada de la destrucción del aparato productivo no se hizo manifiesta debido a que el gobierno continuó con el excesivo gasto público y las importaciones. Sin embargo, a partir del 2013 y de manera clara desde el 2014, con un precio del barril de petróleo que rondaba los 100 dólares, la situación se hizo insostenible. Ni siquiera los altos precios del petróleo podían ocultar la debacle económica ocasionada por políticas desacertadas, lo que permite entender, como ya se ha señalado, que la fuente del problema no se encuentra solamente en la caída de los precios del petróleo sino también en la inviabilidad del modelo económico aplicado, claro está que si a eso se le suma una caída de los precios del petróleo se hacen más visibles los desaciertos.

Efectivamente, según datos de Ecoanalítica (2016), el país destinó 554.000 millones de dólares para importaciones generales desde 1999 hasta 2014, alcanzando en el 2012 un promedio aproximado de 4.300 millones de dólares por mes para un total de 52.000 millones de dólares. Cifra que contrasta drásticamente con la del 2016, año en el que se destinó 1.700 millones de dólares mensuales para un total aproximado anual de 21.000 millones de dólares, de los cuales el 60% fue destinado para la importación de alimentos e insumos según el BCV, con el propósito de mitigar la fuerte escasez de alimentos de la cesta básica que algunas agencias como

Datanálisis (2017) situaban en un 80% en el 2016. De hecho, en el 2013 el ministro de Agricultura y Tierra Yván Gil señaló que el 50% de los alimentos consumidos en el país eran importados. Para el director de la Federación de Cámaras y Asociaciones de Comercio y Producción de Venezuela (Fedecámaras), Francisco Martínez, si estos dólares se destinaran para la producción nacional se multiplicaría por cuatro cada kilo de alimento importado, beneficiando al consumidor y al productor nacional, al tiempo que generaría fuentes de trabajo dentro del país al activarse el aparato productivo nacional, que en este momento se encuentra operativo en un 35% de su capacidad instalada (Informe21.com, 2016). Así,

A partir del 2008 los precios permanecen controlados por largo tiempo y se golpea la rentabilidad. El efecto de los controles de precios está previsto en cualquier texto de economía: si se fija un precio de venta al público por debajo del que equilibra la oferta con la demanda, se genera un exceso de demanda y surgen los mercados negros. El control de cambio entorpece las importaciones que necesita el sector, las expropiaciones de tierras golpean la inversión privada, empresas agroindustriales que fueron estatizadas se vuelven poco eficientes, no hay repuestos para reparar la maquinaria, aparece la insuficiencia de semillas. [El Gobierno pensó] que todo lo podían resolver con importaciones porque había dólares provenientes del petróleo, pero cuando se cayó el precio del barril el país se quedó sin divisas.... La política de precios ha colapsado y la mejor evidencia es que el mismo Gobierno está violando los controles de precios y de cambio llegando a acuerdos con el sector privado para que importen alimentos con sus dólares y los vendan a precios por encima de la regulación. El Gobierno violentó su propia política de control de precios para garantizar un mínimo de oferta. (Gutiérrez, 2017)

Ahora bien, la aplicación de estas políticas por tiempo prolongado ha generado un contrabando de bienes hacia los países fronterizos, en vista de que el control de precios, los productos subsidiados importados con un dólar preferencial y la devaluación real del bolívar que sitúa a la moneda nacional muy por debajo del valor de las monedas de los otros países de la región, principalmente del peso colombiano, hicieron que los precios de los alimentos resultaran muy bajos del otro lado de la frontera. Asimismo, ha surgido un foco de corrupción que ha representado para el país una importante fuga de divisas, ya que muchos burócratas del gobierno por medio de testaferros crearon “empresas fantasmas” para importar productos con divisas a precios preferenciales, que a falta de controles por parte del Estado para monitorear lo que efectivamente importaban, pudieron amasar grandes fortunas en poco tiempo. Estas “empresas de maletín” falsificaban facturas, importaban productos distintos a los que inicialmente señalaban que iban a importar, traían productos vencidos, de baja calidad o no los traían, hecho que hizo público en 2014 el Ministro de Planificación Jorge Giordani ubicando en 300.000 millones de dólares la cifra de defalco al erario público por esta vía.

En segundo lugar, **la política de expropiación** que permitió entre el 2002 y el 2015 el control por parte del gobierno de 1.322 empresas (expropiadas, estatizadas o intervenidas), produciéndose entre 2007 y 2011 el mayor número de expropiaciones según la Confederación Venezolana de Industriales (Conindustria). Entre ellas se encontraban empresas productoras de alimentos como Lácteos Los Andes, Aceites Diana, Gruma-Monaca (productora de harina de maíz, trigo, etc.), Café Fama de América, Cargill (productora de harinas, pastas, arroz, entre otros). Empresas comercializadoras de alimentos como Hipermercados Éxito, Supermercados Cada. Empresas comercializadoras de insumos agrícolas como Agroisleña y Agro Oriente.

De acuerdo con las cifras publicadas por el Ministerio de Alimentación en 2015, la producción de una de ellas, por ejemplo Aceites Diana, cayó en un 41,03% de 2014 a 2015. Para Machado (2017), esto obedece en buena medida a que pasaron a ser gerenciadas por personas con poca experiencia en el ramo y por el incremento desproporcionado de su planta laboral, incorporando personal no cualificado que elevó considerablemente la nómina salarial en detrimento de su rentabilidad.

Según informe de agosto de 2017 del Centro de Documentación y Análisis Social para los Trabajadores (CENDA, 2017), en el que se relaciona la participación del Estado y la capacidad instalada para la producción de algunos rubros, muestran que las 10 Centrales Azucareras en manos del Estado representan el 63% de la capacidad instalada para su producción. En relación con el café las 8 plantas propiedad del Estado constituyen el 80% de la capacidad instalada, las 14 plantas productoras de arroz equivalen al 40% de la capacidad instalada y las 18 plantas procesadoras de harina de maíz equivalen al 42% de la capacidad instalada. Mientras que productos como la harina de trigo, la pasta, el pan, entre otros, que requieren de la importación de trigo por ser su principal materia prima, el Estado posee el control total de su importación. Lo mismo ocurre con el 80% de la importación de leche en polvo monopolizada por el Estado.

Asimismo, en el último informe de Transparencia Internacional Capítulo Venezuela (Transparencia Internacional, 2017), se señala que entre el 2001 y el 2017 aumentó el número de empresas productoras propiedad del Estado, pasando de 74 a 526 empresas públicas. Datos que según el mismo informe, al ser comparados con los de las dos economías más fuertes de la región, se observa la exagerada intervención del Estado, por ejemplo Brasil posee 130 y Argentina 52, superando cuatro veces a la primera y diez a la segunda, sin dejar de considerar que la población de ambos países es mucho más numerosa que la de Venezuela. Al respecto, Abadi y García (2017), señalan que si bien las empresas propiedad del Estado entre el 2001

y 2017 se multiplicaron aproximadamente por 7, no ocurrió lo mismo con el PIB público, que entre 2001 y 2015, año que por última vez se publicaron las cifras oficiales del Banco Central de Venezuela (BCV), se multiplicó por 1,5, lo que se traduce en un 38% en el 2015, incrementándose sólo 5 puntos porcentuales si se le compara con el 33% del 2001, datos que en suma reflejan un bajo rendimiento.

De la misma manera ocurrió con la expropiación y ocupación de tierras llevada a cabo desde 2006, política en la que el gobierno adjudicó buena parte de las tierras destinadas tanto para la producción agrícola como pecuaria (de 3 a 4 millones de hectáreas, según la Federación Nacional de Ganaderos de Venezuela -Fedenaga- y la Confederación de Asociaciones de Productores Agropecuarios -Fedeagro-) a comunas, cooperativas, fundos zamoranos, empresas de producción social, militares o fueron gestionadas directamente por el Estado, las que una vez en manos de sus nuevos administradores disminuyeron drásticamente su productividad.

En esta misma dirección el gobierno llevó a cabo expropiaciones a empresas fundamentales en el sector agrícola. De acuerdo con Machado (2017), el caso más notable es el de Agroisleña, empresa privada encargada de vender insumos como semillas y agroquímicos a los productores, así como de brindarles asesorías a través de su personal sobre temas diversos como la composición del suelo, las condiciones ambientales, los tipos de semillas, las plagas y otras variables a considerar en el momento de la siembra y la cosecha, al mismo tiempo que brindaba asesoría a los productores en relación con la solicitud de préstamos bancarios.

En tercer lugar, debe considerarse también que en estos dos últimos gobiernos ha habido una **multiplicación de los entes estatales encargados de la materia agrícola, pecuaria y alimentaria**, que han llevado a cabo políticas erráticas y sin continuidad como consecuencia, entre otros factores, de los cambios de ministros y directores, así como de su escasa formación en el área. Tal es el caso del Ministerio de Agricultura y

Tierra (ministerio que tiene a su cargo diez importantes organismos como el Banco Agrícola de Venezuela, el Instituto Nacional de Tierras, la Gran Misión Agro-Venezuela y la Corporación Venezolana de Alimentos), que entre 1999 y 2017 tuvo 13 cambios de ministro. De igual manera ocurre con el Ministerio de Alimentación (ente que tiene bajo su dirección la Misión Mercal, PDVAL, Abasto Bicentenario, Instituto Nacional de Nutrición, Gran Misión Alimentación, Comité Local de Abastecimiento y Producción, entre otros), que desde su creación en 2004 hasta la fecha ha tenido 11 cambios de ministro.

En particular la creación de distintos entes gubernamentales en materia de producción y alimentación hace difícil determinar la cantidad de recursos económicos destinados para esta área, pues como señala Hernández (2010), el gobierno crea con frecuencia nuevas instituciones y programas por medio de los cuales se distribuyen los recursos. A diferencia del pasado que se hacía por el Ministerio de Agricultura y Cría (MAC) junto con algunos programas llevados a cabo por otros ministerios. “Además, los gastos presupuestados son sólo una fracción de los gastos reales, dado el volumen de créditos adicionales que se han aprobado y la magnitud de los recursos extra presupuestarios que se asignan” (p. 169), esto ha sido posible debido a que el gobierno se ha manejado durante varios años con “recursos extraordinarios”, derivado de un presupuesto anual que se hace con base en precios del barril de petróleo muy por debajo del registrado el año anterior y lo proyectado para ese mismo año. Práctica realizada con el propósito de hacer un gasto discrecional de esos recursos, bajo el supuesto de que era una política preventiva para evitar los desequilibrios fiscales pero que a la postre derivó en focos de corrupción. Un ejemplo de ello es el presupuesto del 2013, que fue calculado sobre un barril de petróleo de 55 dólares cuando estuvo el año anterior en 103 dólares y se mantuvo aproximadamente en ese mismo precio durante el año fiscal en curso.

En cuarto lugar, **la política de dotación tecnológica a los productores agrícolas no se acompañó de la debida capacitación de un personal técnico para su funcionamiento y mantenimiento**, en la medida en que las maquinarias importadas provenían en su mayoría de China, Rusia e Irán y tampoco hubo una planificación adecuada para la comercialización de repuestos que asegurara su funcionamiento, de allí que muchas de ellas se encuentren hoy inoperativas (Machado, 2017). Sin dejar de mencionar el rezago tecnológico que afecta la productividad y las ganancias necesarias para la reinversión y la competitividad, lo que se evidencia al compararse con otras economías de la región, así

Por ejemplo, Argentina, Brasil y México utilizan máquinas robotizadas, cosechadoras y sembradoras que se manejan con una computadora. Ya se utilizan GPS para hacer surcos y la evaluación de la cosecha se hace con drones, algo muy alejado de nuestra realidad. Nosotros nos quedamos en 1998. En América Latina se emplean camiones con compartimientos especiales para el transporte. En Venezuela seguimos utilizando el 350 “con cachucha” y el resultado es una pérdida de 30% en frutas y hortalizas, por el mal transporte de la cosecha hasta el punto final de venta. (Machado, 2017, s. p.)

En quinto lugar, Gutiérrez (2017) señala que **las líneas de crédito otorgadas por la banca pública han sido afectadas por la ineficiencia en su adjudicación**, debido a la elevada tasa de morosidad comparativamente mayor a la de la banca privada, esta última por debajo del 1%, mientras que por ejemplo la del Banco Agrícola de Venezuela ronda el 8%. Dato que no sería tan relevante de no ser por el alto índice de inflación que devalúa el poder de compra de esos créditos, los que una vez en manos de los productores resultan insuficientes para adquirir insumos, maquinarias y

contratar mano de obra, al encontrarse con precios y salarios muy por encima de lo presupuestado inicialmente.

En este caso, según Gutiérrez (2017), lo que más preocupa al productor agrícola no es la tasa de interés que debe pagar por el crédito o los plazos establecidos, sino la inflación, aunado al control de precios que no le permite saber con certeza cuál será el fijado por el gobierno para sus rubros en el momento de la cosecha o de su salida al mercado. Situación que se agudiza por el control de cambio, máxime cuando tiene que competir con productos importados por el gobierno a dólar preferencial o cuando requiere insumos que son traídos del exterior por particulares, pagándolos a dólar paralelo por la escasez de divisas. Por otro lado, la disponibilidad de los bancos de otorgar préstamos se ha visto limitada en la medida en que “Toda la liquidez del sistema bancario, que totalizaba 56 mil millones de dólares en diciembre de 2012, no llega a 1700 millones ahora”. (Hausmann y Santos, 2017, s. p.)

En términos generales, estas políticas económicas han representado una disminución de la actividad de todo el sistema agroalimentario del país, lo que se expresa en una mengua de las inversiones, inseguridad social y jurídica que afecta la propiedad privada, falta de insumos, inflación y escasez de los productos básicos de la dieta diaria. Esta parálisis del aparato productivo nacional se ve reflejada en los datos económicos presentados por diversos entes, entre ellos la Asamblea Nacional, el Banco Central de Venezuela (BCV), el Instituto Nacional de Estadística (INE), organismos internacionales como el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y la Comisión Económica para América Latina (CEPAL), ONG's, centros de investigación, universidades, encuestadoras nacionales y economistas de diversas especialidades.

Así por ejemplo, de acuerdo con el economista Hausmann (2017), en el país se ha registrado una caída del 75% de las importaciones desde el 2012 hasta el 2016, una disminución del PIB en un 35% y del PIB per cápita en un 40% desde el 2013 al 2016, una significativa caída de los ingresos fiscales

derivados de la actividad no petrolera en un 70% en el período que va de 2012 al 2016, un aumento del déficit fiscal que alcanzaba el 17% del PIB en el 2012 cuando el precio del barril de petróleo promediaba los 103 dólares (déficit consecuencia de un exagerado gasto público que se realizó como si el precio del barril de petróleo hubiese alcanzado la cifra de 197 dólares) y de 20% en el 2016, depreciación del salario mínimo en un 75% entre el 2012 y el 2016, mientras que la deuda externa se ha sextuplicado pasando de 25 mil millones de dólares en 2005 a 137 mil millones en 2016 y a 150 mil millones de dólares para el tercer semestre de 2017. Al respecto se presentan una serie de datos que con algunas variaciones muestran el saldo negativo de algunos indicadores económicos.

Cuadro N° 5
Deuda de Venezuela 2016

RESUMEN DEUDA TOTAL	SALDO EN MILLONES DE DÓLARES 31-12-2016
Deuda Interna Directa	59.837
Deuda Interna Indirecta	35.497
Deuda interna Total	95.334
Deuda Externa: Bonos	36.079
Deuda Externa: Prestamos	10.685
Deuda Externa Total	46.764
Deuda Total	142.098

Fuente: Oficina Nacional de Crédito Público (ONCP)

Cuadro N° 6
Deuda Total de Venezuela 2016

DEUDA TOTAL	MONTO MILLONES USD
Deuda Pública Total	142.098
Deuda Financiera PDVSA	43.751
Deuda Total	185.849

Fuente: Oficina Nacional de Crédito Público (ONCP)

Panorama que contrasta con el de la mayoría de los países que basan su actividad económica en la exportación de minerales, quienes destinaron buena parte de los ingresos obtenidos durante el período de precios altos para disminuir o pagar su deuda, aumentar sus reservas internacionales y

crear un fondo de reserva para sortear de mejor manera las dificultades que se pudieran generar ante una caída de los precios. Situación previsible, toda vez que es bien conocido que los precios de las materias primas en general siempre pasan por un ciclo de aumento y disminución de sus precios. Sin embargo, contrario a esta política,

el gobierno de Venezuela multiplicó su deuda por seis y liquidó los activos de la República. El cierre del financiamiento hizo que, ya para el 2013, a pesar de los altos precios del petróleo, el país entrara en recesión porque no podía seguir sobre-gastando como lo había venido haciendo hasta esa fecha. Cuando cayó el precio del petróleo a mediados del 2014, el país no pudo pedir prestado para evitar un colapso de las importaciones. Nuestra prima de riesgo se cuadruplicó, pasando de un ya prohibitivo 8,8% a un 34,1% entre junio de 2014 y enero de 2015. El cierre del financiamiento puso al país ante la disyuntiva de reestructurar su deuda externa o recortar drásticamente sus importaciones.... En términos de poder adquisitivo por persona, las exportaciones han caído 71% en cuatro años. Las importaciones de bienes, por su parte, cerrarán el 2017 en su punto más bajo en la historia, con una caída del 79% en ese mismo período. (Hausmann y Santos, 2017, s. p.)

Justamente, el excesivo crecimiento de la deuda externa desde el gobierno de Chávez, por medio de bonos de Petróleos de Venezuela (PDVSA) y préstamos de países como China y Rusia y los pagos de interés que ellas generan anualmente, han hecho que el gobierno destine cada vez menos recursos para la importación y los dirija a cumplir sus compromisos con los entes crediticios en el exterior, lo que ha obligado al gobierno hacer uso de las reservas internacionales tanto para el pago de dicha deuda como

para las importaciones, reduciéndose las reservas, según datos del BCV, de 42.299 millones de dólares en 2008 a 26.154 millones en 2013 y a 10.992 millones de dólares en 2016. En consecuencia, el pago de la deuda se ha convertido en una pesada carga para el presupuesto nacional, tal como se puede evidenciar en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 7
Servicio de la Deuda Externa de Venezuela 2017

DATOS	PAGOS 01/01/17 al 31/12/17
Reembolso del Principal/Deuda Externa	2.062
Pago Intereses/Deuda Externa	3.825
Servicio Total Deuda Externa	5.887
Reembolso del Principal/Deuda Interna	6.367
Pago Intereses/Deuda Interna	8.265
Servicio Total Deuda Interna	14.632
Servicio Total de la Deuda	20.519

Nacional de Crédito Público (ONCP)

Fuente: Oficina

En general estos datos permiten entender la complejidad de la crisis económica, en especial la desaceleración del aparato productivo. Situación que se ve agravada por el incremento del gasto público, la emisión de dinero inorgánico -en los últimos 12 meses que van de septiembre de 2016 a septiembre de 2017 la emisión de dinero por el BCV se ha incrementado en un 716% según Hausmann y Santos (2017)- y el constante aumento de los salarios que estimula el crecimiento de la inflación, calculada inicialmente para este año en un 700% según el Fondo Monetario Internacional (FMI) y reajustada a finales del primer semestre del año en curso en 1133,8%,

ubicando a Venezuela como el país con la inflación más alta de la región, tal como se puede observar en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 8
Inflación Proyectada para Latinoamérica al Cierre de 2017

PAÍSES	INFLACIÓN %
Argentina	21,6
Bolivia	4,7
Brasil	4,4
Chile	3,1
Colombia	4,1
Costa Rica	3,0
Ecuador	0,3
El Salvador	2,7
Guatemala	4,0
Haití	11,0
México	4,6
Paraguay	4,1
Perú	2,9
Surinam	29,9
Uruguay	8,4
Venezuela	1133,8

Fuente: FMI

En estas circunstancias deben tomarse en cuenta tres problemas que agudizan aún más la situación. El primero de ellos es el fracaso de las políticas de seguridad ciudadana llevadas a cabo por los gobiernos de Chávez y Maduro, fracaso que se evidencia a lo largo y ancho del país y del que no escapa la actividad agrícola. En este sentido, desde 1999 hasta la presente fecha ambos gobiernos han aplicado 27 planes de seguridad sin cumplir con las metas trazadas. De acuerdo con los datos presentados en el 2016 por el Observatorio Venezolano de la Violencia (OVV), en los últimos 17 años el índice de homicidio se ha incrementado en 718,18%. Si para 1998 la tasa de homicidios por cada 100 mil habitantes se ubicaba en 11 para 2016 lo hacía en 90, posicionando a Venezuela como el segundo país más violento de Latinoamérica por detrás de El Salvador. Estos datos coinciden con los presentados por el Índice de Paz Global en 2017 (IPG), cuyas

mediciones sobre los índices de inseguridad en 163 países ubican a Venezuela entre los últimos puestos, más precisamente en el 143 y durante el primer semestre de 2016 a Caracas como la ciudad con los mayores índices de inseguridad en el mundo, superando los niveles de criminalidad registrados en San Pedro Sula de El Salvador.

Esta realidad se extiende a las poblaciones rurales, de allí que muchos agricultores registren pérdidas porque su ganado o cosecha ha sido robado en sus tierras, situación que se repite también en las arterias viales al distribuir el producto. Sin dejar de mencionar los saqueos a sus unidades de transporte en los dos últimos años, tal como lo refieren distintos gremios del transporte como la Cámara de Transporte del Centro (Catracentro), según la cual en los últimos tres años se ha incrementado el número de transportista que reportan haber sido víctimas de saqueos, asaltos a sus mercancías o robos de sus unidades, sin especificar datos estadísticos concretos, dado que muchas las víctimas no reportan daños y perjuicios y las instituciones del Estado no ofrecen cifras oficiales. (Catracentro, 2016)

De la misma manera, en la actualidad ha habido un crecimiento alarmante de problemas de larga data que han afectado al productor, por un lado la extorción de la que son objeto los transportistas en los puntos de control y vigilancia por los cuerpos de seguridad del Estado, quienes cobran una “colaboración” en dinero o le sustraen parte de la mercancía para dejarlos circular, algo que resulta ya cotidiano y “normal” en el país. Y por el otro, las extorsiones del crimen organizado, que les exigen a los productores el pago de “vacuna” para dejarlos producir bajo la amenaza de robar sus maquinarias, vehículos de transporte o secuestrarlos, lo que hace que en especial muchos pequeños y medianos productores se vean obligados a abandonar la producción.

En segundo lugar, el pésimo estado del sistema vial en todo el país que según datos aportados por Víctor Barrios, presidente del Centro de Ingenieros del Área Metropolitana, presenta un 80% de deterioro (El

Nacional, 2017a). A esto se suma la disminución de la calidad de los servicios públicos que se evidencia en los constantes cortes del servicio eléctrico, debido a que “la capacidad disponible es de 17.720 MW [mientras que] la demanda alcanza los 18.300 MW. Eso genera un déficit de 1.080 MW, pero la capacidad instalada en Venezuela alcanza los 34400 MW: más que suficiente para cubrir la demanda” (Prodavinci, 2016, s.p), el problema se presenta porque la capacidad instalada no está 100% operativa. De igual manera es importante mencionar las deficiencias en el suministro de agua, de gas butano y de combustible (gasolina y gasoil) que afectan también la producción agroindustrial del país, en especial en los Estados fronterizos, en los que el gobierno regula su acceso a través de un cupo para tratar de hacer frente al contrabando de combustible principalmente hacia Colombia y Brasil, lo que se ve agravado por los déficits en su suministro resultando insuficiente para cubrir dicho cupo. En palabras del Presidente de la Asociación de Ganaderos del Táchira, Leonardo Figueroa, “Estamos entrando en un caos por falta de gasoil y gasolina. Se ha generado un mercado negro que afecta nuestros costos de producción y el transporte de nuestros artículos a los mercados naturales...Tanto la carne como la leche han ido bajando en un porcentaje cercano a 50%” (El Nacional, 2017a, s.p.)

En tercer lugar, un problema endémico que afecta el funcionamiento del Estado es la corrupción en el sector público, que se lleva aproximadamente entre un 10 y 20% del PIB, haciendo más ineficiente no sólo la gestión del Estado sino también la actividad productiva del sector privado, lo que se ha agravado en la medida en que el Estado interviene cada vez más en todo el proceso económico. De allí que en la adjudicación de créditos, la licitación de obras públicas, el otorgamiento de divisas para las importaciones y la comercialización de equipos e insumos, entre otros, está presente una cadena de sustracción, malversación y proselitismo que termina afectando las arcas públicas y en consecuencia mermando los recursos destinados para la producción e importación. De hecho, de acuerdo con los datos

ofrecidos por Transparencia Internacional en su informe correspondiente al 2016, entre los países más corruptos del mundo Venezuela ocupa el puesto número 166 de 176 países, situándolo como el más corrupto de Latinoamérica.

En síntesis, la actual crisis económica se caracteriza por la excesiva dependencia del petróleo (representa el 95% del ingreso nacional), la disminución de los ingresos por la caída de la producción y del precio del barril de petróleo, los altos niveles de corrupción, la reducción de las reservas internacionales, la elevada deuda externa y el aumento del riesgo país, la dependencia de las importaciones, la parálisis del aparato productivo, la caída del PIB, el desequilibrio en la balanza comercial, el déficit fiscal, el excesivo gasto público, la expropiación, estatización e intervención de empresas, el atraso tecnológico, la emisión de dinero inorgánico, el control de cambio y de precio, la aparición de un mercado negro de divisas y de bienes, la sobrevaluación del bolívar, la ausencia de garantías jurídicas a la inversión y a la propiedad privada, la inseguridad ciudadana, la pérdida del poder adquisitivo y de la capacidad de ahorro, la escasez y la inflación.

Finalmente, se podría decir que la crisis que vive Venezuela no es más que el agotamiento de un modelo económico basado en la renta petrolera, que ya para finales de los 70 mostraba claros signos de inviabilidad. Su prolongación a lo largo de 6 gobiernos y su profundización a partir de políticas socialistas y populistas en las dos últimas administraciones, basadas en un modelo probadamente ineficiente, han llevado al país a un punto de quiebre que hace impostergable cambios profundos. De allí que Venezuela no se encuentre hoy ante la diatriba de un gobierno de derecha o de izquierda, sino ante el fracaso de un gobierno que viola constantemente el equilibrio económico, más grave aún, se encuentra ante el fracaso de un país que durante muchos gobiernos ha ido acumulando innumerables desaciertos políticos, económicos y sociales que se expresan en la urgencia de la

construcción de un nuevo Pacto Social que de origen al surgimiento de un nuevo Proyecto de País.

5.3.4.1 La Crisis Económica y su Impacto en la Comercialización de los Alimentos y el Poder Adquisitivo del Venezolano: El venezolano hoy destina aproximadamente el 90% de su salario para el consumo de alimentos sin llegar a cubrir el precio total de la Canasta Alimentaria Familiar. Según datos estadísticos confirmados por distintas encuestas

Por primera vez la alimentación es el gasto prioritario sin importar el estrato. Ante la pregunta ¿Cuáles son los principales gastos que no tocaría?, el 93% de quienes se ubican en los estratos A B C+ menciona entre sus tres prioridades la alimentación, al igual que 96% del estrato C-, 95% del D y 94% del E. Históricamente la principal prioridad eran los artículos de higiene y cuidado personal. (Cámara Venezolana Americana de Comercio e Industria: Venamcham citado por Salmerón, 2017)

De acuerdo con el CENDA (2017), en marzo de 2017 una familia nuclear de cinco miembros necesitaba más de 26 salarios mínimos (40.638 bs x 26) para poder cubrir la Canasta Básica Familiar calculada en 1.068.643,25 bs, de los cuales más de la mitad 665.682,12 bs correspondían a la Canasta Alimentaria Familiar, por lo que se requería de 16,4 salarios mínimos. Mientras que en septiembre del mismo año la Canasta Básica Familiar había ascendido a 3.901.076,04 bs necesitándose 28.5 salarios mínimos, siendo imposible cubrirla sin caer en el endeudamiento.

En medio de esta espiral inflacionaria el gobierno ha realizado aumentos salariales periódicos, en una carrera dispareja en la que el salario siempre está por detrás de la inflación, presentándose incluso un círculo vicioso en la medida en que los aumentos salariales empujan aún más los

precios de los bienes y servicios, aun cuando muchos de ellos son regulados por el Estado. Efectivamente, en los últimos nueve meses el gobierno ha aumentado cinco veces el salario mínimo, tal como se puede observar en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 9
Aumento Salarial en Venezuela de Enero a Septiembre de 2017

SALARIO BÁSICO	CESTA TICKET	SALARIO INTEGRAL
Enero 2017 40.638	Enero 2017 63.720	Enero 2017 104.358
Marzo 2017 40.638	Marzo 2017 108.000	Marzo 2017 148.638
Mayo 2017 65.021	Mayo 2017 135.000	Mayo 2017 200.021
Julio 2017 97.531	Julio 2017 153.000	Julio 2017 250.531
Septiembre 2017 136.544	Septiembre 2017 189.000	Septiembre 2017 325.544

Tomado de: León Ibis. Diario Digital Efecto Cocuyo 2017

Ahora bien, este escenario se ha vuelto más compleja en la medida en que muchos de los productos a precios regulados por el Estado no se encuentran en los anaqueles, desatándose como ya fue señalado un mercado negro que en Venezuela popularmente le llaman “bachaqueo”, es decir, grupos que operan dentro y fuera del Estado obteniendo los productos de forma ilícita, los cuales son acaparados y revendidos a precios muy por encima del regulado, llegando en ocasiones a un mil por ciento o más del precio fijado. Situación que ha obligado al gobierno a establecer mayores controles, como las guías de comercialización de los productos desde la empresa hasta el establecimiento comercial, la limitación del número de productos que puede adquirir una persona mensualmente y un sistema de venta por terminal de cédula o sorteo para mitigar las enormes colas de consumidores que se forman sobre todo frente a los supermercados.

En este sentido, desde el 2016 en un esfuerzo por parte del gobierno por disminuir el comercio ilegal de alimentos, se establecieron los Comités

Locales de Abastecimiento y Producción (CLAP), que venden a las personas debidamente registradas, en especial por los llamados Consejos Comunales, una bolsa que contiene aproximadamente 24 unidades correspondientes a 12 productos una vez al mes a precio subsidiado. Si bien esta política impulsada por el gobierno pone al alcance de las personas productos que de otra forma serían difíciles de adquirir por su escasez y altos costos, lo espaciado de su entrega, por lo general una vez al mes y la poca cantidad de productos que contiene, la hacen insuficiente para cubrir los requerimientos alimenticios mensuales de una familia, sin dejar de considerar que este beneficio no se extiende a todos los sectores sociales.

Por esta razón el gobierno ha permitido que productores y comerciantes pongan sus productos en el mercado a precios que superan los regulados, en una especie de acuerdo tácito para surtir los anaqueles, sin embargo, los elevados precios de estos productos los hacen restrictivo para la mayoría de la población, a quienes no les queda otra opción que buscarlos con mayor dificultad a precio regulado (Salmerón, 2017). Por consiguiente, en Venezuela se ofertan simultáneamente productos a precios altos no regulados, a precios regulados, a precios subsidiados y a precios de mercado negro, manteniéndose a pesar de ello como una constante el desabastecimiento y la inflación.

Para Jean-Marc Francois (citado por Salmerón, 2017), la disminución del poder adquisitivo del venezolano no sólo afecta sus patrones de consumo, sino también al proceso productivo, en un claro ejemplo de cómo la microeconomía también actúa sobre la macroeconomía. Así, los empresarios han tenido que disminuir la cantidad de ingredientes, reducir el tamaño, cambiar los materiales del envoltorio y simplificar la presentación de los productos para hacerlos menos onerosos, de la misma manera se han visto en la obligación de disminuir su contenido para ofrecer un producto más accesible al bolsillo del venezolano.

En consecuencia, como parte de una estrategia comercial el fabricante ofrece un producto de menor calidad con el fin de asegurar que el mismo sea atractivo para el consumidor, al tiempo que lo ajusta al control de precio que establece el Estado. Dado que las empresas nunca alcanzan a producir tanto como para satisfacer la demanda agregada del mercado, no necesitan hacer propagandas comerciales de sus productos, pues una vez que salen son adquiridos rápidamente por los consumidores.

Ciertamente, hacer un producto más atractivo para el consumidor en tiempos de crisis es hacerlo más accesible a su capacidad de compra, ya que en estas circunstancias las personas no guardan tanta fidelidad hacia una marca, orientándose más por su precio que por su calidad, tradición o cualquier otro elemento de orden simbólico. De allí que las empresas se focalicen en hacer grandes esfuerzos para no perder mercados y seguir siendo competitivas, en la medida que compiten con productos de otras marcas que por su baja calidad son ofertados a menores precios. (Salmerón, 2017)

5.3.4.2 Cambios en el Patrón Alimentario del Venezolano: No se pueden dejar de considerar los efectos de esta crisis a nivel microeconómico, donde el ciudadano común lo experimenta a diario como pérdida de su poder adquisitivo, desabastecimiento y aumento constante de los precios, lo que conduce inevitablemente a un cambio en su comportamiento como consumidor así como en su cultura gastronómica, que si bien como apunta Lovera (2016) perdura en el tiempo como parte de la identidad gustativa de un pueblo, esto sólo es posible en la medida en que su práctica se renueva en la vida cotidiana. Caso contrario, su interrupción por largo tiempo puede llevar a cambios profundos que terminen socavando parte de su identidad gastronómica, en tanto que las personas encuentran serias dificultades para obtener los ingredientes acostumbrados para la preparación de sus platos

tradicionales, bien sea por condiciones geoclimáticas adversas o agudas crisis económicas.

Efectivamente, desde el 2014 la crisis económica ha generado cambios en los patrones alimentarios del venezolano. Al no contar con todos los ingredientes necesarios, ha tratado de mantener su patrón alimenticio a través de diversas estrategias, por ejemplo ha buscado alternativas que le permitan preparar comidas con lo que tiene en la despensa, lo que el mercado y su capacidad económica le posibilitan adquirir o lo que pueden conseguir recurriendo al intercambio entre conocidos. En este sentido, ha optado por reutilizar algunos alimentos, mezclar productos para hacer más rendidora las comidas, preparar platos sin algunos ingredientes o encontrándoles sustitutos.

Sin embargo, esto no ha impedido que la dieta del venezolano hoy presente desequilibrios nutricionales, lo que se ve reflejado en las estadísticas en una disminución en el consumo de carnes, lácteos, huevos y grasas de origen animal y vegetal, fuentes importantes de proteínas, minerales como el hierro y el calcio y vitaminas A y B, entre otros (Cáritas Venezuela, 2017). Si bien al comienzo de la crisis las personas evitaban decir en público los cambios en su dieta para no ser vistos como desviados del patrón alimenticio aceptable, en la medida en que la situación se ha agudizado ya no tienen reparo en manifestar su situación, dado que es evidente que todos, salvo que se pertenezca a un estrato social muy alto, se encuentran en la misma condición.

De igual modo, las personas han restringido los gastos no considerados indispensables, de allí que algunos hábitos sociales se hayan visto limitados, por ejemplo las reuniones entre familiares y amigos por los altos costos que representan para quienes las ofrecen o han disminuido el número de comidas fuera del hogar. Asimismo, en aras de hacer más rendidor el presupuesto, los responsables del grupo familiar han tenido que tomar medidas drásticas que implican la disminución de la cantidad de algunos

alimentos o el dejar de consumir otros, ya que las circunstancias los compelen a garantizar los recursos para las siguientes compras. Razón por la cual se observa con frecuencia en los supermercados que las personas sacan las cuentas de los productos que seleccionan antes de cancelarlos, escogiendo los más económicos e indispensables y cuando no alcanza el dinero dejándolos en el carrito de compras.

Es común también que miren indiscretamente las bolsas de comida que lleva un transeúnte para ver qué tipo de productos contiene y preguntarle dónde y a qué precio los adquirió, en especial los que más escasean. Otra práctica novedosa es la de entablar amistad con los cajeros de establecimientos comerciales para que le informen cuándo y qué tipo de productos se van a vender. En la medida en que se ha deprimido mucho más el poder adquisitivo, las familias ya no compran productos en exceso cuando los consiguen con el fin de abastecer sus despensas y protegerse del posterior ciclo de escasez e inflación, lo que Machado (2008) llama “reservas domésticas estratégicas”, limitándose a adquirir lo que su capacidad económica le permite.

De igual manera las personas también han optado por un mayor consumo de tubérculos, verduras, legumbres, entre otros, en vista de lo costoso de la proteína animal. En este escenario, muchos buscan la producción y venta artesanal de ciertos productos, pues resultan económicamente más accesibles, como el café, la masa de maíz, el queso, entre otros, así como la venta de comida informal que se ofrece a precios más económicos que en los establecimientos comerciales.

La contraparte de esto es que al ser informal y a pequeña escala la producción y comercialización de estos productos escapan a la supervisión del Estado, presentándose algunos casos de intoxicación o muerte por su ingesta, tal como ha sucedido con la yuca amarga o el maíz tratado con fertilizantes para el cultivo pero que se vende para el consumo humano, afectando la salud de quienes los ingieren. Situación que ha generado

perspicacia en los consumidores que tienen más cuidado a la hora de comprar sus productos para evitar ser timados por personas inescrupulosas que ofrecen alimentos adulterados.

Por otro lado, tal como aparece en los diversos reportajes que hacen los medios de comunicación sobre cómo la gente lidia con la escasez y la carestía de los alimentos, la despensa o la nevera vacía se ha convertido en uno de los principales temores que se ha instalado en las familias venezolanas. La angustia de qué comeré más tarde o mañana recoge muchas de las preocupaciones de los padres de familia. De hecho, en el último boletín de Cáritas Venezuela (2017) se señala que el 75% de los hogares han visto cómo se ha desmejorado la alimentación del grupo familiar, al mismo tiempo 38% de las familias se han desmembrado al verse obligadas a desincorporar a un integrante para aminorar la angustia que les genera el consumo diario de alimentos y la garantía de la seguridad alimentaria del grupo familiar.

En este orden de ideas, la crisis afecta también las formas en que las familias se procuran el suministro de alimentos, así por ejemplo, siguiendo a Cáritas Venezuela (2017), el 63% ha recurrido en algún momento al mercado negro de alimentos, un 41% ha mendigado alimento alguna vez y un 64% se ha privado o reducido el consumo de ciertos alimentos. Aun cuando se ven algunas personas buscando comida en las bolsas de basura, en especial en las principales ciudades del país no existen datos estadísticos al respecto.

Finalmente, estos cambios en el patrón alimenticio del venezolano se pueden observar también en los registros estadísticos de la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (ENCOVI, 2016), según los cuales en el 2016 el 82,8% de la población se encontraba en situación de pobreza y el 74,3% había perdido cerca de 8,7 kilos, lo que hace inocultable el cambio del régimen alimentario, siendo más dramática esta realidad en los estratos más bajos y en la población infantil. De acuerdo con el último boletín de la Fundación Cáritas Venezuela (2017), en septiembre de 2017 el número de

familias con una alimentación deficiente rondaba el 85% mientras que un 68% de la población infantil presentaba algún déficit nutricional o estaba en riesgo de padecerlo, de allí que se observen casos de niños que se desmayan en las escuelas por no estar bien alimentados o que dejan de asistir cuando no funciona el comedor. Al respecto, Rodrigo Agudo, director del Instituto Nacional de la Leche y la Carne, señala que si bien hasta el 2013 el consumo per cápita del venezolano registró importantes aumentos, a partir de ese mismo año hasta la presente fecha ha disminuido un 70%, llegando a estar un 40% por debajo de las cifras de 1999, una caída que no tiene comparación en la historia reciente del venezolano. En este sentido, señaló que “En 2014 tuvimos desabastecimiento, en 2015 empezó la escasez, en 2016 comenzó el hambre, pero en 2017 tenemos un proceso de desnutrición estructural en la población.” (Última Hora Digital, 2017, s. p.)

www.bdigital.ula.ve

www.bdigital.ula.ve
PARTE III
ETNOGRAFÍA

CAPÍTULO VI

ETNOGRAFÍA DE LAS COMUNIDADES LA LAGUNITA, EL PORTACHUELO Y EL PARAMITO

*Hacer etnografía es como tratar de leer
(en el sentido de "interpretar un texto")
un manuscrito extranjero, borroso,
plagado de elipsis, de incoherencias,
de sospechosas enmiendas y
de comentarios tendenciosos y
además escrito, no en las grafías
convencionales de representación
sonora, sino en ejemplos volátiles
de conducta modelada.*
Clifford Geertz

6.1 Contextualización Geográfica de las Comunidades en Estudio

La presente investigación se realizó en tres comunidades campesinas de la Parroquia La Puerta del Municipio Valera del Estado Trujillo: La Lagunita, El Portachuelo y El Paramito. Geográficamente estas comunidades se encuentran localizadas al sur de la Parroquia La Puerta, a una distancia de 10 Km del pueblo de La Puerta y 44 Km de la ciudad de Valera, en el límite sur con el Estado Mérida. Las tres forman parte de la subcuenca del Río del Valle del Momboy, ubicadas entre los 1.940 a 3.275 msnm., poseen un clima templado cuya temperatura a lo largo del día oscila entre los 18 y 20 C° y en la noche entre los 8 y 12 C°, las precipitaciones están regidas por un patrón bimodal llegando a los niveles más altos en los meses de abril-mayo y octubre-noviembre, con un promedio anual de 1.200 mm. Sus suelos se caracterizan por ser profundos y pedregosos, de texturas franco-arenosas y con buen drenaje.

Mapa N° 1
Estado Trujillo



Fuente: <https://www.google.com/search>

Mapa N° 2
Municipio Valera

www.bdigital.ula.ve



Fuente: <https://www.google.com/search>

Mapa N° 3
En Azul Parroquia La Puerta



Fuente: <https://www.google.com/search>

6.2 Población y Actividad Económica

En su mayoría los habitantes de las tres comunidades provienen de los páramos y zonas que las circundan como La Caja de las Lomas, el Páramo de Los Torres, Los Aposentos, El Paramito de Timotes, Cruz Colorada, Malpica, Monte Carmelo, entre otras. Los matrimonios entre los mismos lugareños ha permitido la conformación de estrechos vínculos sociales entre ellos. La población se define mayoritariamente como católica aun cuando hay personas que no participan de todas las prácticas organizadas por la iglesia.

Entre las tres comunidades hay un total de 70 familias, distribuidas de la siguiente manera: 35 en El Portachuelo, 23 en La Lagunita y 12 en El Paramito, con un promedio de 5 miembros por familia para un aproximado de 350 personas. Muchos de los habitantes de las tres comunidades acostumbran a establecerse en La Puerta, Valera o en ciudades como Maracaibo, Valencia o Caracas, bien de manera permanente o durante una larga temporada manteniendo lazos con sus familiares. De las tres comunidades la población de La Lagunita es la más fluctuante,

principalmente en temporadas vacacionales, cuando familias provenientes en su mayoría del Estado Zulia ocupan sus casas adquiridas para fines recreativos, quedando solas o con una persona que las cuida el resto del año.

Por lo general, en las tres comunidades el tipo de vivienda está hecha de bloque y cemento y muy pocas de tapia, disfrutan de servicios básicos como luz eléctrica, agua, gas por bombona junto al uso del fogón principalmente en El Paramito, telefonía móvil en esta última, mientras que telefonía fija en El Portachuelo y La Lagunita y en las tres televisión por antena satelital y señal abierta. En La Lagunita hay un Ambulatorio Rural Tipo 1, además de una Capilla y una Escuela a las que acuden tanto los habitantes de las tres comunidades como de otras adyacentes. El Paramito cuenta con una pequeña escuela y un galpón rudimentario destinado para usos múltiples, como realización de misas cuando se trata de fiestas patronales, reuniones, resguardo de material o albergue de excursionistas.

Foto N° 1
Galpón de El Paramito



Desde La Puerta se extiende una carretera asfaltada que conduce a La Lagunita y de allí una semi pavimentada hasta el Portachuelo y desde La Lagunita hasta El Paramito la carretera es de tierra.

Foto N° 2
La Lagunita y El Portachuelo



De las tres comunidades La Lagunita es la que tiene mayor contacto con La Puerta y Valera, basa su actividad económica fundamentalmente en el turismo: venta de comidas, artesanías, prácticas recreativas y posadas. Las pocas personas que cultivan lo hacen fundamentalmente en las comunidades circundantes.

El Portachuelo vive de la producción agrícola, en ocasiones cuando la cosecha lo exige contratan mano de obra de zonas cercanas (Mocotí, Malpica y La Lagunita) y transportan su producción a La Puerta. Por su parte, en El Paramito las familias cultivan sus tierras y en ocasiones contratan mano de obra de otras comunidades y también comercializan sus cosechas en La Puerta, aprovechando cuando lo hacen para comprar insumos, dado que lo distante y empinado de la vía limita la frecuencia con la que bajan,

pero quienes no poseen medios de transporte pagan el servicio de un vehículo para el traslado de sus cosechas.

Foto N° 3
Espacios Turísticos de La Lagunita



En las tres comunidades de alguna manera todas las personas están involucradas en la actividad agrícola, tanto niños, hombres y mujeres, sin embargo, la mayor responsabilidad recae sobre los hombres adultos. Los porcentajes de las personas que se dedican a la actividad agrícola varían en cada una de ellas, aproximadamente un 95% en El Paramito, un 85% en El Portachuelo y un 25% en La Lagunita.

Hasta hace poco en las tres comunidades se cultivaban vegetales como acelga, ajo porro, repollo, sedano, brócoli, coliflor, lechuga, hortalizas como, papa y zanahoria; frutas como durazno, fresa, mora y tomate de árbol. La regularidad de estos cultivos se ha visto interrumpida en los últimos años por la crisis que atraviesa el país, en especial por la escasez de insumos para la producción. En buena medida cubren sus necesidades con la venta de estos

productos. Las familias crían vacas, gallinas, pavos, ovejas y cabras para el consumo propio.

6.3 Representaciones Sociales sobre la Alimentación

Todos los grupos humanos le asignan significados sociales a los alimentos que consumen, de allí que la apropiación e incorporación a su mundo de representaciones la hacen desde ese valor simbólico que envuelve su valor nutricional, por lo que algunos alimentos pasan a formar parte del centro de su cocina y al mismo tiempo se convierten en marcadores de su identidad culinaria. Identidad que se transmite de generación en generación, en tanto que la alimentación es una forma de socialización que reúne e integra a los miembros de un grupo a participar de un acto que además de biológico es fundamentalmente cultural, pues como diría Fischler (2010), la comida es estructurante en tanto que culturaliza al niño a nivel individual y colectivo.

Esta esfera inmaterial de la alimentación está estrechamente vinculada a una material, así en las tres comunidades la construcción social de los significados de los alimentos está influida por aspectos materiales como la naturaleza, el trabajo de la tierra y los tiempos de siembra y cosecha. De este modo, los conocimientos, representaciones y prácticas alimentarias de los pobladores no pueden entenderse sino es a partir de su relación con aquellos aspectos en sus vidas cotidianas, en las que se van modelando los significados que les atribuyen a los distintos escenarios en los que se dan las relaciones sociales y se construye la identidad alimentaria.

Como parte de esa identidad recrean una mirada del pasado, en la que entran en juego narrativas legitimadoras que ayudan a definir lo que es el grupo, al tiempo que un cuerpo de conocimientos que enseñados a los más jóvenes, determinan sus prácticas alimentarias en el presente y condicionan su devenir. La importancia de estos saberes radica no sólo en el hecho de que son el resultado de conocimientos “ancestrales que los campesinos han

heredado como parte de su patrimonio cultural, sino también, porque son válidos para los campesinos que los comparten y porque expresan una forma de vida, lo que deriva en concebir y practicar su agricultura [y su cocina] de una forma *correcta y conveniente* para ellos.” (González, 2007, p. 415)

Esos conocimientos aprendidos culturalmente se expresan en representaciones, una de ellas es la que vincula la alimentación con la salud y la vitalidad corporal, elementos necesarios para emprender la faena del día a día en el campo y para realizar las tareas del hogar entre otras labores. Dado que el trabajo en el campo es un eje transversal en sus vidas, la alimentación debe aportar los requerimientos energéticos necesarios para su realización, idea válida para ambos géneros a lo largo de sus vidas productivas.

En ese orden de ideas, el cuerpo es concebido como una herramienta para el trabajo, de allí que un cuerpo alimentado es un cuerpo sano, con energía y acto para el trabajo. De hecho, el buen apetito se asocia con un estado saludable, mientras que su falta con la enfermedad o incluso con la muerte, pues para ellos la comida mantiene el cuerpo caliente y vigoroso, caso contrario se enfría y debilita. Si bien creen que los alimentos aportan vitalidad al cuerpo manteniéndolo alentado, esta creencia no descansa en una concepción medicalizada de la alimentación, sino que desde sus experiencias y tradiciones le adjudican esa cualidad a algunos alimentos, considerándolos más como preventivos que curativos de las enfermedades.

La comida constituye un espacio íntimo reservado para personas de mayor confianza con las que se guarda un vínculo afectivo, una taza de café, una invitación a la mesa o un alimento cultivado en sus tierras siempre es ofrecido como símbolo de solidaridad o afecto que no se puede rechazar, de lo contrario será interpretado como un desprecio a quien lo brinda, a la familia y a la casa. Dentro de este contexto, la estimación social al otro se refleja en ofrecerle una comida modesta o una muy abundante, por eso cuanto más aprecian a una persona el agasajo es mayor, bien porque se le

sirve la mejor parte de la comida que se ha preparado, un poco más de cantidad que al resto o porque se le sirve primero. En todo caso, brindar comida o un producto cultivado por ellos es una forma de demostrarle agrado al otro y al mismo tiempo símbolo de confianza que contribuye a reforzar los lazos sociales.

Posee además un valor sagrado que tiene que ver con la idea de que en última instancia los alimentos son dados por Dios, por eso creen que botar la comida o no compartirla con algún familiar o vecino necesitado es un pecado que puede ser castigado con carencia de comida más adelante, una mala cosecha, falta de prosperidad económica, entre otros. Desde esta perspectiva, botar la comida, rechazarla o quejarse de lo que se come en cierta forma es como renegar de lo que Dios provee y consecuentemente una ruptura del cordón umbilical con la tierra y el cielo, pero también con el prójimo y con su grupo familiar o comunitario. De allí que los más viejos cuentan que en sus casas les enseñaban a no botar nunca la comida, a compartirla y hacer una oración antes y a veces al final de ellas. Por último, tiene también un valor económico, bien por el tiempo de trabajo que se emplea para su producción o por el gasto monetario que implica su adquisición.

6.4 Rupturas y Continuidades en la Producción Agrícola y en el Patrón Alimentario Tradicional

A la luz de lo que se observa hoy en las tres comunidades y los relatos de las personas mayores, se puede afirmar que aproximadamente en los últimos 70 años ha habido cambios tanto en los patrones alimentarios como en las formas de producción de sus habitantes. Así, hasta los años 40 y 50 del siglo pasado en las tres comunidades seguían cultivando de la manera tradicional, destinando la modesta producción para la sobrevivencia del grupo familiar, sujetos a los ciclos climáticos y a las condiciones geográficas para la siembra y cosecha, por lo que su dieta no era ni abundante ni

variada. Siguiendo a Aguilar (2014), se trataba de un régimen alimentario determinado por la articulación de las necesidades biosociales del grupo con su entorno ambiental y los conocimientos aportados por la cultura material e inmaterial. Es precisamente esa articulación de las necesidades con el medio natural y la cultura lo que le da a cada sistema alimentario su carácter específico.

En este contexto, las condiciones ambientales determinaban la exigua variedad de cultivos que sembraban y animales que criaban. Entre los rubros cultivados en El Paramito se encontraban: cebolla larga, cilantro de montaña, papa, zapallo, arveja, habas y trigo y en El Portachuelo y La Lagunita además de esos cultivos churí (variedad de auyama), rubas (tubérculo andino), ají mongo, ajo, en menor proporción maíz y caraotas. De las vacas y las cabras que criaban consumían la leche, con la que hacían cuajada y queso, de las gallinas además de los huevos consumían su carne, aunque lo hacían con poca frecuencia. Las frutas que se daban de forma natural como curuba, durazno y moras eran las que formaban parte de su dieta, en ocasiones las machacaban o rallaban para consumirlas en jugos.

Complementaban su ingesta diaria con la compra de algunos alimentos procesados como arroz, aceite, pasta y sardinas en lata, los cuales eran consumidos en menores cantidades que las actuales, asimismo adquirían alimentos que se cultivaban en pisos con temperaturas más altas del Estado Trujillo, entre ellos el maíz, el plátano, los cambures verdes y la yuca. Para endulzar empleaban el papelón extraído de la caña de azúcar cultivada en los pisos bajos y medios del Estado y del mismo Valle del Momboy, a lo largo del cual se encontraban distintos trapiches para su elaboración. Sin dejar de mencionar el consumo de café y cacao, ambos provenientes de zonas más bajas. Estos alimentos los podían comprar con los ingresos de la venta de una reducida parte de sus cosechas o intercambiar por algunos de sus cultivos, tal como lo relata uno de sus pobladores.

-Sotero. Antes me acuerdo yo la gente cultivaba pa su consumo, por ejemplo el maíz no se vendía, si era la alverja tampoco... pero las caraotas negras sí se compraban en otros lugares y más adelante se comenzaron a cultivar un poco pa llá bajo.

-Gustavo. En ese tiempo ¿cuánto tardaba la arveja en ser cosechada?

-S. Pues uno sembraba 10 kilos y en tres meses uno sacaba una cosecha buena que daba hasta 100 kilos y eso alcanzaba pa toda la familia y duraba pa todo el año.

-Claret Giordana. Y ¿cómo la conservaban?

-S. Se echaba en un cajón, sequita, sequita, se aporreaba y se guardaba sequita como guardar trigo. Uno dejaba en el barbecho que se secura.

-G. Ahora señor Sotero, si ustedes no cultivaban para vender ¿cómo hacían para obtener las cosas que no cultivaban?

-S. Pues se vendían papitas o alverjas pero todo lo más eran papitas... Es que como les digo las cosas antes eran muy baratas, el café, el que iba pa Valera compraba 3 kilos, si era la panela lo mismo, porque antes no salía el azúcar.

-C.G. Y ¿cuándo comenzó a consumirse azúcar?

-S. Como en el 70.

-G. Y ¿la harina de maíz precocida?

-S. Ah esa sí la vi yo desde muy joven.

-G. ¿El tomate se cultivaba por acá?

-S. No. No se sembraba y casi no se conocía.

-C.G. Y ¿la curuba y el durazno se dan por acá?

-S. Sí, pero ya últimamente no se da, pero la mora eso sí se cría todavía aquí. Pero el durazno si se daba pa otras partes, por los Aposentos, pai pa bajo por San Pedro. Eso es como el plátano, el cambur, la yuca que no se da por aquí, porque eso es de lo caliente.

-G. Pero ¿comían yuca y plátano?

-S. Sí, uno la encargaba y la iba a buscar ahí en La Lagunita.

-G. Y ¿cómo hacían para buscar la comida?

-S. En bestia bajaba uno, los hombres eran los que bajaban.

-G. Y el maíz lo sembraban por aquí.

-S. Sí, se cría el maíz pero se está un año por el frío, por eso se sembraba muy poco y poa llá abajo sí, en cambio el trigo si se criaba bonito poa quí, poa llá abajo había un molino y nos mandaba mi papá a llevar a moler trigo pa Los Aposentos y molerlo en el molino. Eso se llama la maquila, la maquila le quedaba al amo del molino, como unos cuatro kilos le quedarían, porque eso del molino es de puro cemento, pero muy organizao y no sale la harina con sucio.

-G. Y ¿dónde conseguían la panela?

-S. Poa quí abajo, pa La Lagunita, pa Timotes, Los Aposentos, La Puerta, Valera y por los Aposentos se sale pa Santa Cruz pa llá. Y también me acuerdo yo que uno iba en bestia hasta Monte Carmelo a vender papas todo lo más y aprovechaba de traer uno maíz, panela, plátanos, café, caraotas, lo

que se pudiera. Ese si era un viaje largo, duraba como cuatro días me acuerdo yo. (Sotero Rivera Villarreal. Hombre de 74 años de edad. No tiene esposa ni hijos, se dedica a la agricultura y vive solo en El Paramito)

Ahora bien, a partir de la década de los 60 una serie de factores como el mejoramiento de las vías de acceso hacia la zona, una mayor disponibilidad de vehículos de transporte, una extensión hacia las zonas rurales de políticas sanitarias y educativas estatales, la incorporación de herramientas y maquinarias en la producción agrícola, el empleo de agroquímicos, el aumento en la demanda de productos agrícolas por parte de una creciente población urbana y la industrialización de la producción alimentaria en el país, representaron cambios tanto en sus formas de producción tradicional como en los patrones alimenticios de los pobladores.

6.4.1 La Convivencia de Dos Formas de Producción:

La forma tradicional de producción de las comunidades en estudio se caracterizaba por un vínculo hombre-naturaleza basado en la satisfacción de las necesidades básicas, cuya producción determinada por los períodos de lluvia y sequía se reducía a un número limitado de rubros, destinados fundamentalmente para el consumo familiar. Se trataba de un proceso no mecanizado que empleaba la fuerza humana y animal para la preparación del terreno, usando el arado con bueyes y coas de madera, herramientas que se adaptan muy bien a las condiciones topográficas de la zona y a la estructura del suelo, sin el consecuente efecto secundario de la compactación. De igual manera para el transporte de las cosechas se utilizaba la fuerza animal por medio del burro y la mula.

Para el desmalezamiento, siembra y cosecha se empleaba la fuerza humana con la ayuda de herramientas básicas como el machete, la escardilla y la piqueta, trabajo que hacían conjuntamente los hombres de diferentes familias, primero en la tierra de uno y luego en la del otro, lo que llaman “mano vuelta”, asegurando de esta manera la mano de obra

requerida. Estos modos de organización reflejan una menuda división del trabajo que integra a todos los miembros de la comunidad en torno al trabajo de la tierra, los hombres en las tareas de cultivo y las mujeres en los quehaceres del hogar. Como señalan Beardsworth y Keil (1997), estas formas de producción, distribución y consumo de los alimentos se caracterizan por estar ceñidas a la esfera local, por lo que los alimentos son intercambiados entre familias o vendidos dentro del mismo circuito comunal.

-Claret Giordana. *¿Qué sembraban cuando usted era niño?*

-Gorgonio. *Lo de siempre que era la papa, pero lo que era la lechuga, el repollo, el brócoli, la zanahoria, el pimentón, no se sembraba antes, no lo conocía la gente o sí, se conocía muy poco, pero no se sembraba, se veía en los negocios. Antes no se sembraban hortalizas casi, porque la gente sembraba maíz y le salía pal otro año y sacaban del maíz que tenían y volvían a echar del nuevo donde se guardaba. Porque aquí lo que se sembraba era el trigo, el maíz, el maíz era un dueño de casa y el trigo también, la alverja y la papita. Pero el maíz sí se tardaba mucho, de ese que le llaman maíz chiquito.*

-C.G. *Y ¿la cebolla (cebolla larga) que le colocaban al ají la sembraban ustedes?*

-G. *Sí, uno tenía unas maticas y le iba uno quitando las hojitas y la misma mata servía pa sembrar cuando estaba jecha.*

-C.G. *Y en ese tiempo ¿cómo se obtenía la semilla?*

-G. *No, se guardaban papitas pa volvelas a sembrar y se rotaba la tierra, porque antes no se vendían las semillas sino que uno mismo las sacaba. Se sembraba la mata y se sacaba la que se consumía uno, la que iba a vender y dejaba el resto... papitas así pa semillas y eso iba y la guardaba uno y es que antes ni veneno se le echaba a la papa, antes no, ni veneno, uno mismo cultivaba la semilla. Antes era más sano porque no se le echaba abono de ninguna clase, no se le echaba abono ni veneno, antes deserbaba uno a uña... sí, porque no había venenos y ahora sino se le echa abono y veneno a las matas no se crían... Algunos sembraban muy poco, porque en ese tiempo no había casi nada pa quemar el monte, a uña deserbaba uno como ya le dije, no había nada y eso salía muy buena. Uno araba, sea que volteaba la tierra, como en enero componía uno la tierra y en marzo sembraba y más na, sin más abono sin más na y el maíz, eso se deserbaba con escardilla y la alverja tampoco se deserbaba con veneno, ahora en cambio uste siembra una mata de alverja horita y si no le echa abono no da.*

-C.G. *Y ¿por qué sembraban en marzo?*

-G. *Por el tiempo, aprovechando los meses de menos frío y apuntándole a la lluvia, porque antes no había cómo regar, no habían esas mangueras de ahora, entonces uno dependía de la lluvia.*

-C.G. *Y antes ¿cada familia sembraba su propia tierra?*

-G. *Sí, cada quien sembraba su propia tierra y a veces algunos iban y trabajaban en las tierras de otros y después ellos venían y trabajaban en las de uno, porque en esos tiempos se era más concienzosa. (Gorgonio Rivera Salazar. Hombre de 75 años de edad, no tiene esposa ni hijos, se dedica a la agricultura, es tío de Carmen Paredes y vive solo en La Lagunita)*

-Gustavo. *Cuando usted era niño ¿se cultivaba pimentón, cebolla redonda, brócoli?*

-Rafael. *No, pa ese tiempo no. Todo lo más que se sembraba por aquí arriba era arveja, papa y trigo y por allá abajo, más abajo de La Lagunita, por San Pedro se sembraba caña, maíz y caraota.*

-G. *¿Se sembraba caña?*

-R. *Sí hacía abajo... no estaban los molinos pues... aquí de La Puerta pa bajo, todo por ahí eso era caña... Mi papá vendía papa y con eso compraba la panela y las otras cosas que necesitara y vendía también trigo y arveja. El trigo se molía por acá abajo, uno llevaba un saco de trigo pa moler y salía con la harina.*

-G. *Y ¿qué edad tenía usted cuando se comenzó a sembrar zanahoria?*

-R. *Como unos 14 años, como a mediados de los 70, yo tengo horita 56 años. Pero era poco cuando se comenzó a sembrar, no como horita.*

-G. *¿En ese tiempo trabajaban con semilla?*

-R. *Sí, en ese tiempo estaba comenzando a salir semilla, pero antes mi papá y mis hermanos apartaban papitas pa volverlas a sembrar, cuando eso no la molestaba el gusano, ni se le echaba abono, ni se le echaba veneno.*

-G. *Y ¿maíz sembraban antes?*

-R. *Por aquí no, por allá abajo sí, sembraban lo que dicen maíz chiquito... pero eso tardaba muuucho... como un año, igual que horita. No ve que le afecta el frío.*

-G. *Y ¿sembraban mucho trigo?*

-R. *Ah eso sí, se trillaba porque cuando eso había una máquina y se sacaban sacos de harina y allá abajo se trillaba, pero ya un poco antes de que yo naciera se empezaba a sembrar un poco pa vender. Porque como le decía, antes de que yo naciera se sembraba arveja, trigo y papa y se comenzó a producir más pa vender cuando comenzó a salir la manguera, porque aquí no había tubería, porque aquí no se conocía la manguera ni se conocían botas de éstas (botas de caucho), en los sesenta no se conocía nada de esto, aquí se usaba era la cotiza de tres puntos.*

-Claret Giordana. *¿Cómo hacían para regar si no había tubería?*

-R. *No se regaba, se sembraba de año a año, uno aprovechaba el tiempo de lluvia pa cultivar, se sembraba en el mes de marzo hasta julio y el resto del*

tiempo uno lo que hacía era ir cercando y rozando, cortando la maleza, el monte, los palos pa hacer una siembra nueva, porque no se sembraba una sola tierra, entonces se iba preparando el otro terreno que se iba a sembrar, lo que se llama barbecho, porque no se podía sembrar la misma tierra y se buscaba donde estuvieran las ramas y los palos más jechos pa uno desmalezar y sembrar.

-C.G. Y ¿quiénes sembraban la tierra?

-R. No, los hombres de la familia y a veces se ayudaba una familia con otra, se ayudaban de mano vuelta, iban y le ayudaban dos días a una persona pa que ésta fuera y le ayudara otros dos días.

-C.G. Y ¿todavía se hace eso?

-R. Pues no, a veces por ahí... Porque antes no se contrataba la gente así como hoy porque era la misma familia o la mano vuelta. (Rafael Araujo Salcedo, hombre de 56 años, se dedica a la agricultura, tiene un hijo, hermano de Ramón, Ángel y Macario, este último difunto esposo de Candelaria Villarreal Dávila, vive en El Paramito con su hermano Ramón)

-Claret .Giordana. En tiempos de sus abuelos, de sus papás cuando cultivaban ¿qué usaban para controlar la plaga y para abonar la tierra si no había agroquímicos?

-Carmen. Usaban una mata que se llama cebada, eso lo sembraban en un lote así... eso es lo que sembraban en el páramo arriba. Ojala uste subiera y le preguntara a una persona mayor. Eso lo sembraban y era como una esponja esa mata y verdecita y lo cortaban tiernito y con eso era que abonaban. Vamos a suponer uste sembraba este llano y de ahí araba la tierra y le echaba el maíz de una vez y le ponía de eso. (Carmen Paredes Rivera. Mujer de 54 años, sobrina de Gorgonio Rivera, se dedica a la agricultura y los oficios del hogar, no tuvo hijos ni esposo y vive con sus hermanos y sobrinos en La Lagunita)

-Antonio. Antes se sembraba arveja, papita y trigo. Hortalizas no, zanahorias es de las primeras que se empezó a sembrar un poquito y caraota, que se daba por allá abajo. El maíz aquí propiamente no se siembra sino más abajo, algunos sembraban pero eso no daba mucho, eso era una pérdida, porque el maíz propiamente aquí no se da, en cambio abajo sí se da, un maíz chiquito que tarda mucho pero da, pero se gasta mucho tiempo.

-Gustavo. ¿A partir de cuándo se comenzaron a sembrar hortalizas?

-Lola (María Dolores). Cuando salió el riego, ahora lo que es papa de siempre, porque eso no necesita de mucho riego, en cambio con las demás hortalizas si no le echa agua se seca la matica.

-Claret Giordana. Entonces cuando usted era niño las hortalizas no se conocían.

-A. No, cuando yo era niño no.

- G.** *Y si no había riego ¿cómo hacían antes para los cultivos?*
- A.** *Eso se hacía buscando la lluvia, porque uno más o menos cuando veía el verdor se ponía a sembrar.*
- C.G.** *¿A partir de qué mes?*
- A.** *Como de marzo pa arriba, hasta julio o agosto, porque ya a partir de ahí es muy seco y mucho frío, porque diciembre es seco y cae hielo.*
- C.G.** *Pero ¿lo que ustedes cultivaban era para el consumo propio o también vendían?*
- A.** *También se vendía la papa y la arveja, pero era muy barato, bueno es que antes todo era muy barato, uno iba a comprar una panela y era muy barata, valía un realito... Sí, siempre la gente apartaba pa la venta un poquito, eso era lo que más se vendía la papa y la arveja.*
- C.G.** *Y ¿cómo hacían antes para vender la papa y la arveja, subían hasta acá a comprárselas?*
- A.** *No, se bajaba hasta La Lagunita y un poquito más allá en mula, había un señor que le compraba los sacos a uno y a mucha otra gente, en un camioncito que él después lo llevaba hasta el mercado de Valera y él le traía a uno las cosas que uno necesitaba de allá mismo, como la harina, la panela.*
- C.G.** *Ah, ¿hacían como un intercambio?*
- A.** *Sí, pero también él le pagaba a uno con plata y uno a él y a veces cuando uno no tenía cosecha él le fiaba.*
- G.** *Y ¿A partir de cuando comenzaron a cambiar las bestias por vehículos de transporte?*
- A.** *Como a partir del 70, el primero que compró fue Ángel, el de allá arriba, que compró fue una toyota, le costó 30 mil bolos en ese tiempo. Sí, fue en el 80 porque la camioneta estaba casi nueva cuando la compró, tenía dos años, era del 78. (Antonio Villarreal. Hombre de 71 años, esposo de Lola (María Dolores Toro Villegas), mujer de 57 años de edad, ambos agricultores, viven en El Paramito con José Luis, hombre de 23 años, el menor de sus siete hijos y una nieta)*

-Claret Giordana. *¿Qué se cultivaba antes en los 50, 60...?*

-Vicente. *Mire yo me acuerdo que cuando yo bajaba con mi papá, que tenía más o menos modos, hacía esas zonas bajas lo que sembraba la gente era caña, maíz y caraota y ya lo que era Escuque, esa zona de Santana que era ya un poquito más fresco se sembraba era café. Hortaliza no se sembraba más que una que otra pa la casa, ¡ah y se me olvidaba! también pa esas zonas bajas la yuca que no faltaba y un poco menos los plátanos y los cambures y habían muchas cosas que se daban y que se perdían porque se daban mucho, pero la gente no las comía, caso como la auyama y la chayota, la gente más bien se la daba de comida a los animales, pa los puercos, eso no se vendía. Pero también en lugares un poco más alticos y menos frio como en Mendoza Fría, Betijoque, La Quebrada, se sembraba la caña de azúcar y había mucho trapiche, se sembraba también la caraota y el*

apio que se cultivaba poco, lo más fuerte era el maíz, la caña, la caraota y el café, pero de todos el que más mandaba era el café, pero ese sí se sembraba pa Escuque, Santana o pa llá pa Monte Carmelo.

-C.G. *Y ¿qué tipo de animales criaban?*

-V. *No mucho, porque ésta nunca ha sido una zona productora de ganao, pa donde sí se veía algo era pa la zona baja.*

-C.G. *Señor Vicente y aquí en La Lagunita y El Portachuelo qué se cultivaba.*

-V. *Ah bueno, ya pa las zonas de páramo era la arveja, las habas, el trigo, la papa, pero lo poco que se producía era pal consumo de la misma gente, entonces ya pa los 60 las cosas comienzan a cambiar, pa ese momento comenzaron a llegar pa algunos pueblos como Jajo, La Mesa, Tuñame, portugueses, isleños de esos canarios, que me acuerdo yo de lo que veía y de lo que le ponía atención a las conversas de mi papá, que decían que muchas veces ellos llegaban alquilando tierras pa trabajalas, porque habían tierras que tenía mucha gente, pero no tenían ni los medios ni sabían cómo producir, entonces llegaron estas personas alquilando las tierras y pagando una suma que pal campesino de la época era mucho. Ellos comenzaron a llevar muchas veces en carga e mula mierda e gallina, porque a veces no habían caminos hasta donde estaban sembrando, cuentan no sé, que la gente decía estos sí están locos cargando mierda pal campo y entonces con eso abonaron todo y como traían semilla, pues comenzaron a sembrar. La primera siembra fueron papas y aquí se cultivaba un tipo de papa que era como negra, que tardaba mucho en dar, como un año, así le llamaban “papa negra”, horita es muy raro verla, entonces ellos metieron otro tipo de papa con semillas de afuera, abonaron bien con la mierda e gallina y con la primera cosecha que les salió, como a los tres o cuatro meses, pagaron el alquiler de las tierras por todo el tiempo que la iban a usar.*

-C.G. *¿Cuánto tiempo?*

-V. *Como unos cuatro años y todavía les quedaba pa seguir trabajando. La gente se fue dando cuenta y comenzó hacer lo mismo, uno aquí y otro allá y comenzaron a cultivar otras cosas además de la papa... Pero ahora todo eso se ha venido abajo, porque no se consigue la semilla, ni el abono y por esa poca producción es que uste ve la escasez y los precios altos... no ve uste que cuando se producía mucho los precios eran muy bajos, uno a veces llegaba a vender aquí en La Puerta o a Valera y se lo pagaban a uno muy barato, uno le perdía y a veces había quienes preferían que se les perdiera la cosecha antes de ir a regalar, pero ahora como hay muy poco entonces el precio es alto, sobre todo por allá por esos lugares como Caracas, Valencia, Maracaibo. No tanto aquí, porque aquí más que sea se encuentra, porque hay gente que no le gusta llevar la mercancía pa Valencia o Caracas o el oriente del país, por eso aquí se puede conseguir no tan cara pero se consigue, pero por allá no, pregúntele uste a un conocido suyo y le va decir que se consigue poco y muy cara.*

-C.G. *Y ¿por qué hay gente que no le gusta llevar la mercancía a otros Estados?*

-V. Mucho riesgo.

-C.G. ¿Riesgo de qué?

-V. Pues riesgo de perder la mercancía... Bueno pero déjeme seguile contando, así como con la papa hicieron con las demás hortalizas y ya pa los 90 uno de los cultivos, digamos nuevo, fue con las flores, pero una de las cosas que uste puede ver por aquí y eso me lo decía mucho mi papá, es que la gente empezó a producir pero siguieron viviendo igual, no agarraron parte de ese dinero pa mejorar sus casas, algunos compraron carro, pero pudieron haber hecho más, entonces uno va a la casa de una persona, estoy hablando de años atrás, porque horita no se puede, que hacían dinerito con lo que producían y seguían viviendo igual, las paredes sin frisar algunas, los techos con goteras, bueno uste que ha andado por estos lugares habrá visto.

-C.G. Y cuando no se producía para la venta, las tierras se destinaban para el cultivo de qué.

-V. Pues como ya le dije la arveja, la papa, las habas y algunas personas dejaban pedacitos pa sembrar el cilantro, ese de monte, cebolla, pero cebolla de la larga y lo que fuera necesitando la familia y los que podían, pero más abajo por aquí por La Puerta pa bajo, sembraban unas 50 matas de maíz y unas 50 de caraoas pero pa consumo de la familia.

-C.G. Y ¿las personas que no trabajaban sus propias tierras les trabajaban a otros?

-V. No, las personas tenían que trabajar sus propias tierras porque se producía muy poco pa la familia y lo que sobraba en ese momento era muy poco, una papita, unas arvejas y con eso la gente se bandeaba pa comprar otras cosas. Ah bueno, si era en otros lugares como yo le dije a uste, los que sembraban café sí podían contratar a otras personas pa desmalezar, recoger el café, ponerlo a secar y si era el caso molerlo, eso sí llevaba más trabajo y por aquí abajo también la caña de azúcar. Uste conoce Los Molinos, por aquí abajo habían trapiches y se hacía la panela, porque con eso es que se endulzaba antes y eso sí necesitaba más trabajadores y más abajo por Mendoza también pa hacer esto que estoy comiendo (muestra una tapita de chimo).

-C.G. Y ¿por qué esos dos cultivos se producían más y necesitaban de gente?

-V. Ah porque la gente los necesitaba más y duraban más tiempo, entonces se podían llevar de un lugar pa otro sin que se dañaran, una panela dura mucho y el café también.

-C.G. Y ¿cuándo más o menos la gente empieza a ver la tierra con un valor productivo?

-V. Bueno, ya pa los 60, pero sobre todo en los 70 la gente ya producía pa vender y por esa misma fecha se fueron instalando las tuberías pal riego y el que podía compraba su vehículo. Antes de esa fecha que yo le digo se sembraba, pero esperando los tiempos de lluvia, porque aquí y arriba pal Paramito más todavía, habían meses como noviembre, diciembre y enero

que no se podía sembrar porque hace mucho frío y es seco y yo recuerdo también que todas esas tuberías se empezaron a ver como por los 70.

-C.G. Y se ayudaban entre las familias para producir.

-V. Cada familia cultivaba su propia tierra, claro que si se veían muy atareados se ayudaban, lo que se llama “mano vuelta”, que era dos días yo le ayudaba y usted después dos días me ayudaba a mí.

-C.G. Y ¿cuándo comienza a contratarse mano de obra?

-V. Por ahí como en los 70 sobre todo, pero la paga era muy poca, también en ese tiempo y en otros lugares me cuentan que con el café la paga era por la cantidad que recogía la gente, era lo que llamaban por la “tarea sacada”, la paga se medía por las latas que se recogían.

-C.G. Y ¿cómo eran las latas?

-V. De esas latas de aceite grande. Recuerdo que el fijo diario eran 5 bolívares, más una o dos comidas y por la lata de la que le estoy hablando pagaban 1,75, casi 2 bolívares, claro la gente iba llenando varias veces la lata y la descargaba en un saco... Me acuerdo yo que hubo un tiempo en que se hacía difícil conseguir trabajadores porque muchos se iban pa Valera y otros pa Maracaibo, Caracas... Mi mamá me decía que lo más difícil pa vivir entre la ciudad, el pueblo y el campo en esa época, en los 60, era el pueblo, porque en el campo usted podía sembrar lo que necesitaba pa comer y criaba gallinas, pavo, una chiva, una vaquita y tenía de dónde sacar y cómo defenderse, en la ciudad habían más fuentes de trabajo, podía trabajale al comercio, al gobierno, pero en los pueblos era el prefecto, el juez, los policías, los maestros y el cura y el resto qué podía hacer.

-C.G. Y ¿por qué se iban a Valera y a las otras ciudades?

-V. Porque la gente veía como más facilidades pa vivir y muchos creían que les iba mejor si se iban pa esos lugares y el petróleo ayudo en eso, no ve usted horita cuando estuvo alto el petróleo, comenzaron a importar y peor pal campo y ahora mire como estamos, bajó el petróleo y ya no hay cómo traer tanto alimento y ahora no se produce, eso es lo que está pasando horita... Porque mire con tantas tierras que hay aquí, si aquí se produjera de verda verda y se ayudara al agricultor, aquí se produciría no sólo pal país sino pa fuera también, pero aquí se hizo lo contrario, se descuidó adentro y se trajo de fuera y mire usted cómo estamos y se puede agravar más la cosa. (Vicente Andrade, hombre de 77 años, se dedica a la agricultura, padre de 5 hijos y vive en El Portachuelo)

Ahora bien, a partir de la década de los 60 la producción agrícola a nivel nacional recibió un fuerte impulso transformador de una tecnología que permitió enriquecer los suelos, cultivar rubros que se adaptaron a las condiciones climáticas, contar con un sistema de riego, llevar un control más efectivo de plagas, usar semillas mejoradas genéticamente y otras técnicas

de cultivo que el campesino productor podía controlar, lo que en general contribuyó a un aumento del rendimiento por extensión de tierra cultivada.

En este contexto de cambios, de manera progresiva las comunidades pasaron de la producción agrícola tradicional hacia una más tecnificada, lo que les permitió diversificar los cultivos y aumentar el tamaño de su producción, quedando atrás la siembra de subsistencia para el consumo familiar en tanto que se orientaron a su inserción en el mercado nacional de verduras y hortalizas. De este modo sus tierras ya no estarían destinadas para el cultivo de los productos tradicionales como trigo, arvejas y habas sino para el de aquellos rubros demandados por los consumidores y la naciente industria del alimento. Así, pasaron de ser conuqueros a pequeños productores y su producción comenzó a fluir hacia los consumidores finales a través de agentes económicos y canales de comercialización, por medio de los cuales hoy contribuyen a surtir los mercados de verduras y hortalizas de pueblos y ciudades como Valera y otras tantas del centro-occidente del país, así como los requerimientos del sistema agroindustrial.

En la medida que el país se orientó hacia la modernización de la producción agrícola, en el marco de la Reforma Agraria y la Sustitución de Importaciones, también encontró un fuerte impulsó el sector agroindustrial de alimentos, que amparado en una moneda sobrevaluada basó su crecimiento y vitalidad en la importación de materias primas como el trigo para la elaboración de bienes alimentarios, lo que los hacía más baratos que los producidos internamente, cuya estructura de costo era más elevada. De este modo, la agroindustria vino a definir no sólo los artículos que se iban a ofertar a los consumidores sino también los alimentos que iban a sembrar los productores.

Foto N° 4
Sembradíos de El Paramito, La Lagunita y El Portachuelo



www.bdigital.ula.ve

Esto trajo como consecuencia que se dejaran de cultivar ciertos rubros aun los destinados para el consumo familiar, como el caso del trigo, pues no generaba ganancias al campesino al no poder competir con el trigo importado por el Estado, incluso el trigo importado vino a ocupar en sus cocinas el espacio que ocupaba anteriormente el trigo cultivado por ellos. Tal como lo señala el señor Antonio: *“Antes aquí también se sembraba trigo, pero se tardaba mucho y de ahí como vinieron las hortalizas y se tardan menos, uno comenzó a sembrar hortalizas y como el trigo no dejaba plata, entonces ahí se comenzó a producir hortalizas pa la venta y el trigo se dejó, porque se podía comprar en La Puerta o en Valera barato.”*

Ciertamente, ésta es una de las maneras cómo la actividad importadora con su demanda incidió en los rubros que se cultivarían en el país y con su oferta en los productos que pasarían a formar parte del patrón de consumo del venezolano, dado que posicionó unos alimentos en el mercado en función de su accesibilidad material y económica, lo que puso de manifiesto la poca competitividad de la producción interna en relación con la foránea y la dependencia del sistema alimentario del país de la actividad importadora. Esto es un claro ejemplo de cómo las políticas macroeconómicas repercuten a nivel micro, no sólo en lo económico sino también en lo cultural como son las preferencias alimenticias. No obstante, dicha dependencia de la importación de trigo y el consecuente aumento de su consumo no es algo nuevo en el país, pues como señala Lovera (2003), desde los tiempos de la colonia

La sociedad mestiza cayó... en lo que podríamos llamar la trampa del trigo, si atendemos a que el cultivo de este cereal fue en acelerada disminución y la dependencia del mismo en vigoroso aumento. Piénsese que en nuestros días, cuando el proceso de urbanización ha llegado a su apogeo, el cereal más consumido es

el trigo, y en este renglón nuestra sociedad depende en un cien por ciento de las importaciones. (p. 68)

Volviendo a las comunidades, la introducción de estas nuevas tecnologías no significó de ningún modo el abandono de las prácticas y tecnologías tradicionales, pues hoy alternan el uso de ambas formas de producción. Así, en El Paramito y en las pocas siembras que se hacen en La Lagunita es más notorio el uso de herramientas y técnicas tradicionales, mientras que en El Portachuelo un poco más el de tecnologías modernas, como el arado de disco empujado por pequeños tractores que sirven para voltear el terreno haciendo surcos y al mismo tiempo triturar la maleza, aunque no es una práctica generalizada. La utilización de una u otra técnica está determinada por la capacidad económica de cada familia y por la topografía del terreno, más plano y accesible en El Portachuelo y más inclinado e inaccesible hacia El Paramito, de hecho en este último el arado se sigue haciendo con bueyes y a lo sumo se emplea un rustico chasis corto al que le retiran el mayor número de piezas posibles para disminuir su peso, enganchándosele un arado rústico de metal.

6.4.2 Modificaciones en el Patrón de Consumo:

A partir de los años 60 comenzaron a producirse cambios en el patrón de consumo en las tres comunidades, cambios relacionados con la incorporación de nuevos alimentos en sus dietas, la forma de adquirirlos (supermercados o abastos), su presentación (empacados) y maneras de prepararlos. Desde ese momento muchos de los alimentos que comenzaron a consumir ya no eran sembrados sino comprados. En esto jugó un papel fundamental el empleo en la cocina de distintos artefactos, en especial de la cocina de querosén y más adelante de gas, neveras y licuadoras, entre otros, que les permitió ampliar sus opciones alimenticias en una variedad de preparaciones que rompían con la monotonía del pasado, lo que sucedió

principalmente en La Lagunita y El Portachuelo y en menor medida en El Paramito que se mantuvo más apegado a la tradición, entre otras cosas por la distancia geográfica.

Por consiguiente, el patrón de consumo de los pobladores de las tres comunidades se fue acercando un poco más al urbano. De hecho, aun cuando siguieron consumiendo los alimentos tradicionales, la gradual incorporación en su dieta diaria de productos refinados en algunos casos vino a sustituir a los acostumbrados, verbigracia el papelón por el azúcar refinada, el maíz y el trigo por la harina de maíz precocida y la harina de trigo refinada, las arvejas y habas por una variedad de granos adquiridos en el comercio en distintas presentaciones, así como la poca grasa que empleaban derivada del cerdo fue sustituida por el aceite de origen vegetal. Si bien la amplia oferta de productos que ofrecían abastos y demás tiendas de comida representó una diversificación de sus opciones alimentarias, su adquisición siguió dependiendo de la capacidad económica de cada grupo familiar.

Esto significó, siguiendo a Goody (1995) y Fischler (2010), que al simplificar el sistema agroindustrial algunos de los pasos para la transformación de los alimentos en comida, las familias pudieron contar con un excedente de tiempo que destinaron para los oficios del hogar y el trabajo de los cultivos para la venta. Atenuándose de este modo la vieja preocupación por la escasez de alimentos, al romperse el ciclo de estacionalidad que otrora regía los tiempos de siembra, cosecha y consumo, propio de los sistemas alimentarios tradicionales.

En la medida que fueron mejorando las vías de penetración hasta La Lagunita en los años 70 y los campesinos comenzaron adquirir vehículos, en especial rústicos y camiones 350, estos productos pasaron a ser comprados de forma más regular en La Puerta o Valera. En su mayoría, víveres procesados con ciertas excepciones como plátanos, cambures verdes, yuca y otros que no se producían en la zona por razones climáticas. De allí que

hasta hace poco una mirada superficial a las despensas de sus cocinas evidenciaba esta situación, alcanzándose a divisar de inmediato una serie de productos procesados como café, azúcar, harina de maíz, harina de trigo, leche en polvo, avena, fororo, maicena, pan, galletas, salsa de tomate, salsa de soya, mayonesa, espaguetis, latas de sardinas y en menor medida de atún, arroz, caraoatas, arvejas, mantequilla y aceite.

Ahora bien, la incorporación de alimentos procesados en su dieta diaria y los consecuentes cambios en sus gustos, modos de preparación y por supuesto en la concepción del alimento, pueden entenderse considerando las ideas expuestas anteriormente sobre la modernización del sistema alimentario, según las cuales la industrialización de los alimentos vino a representar una modificación de la relación tradicional de las personas con su medio, con su grupo social y con su alimento. En este contexto, el mejoramiento de los medios de transporte y vías de comunicación sirvieron de motor para el desarrollo de un nuevo “modelo alimentario dominante”, sustentado en la producción industrial de alimentos (Díaz y García, 2014). Este modelo se extendió desde las grandes ciudades hasta los poblados más distantes, quedando relegado en muchos casos algunas técnicas de producción, semillas, alimentos, comidas y prácticas culinarias locales, siendo parte de lo que Pelto y Pelto (1983) han denominado la “deslocalización de los alimentos.”

En efecto, una producción tecnificada y el empleo de complejos procesos de preservación de los alimentos hicieron posible superar los ciclos climáticos y ofrecer una gran variedad en cualquier época del año y por un periodo largo de tiempo. Se trataba de un alimento que ya no era fresco sino artificial, cuyas características organolépticas eran potenciadas con el fin de mejorar sus cualidades comerciales. Su disponibilidad traspasaba el ámbito de los intercambios familiares para situarse y regirse por las reglas del mercado.

A la luz de estos cambios se pueden observar dos patrones alimenticios en las tres comunidades, el de las personas de la tercera edad, formadas en un mundo caracterizado por la tradición donde la dieta se componía principalmente de los cultivos de sus tierras y su cocina era de sabores suaves, de allí su apego a las formas acostumbradas de hacer y comer de su tiempo. Y el de los adultos de hoy, niños para aquel entonces, cuyas preferencias gustativas se formaron en el tránsito de lo tradicional a lo novedoso, al crecer bajo el influjo de las ciudades y la dinámica modernizadora generada por los ingresos petroleros en las décadas de los 60 y 70, que gradualmente se extendió hacía las zonas rurales. Razón por la cual su dieta se conformó tanto de productos naturales como del progresivo aumento de los refinados, patrón con el cual fueron socializados en las maneras de cocinar y en los gustos culinarios del grupo, lo que después enseñaron a sus hijos en tanto que ésta es una vía de inserción social de los niños a la comunidad en la que nacen. (Garine, 1987)

Como señala Gracia y Comelles (2007), son prácticas y preferencias que una vez aprendidas serán reproducidas posteriormente en la adultez como fundamento de su identidad gustativa, sentido de pertenencia a una cultura alimenticia y de forma más amplia a una localidad, nación o región que se deja ver en productos, formas de preparación, lugares y afectos a los que ella remite. Por lo que la manera cómo se producen, preparan y consumen los alimentos constituye uno de los principales marcadores de la identidad de un pueblo, identidad que acompaña a las personas a donde quiera que vayan, llevando consigo los patrones alimenticios aprendidos.

Como resultado de ello, en las tres comunidades se observan algunas diferencias en sus patrones de consumo, por ejemplo en El Paramito pesa más la cocina y modos de hacer tradicionales y se da una mayor presencia de ingredientes naturales. En cambio, en El Portachuelo y La Lagunita, principalmente en esta última, la cocina ha tenido mayor presencia de productos refinados y formas de preparación más cercanos al patrón urbano,

diferencias que se explican en parte por el contacto constante y directo de éstas con La Puerta y Valera, con los turistas, con la actividad comercial y la migración de sus habitantes hacia otros Estados del país, quienes en su ir y venir aportan nuevas ideas a la cocina de estas comunidades.

Sin embargo, este desplazamiento hacia los productos adquiridos en los supermercados, abastos o bodegas nunca ha sido tan profundo como en las ciudades, pues para los habitantes de las tres comunidades el ingreso económico y la distancia geográfica como en el pasado siguen siendo factores determinantes para su consumo. De hecho, a pesar de la mayor disponibilidad que hoy tienen para adquirir alimentos básicos refinados y productos para condimentar o acompañar algunas comidas, no se puede decir que hayan abandonado completamente su patrón alimenticio.

Ciertamente, la inclusión de nuevos ingredientes y formas de preparación en sus cocinas no ha sido tan sustancial como para decir que ha conducido a una pérdida de su culinaria tradicional, pues esos nuevos elementos los han integrado a sus maneras acostumbradas de preparaciones y gustos. Esto se entiende en tanto que “Los cambios que se producen en la cocina no suelen afectar por igual a todos los componentes.... La comida y la forma de prepararla están más sujetas al cambio, ya que con frecuencia se introducen nuevos alimentos en una cocina, pero se los condimenta de la manera tradicional.” (Armelaños, 2003, p. 120)

Al respecto, se puede afirmar que sus patrones de consumo de hoy son el resultado de su culinaria tradicional, la que una vez entrada en contacto con el sistema agroindustrial moderno, según sus capacidades económicas, dio como resultado una gastronomía que en términos generales es propia de las poblaciones campesinas de la zona andina venezolana. Puede que compartan algunos elementos con otras zonas rurales del país, empero no se pueden agrupar dentro de un mismo tipo, toda vez que esas comunidades han tenido tradiciones distintas, según el poblamiento y las condiciones

ambientales que permiten el crecimiento de cultivos muy distintos a los de las zonas altas y frías, teniendo todas ellas como único elemento constante la disponibilidad de los productos que ofrece la agroindustria.

6.5 La Cocina como Espacio de Reproducción de lo Social

La cocina es el punto de reunión de familiares y visitantes, espacio donde se comparte un café y se conversa sobre diversos temas alrededor del calor que proporciona el fogón. En la mayoría de las casas la cocina además de ser el área donde se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación, es también donde se come y se socializa, en torno a ella las personas se reúnen de manera espontánea para interactuar mientras se ingiere algún alimento o se está cocinando.

Se trata de un espacio social en el que se producen y reproducen sentidos, en el que se dan apropiaciones culturales que no necesariamente implican la renuncia de la cultura propia, pues desde lo que les es familiar los grupos negocian o se resisten a adoptar nuevas ideas que pueden derivar de procesos modernizadores o de las desigualdades socioeconómicas, por lo que llegan a ser espacios colectivos de construcción de sentido que ponen de manifiesto la pertenencia a un grupo sociocultural a través de los colores, los olores, los ingredientes que se usan o las maneras de condimentar. Se entiende entonces, que es un ámbito de articulación de la vida diaria a través de la puesta en práctica de elementos de la esfera comunitaria, local, regional y nacional, del espacio público y privado, convirtiéndose en ámbito para la pervivencia de la tradición y la reconstrucción de la identidad como grupo a la luz de nuevos elementos que son integrados a su universo cultural y simbólico.

En estas comunidades es considerada el espacio propio de las mujeres, se cree que es su “buena mano” la que hace que las comidas sean gustosas, cualidad que se le adjudica en especial a las mujeres de más edad, que por sus años de experiencia han desarrollado una mejor sazón, por eso no es de

extrañar que las familias siempre hablen de un plato que la abuela o la madre preparan muy bien, sirviendo de alago y de reconocimiento como buenas madres o esposas. Esto es así, en tanto que,

El cocinar y el trabajo de organizar la elaboración de los alimentos tal vez sea el más importante y el más valorado culturalmente; sobre todo, porque, entre todos los trabajos domésticos, es el más público y el que tiene mayores posibilidades de congregar y conjugar relaciones sociales. Así, de todas las tareas domésticas el cocinar es ciertamente la más noble, sirviendo como un distintivo fuerte, altamente aprobado, para juzgar a las mujeres como amas de casa y esposas. (Da Matta, 1988, p. 162)

En este sentido, las mujeres de más edad relatan que aprendieron a cocinar desde niñas, recuerdan que necesitaban de un soporte como una piedra o un tronco para alcanzar el cimiento o el fogón. En cambio a los hombres no se les enseñaba a cocinar por ser considerado un oficio sólo de mujeres, de hecho los jóvenes pasaban más tiempo fuera de la casa trabajando en el campo, reduciéndose en algunas familias su colaboración a la recolección de leña. Aún hoy las mujeres aprenden fundamentalmente de sus madres y abuelas, en la medida que las incorporan a las tareas de la cocina en principio como ayudantes, incrementando paulatinamente sus responsabilidades que van desde lavar y ordenar utensilios, servir la comida, cortar y pelar verduras hasta finalmente ocuparse de la preparación de las comidas.

Este aprendizaje progresivo y sin orden específico, se nutre también de las conversaciones familiares y de lo que observan en los medios de comunicación, principalmente en la televisión, información que es reinterpretada y adaptada a su conocimiento culinario. Ciertamente, la cocina representa un espacio femenino no sólo para intercambiar información

Foto N° 5
Fogones de las Tres Comunidades



culinaria, sino también para compartir experiencias diversas, tanto las propias como las de otras personas, para hablar sobre la familia y los hijos o para compartir chismes, es un ambiente en el que se construyen los vínculos entre las mujeres y en el que se producen y reproducen los roles femeninos comunitarios.

En la actualidad estas prácticas se han flexibilizado, comenzando la participación de la mujer en la etapa de la adolescencia, cuando se le enseña a cocinar y asumir responsabilidades en la realización de las tareas fundamentales del hogar y la crianza de los más pequeños. Asimismo, hoy a diferencia del pasado algunos hombres jóvenes por iniciativa propia han aprendido a cocinar, algo excepcional tiempo atrás en el que muy pocos aprendieron observando a sus madres, tal como lo relatan algunos hombres de la tercera edad que viven solos.

En efecto, si aún se observa una baja participación del hombre en todos los aspectos relacionados con la preparación de las comidas, el servicio de la mesa, el retirar los platos, lavarlos y ponerlos en su lugar, tareas que hacen principalmente las mujeres, es evidente que ese patrón ha variado un poco en algunas familias, en especial en aquellas cuyas nuevas generaciones no están tan ligadas al trabajo de la tierra, en la medida que han logrado estudiar o conseguir otras fuentes de trabajo en la administración pública, el comercio, el transporte, la construcción, la mecánica, entre otros. En ello contribuye que algunas madres reconocen la necesidad de que sus hijos aprendan ante la posibilidad de brindar ayuda en el futuro a sus esposas o tener que vivir solos.

Esto se puede ilustrar con los hijos de la señora Ramona González, hombres jóvenes (20 y 24 años) que aprendieron a cocinar por iniciativa propia, haciéndolo los fines de semana, mientras que su hija (17 años) aprendió a cocinar en la adolescencia, más por disposición de ella, pues su abuela y en menor medida su mamá no le permitían de niña hacer labores de cocina. Algo que contrasta con las generaciones pasadas y a las que hace

referencia la propia señora Ramona cuando señala que su mamá fue distinta con ella, asignándole responsabilidades en la cocina desde muy niña.

No obstante, sigue habiendo una división en los roles de género que asigna el espacio público de la plantación al hombre y a la mujer el espacio privado del hogar, lo que no quiere decir que ellas no participen del trabajo de la tierra, sobre todo cuando las siembras están en los alrededores de la casa. De hecho éstas nunca permanecen solas, pues siempre hay mujeres haciendo labores del hogar y en especial encargándose de la cocina que demanda tiempo y trabajo, comenzando desde muy temprano, generalmente a las 6 de la mañana, independientemente de si las temperaturas están muy bajas o si hay lluvia.

Ahora bien, esta división del trabajo en géneros tiene lugar dentro del seno familiar, constituyéndose la familia en una unidad social donde no sólo se enseñan los saberes culinarios y se refuerzan los gustos alimentarios del grupo, sino también donde las personas se organizan para asegurar la ingesta de alimentos así como el cultivo de la tierra y su comercialización. Es entonces desde la dinámica de la vida diaria que hombres y mujeres de diversas edades se distribuyen las tareas de cultivo, el cuidado de los animales, la preparación de los alimentos, su adquisición en abastos, la realización de las labores del hogar como la limpieza, el cuidado de los niños, la atención ante la enfermedad, entre otras. Así mujeres y hombres comparten el trabajo agrícola, siendo mayoritaria la participación del hombre, mientras que las labores del hogar son fundamentalmente responsabilidad de las mujeres quienes cuentan con la colaboración de los niños.

-Claret Giordana. *Y ¿quién cocinaba en su casa?*

-Sotero. *Mi mamá era la que cocinaba y se ocupaba del fogón de leña... bajito si era el fogón recuerdo yo, en el piso.*

-C.G. *Y ¿Quién buscaba la leña?*

-S. *Nojotros mismos.*

-C.G. *Pero usted recuerda algún hombre que hiciera algún tipo de comida, una sopa.*

-S. *Antes no, pero yo me acostumbré a lavar la ropa primero que nada en vida de mi mamá y yo le ponía cuidao a mi mamá, cuando iba hacer arepa yo le ponía cuidao, hasta horita yo no ocupo a naiden, cundo tengo la harinita yo mismo hago las arepitas.*

-Claret Giordana. *Y ¿su papá cocinaba?*

-Ramona. *No, no, eso era cosa de mujeres, mi papá ni siquiera sabía prender la cocina. Mi papá no sabía hacer nada en la cocina.*

-C.G. *Y ¿su mamá le enseñó a usted a cocinar?*

-R. *A mí y a mi hermana, porque a mis hermanos no, porque la cocina era pa mujeres. Yo recuerdo que desde niñita yo cocinaba y ayudaba a mi mamá a lavar los corotos, hacer las arepas. Yo recuerdo que mi mamá me ponía como una piedra pa yo encaramarme y poder llegar hasta la cocina o el cimientto.*

-Gustavo. *Y ¿a las nietas las enseñó a cocinar?*

-María. *No, a mí no me enseñó. Abuela no quería que yo cocinara, yo aprendí fue viéndola, pero a ella no le gustaba que yo me metiera en la cocina, decía “uste está muy niña pa que se meta en la cocina” y yo ya estaba grande y no quería que me metiera en la cocina y no me dejaba hacer nada y si yo iba a lavar los platos le decía a mi mamá cómo va a dejar a la niña hacer esto, hacer aquello, uste no tiene que andar haciendo esto.*

-G. *Pero con usted señora Ramona fue distinta.*

-R. *Sí, conmigo desde niña. No le digo que ni alcanzaba a poner la olla con agua en el fogón (risas).*

-C.G. *Y ¿Sus hijos saben cocinar?*

-M. *Mis hermanos sí saben, ellos han aprendido solos.*

-R. *Lo que pasa es que antes no se veía bien un hombre en la cocina. (Ramona González de Pacheco. Mujer de 54 años, dedicada a los oficios del hogar, madre de María y Luis Alejandro Pacheco, dedicados al comercio, hermana de Nelson González, hombre de 59 años de edad, dedicado a la agricultura, no tiene ni esposa ni hijos. Viven juntos en La Lagunita)*

-Gustavo. *¿En su casa cocinaban los hombres o las mujeres?*

-Rafael. *No, sólo las mujeres porque decían que el hombre que cocinaba era raro. Pero que raro ni que raro, era tonto más bien el que no cocinaba, dígame uste, venice uno a morir de hambre por no aprender.*

-G. *¿Usted aprendió a cocinar?*

-R. *Sí, por ahí como a los 15 años.*

-Claret Giordana. *¿Fue por su mamá o por usted?*

-R. *No, por mí. Yo dije yo no voy a ser tonto como los demás, yo sí voy aprender a cocinar.*

-G. *Y su hermano Ramón aprendió.*

-R. No, ese aprendió después y conmigo. Yo hasta sé planchar también y lavar ropa, yo mismo me hago todo, yo no me atengo a nadie.

-C.G. Y los hombres en qué ayudaban a las mujeres en la cocina, por ejemplo ¿ustedes ayudaban a su mamá?

-R. No, lo que hacíamos era buscar la leña, porque antes se cocinaba era sólo con leña. Esta cocina se la compré yo a mi mamá de gas, hace como 30 años, porque antes mi mamá sólo cocinaba con leña.

-G. Y ¿la de querosén?

-R. Esa si se acabó, esa sólo tenía dos hornillas.

-C.G. ¿Quiénes molían el maíz, los hombres o las mujeres?

-R. Las mujeres.

-C.G. Y ¿a qué hora se paraba una mujer a cocinar?

-R. A las 5.

-G. Y ¿el hombre a qué hora se paraba?

-R. Como a las 6. La mujer tenía mucho trabajo, tenía que cocinar, lavar y cargar agua, porque en ese tiempo no había tubería, porque antes no llegaba el agua así por manguera.

-Gustavo. ¿Señora Lola, a qué edad comenzó usted a cocinar?

-Lola. Como yo era la mayor comencé como a los 6 años hacer comida y no sólo hacer comida sino también ver a los animales y buscar leña y todo eso.

-G. Y usted si alcanzaba el fogón.

-L. Sí y sino los más grandes me ayudaban a ver las arepas y yo les pedía ayuda a los hermanos míos que eran hombres. En ese tiempo a los hombres no se les enseñaban los oficios de la cocina.

-Claret Giordana. Señora Lola ¿usted cocina sola?

-L. No, las hijas mías me ayudan.

-C.G. Y ¿los hombres de esta casa la ayudan?

-L. ¡Ay no! (risas).

-C.G. Y ¿el señor Antonio sabe cocinar?

-L. Nada... bueno sí, cocina una papas y hace de vez en cuando el café, es lo único que sabe hacer (risas).

-C.G. Y ¿José Luis?

-L. A ese sí sabe cocinar, hace arepas, hace mojos, hace café.

-G. Y ¿fue que usted le enseñó o él mostró interés?

-L. No, él mostró interés desde chiquito, le gustaba. Horita se ven más hombres que cocinan más que antes.

-G. Y ¿La nieta (adolescente de 14 años) sabe cocinar?

-L. Sí.

-C.G. Y ¿A qué edad aprendió?

-L. Como de los 12 pa lante, ella también hace sopa, las aliña, ella ya sabe cocinar.

-C.G. Entonces es una ayuda para usted.

- L. Claro y más que uno tiene que salir de la casa a trabajar, a sembrar la tierra que es lo que uno trabaja.*
- G. Y ¿a qué hora se levanta usted señora Lola?*
- L. Yo sí me levanto tarde, como a las 6.*
- C.G. Y ¿no le da frío ponerse a hacer oficios a esa hora?*
- L. No, aquí uno trabajando no le da frío, más bien le da calor con este molino y eso es todos los días que hay que moler el maíz.*

De igual manera como en el pasado, en el día a día las mujeres deciden el menú que se servirá, orientadas no por los gustos o facilidades para cocinar determinadas comidas sino por los alimentos de los que disponen en sus cocinas y sembradíos, claro está, en esa disponibilidad influye también el ingreso económico de cada familia, de hecho, las de menores recursos están más sometidas al azar. Sin dejar de mencionar que el tamaño de las mismas es un factor importante, pues en familias muy numerosas se privilegia aún más la cantidad que la calidad.

El criterio para determinar lo que se compra está orientado fundamentalmente por el ahorro económico y lo rendidor de cada producto, procurando adquirir alimentos que representen un mayor aporte energético como carbohidratos y legumbres. Antes de la actual crisis económica podían influir otros criterios como la marca o la calidad del producto, en especial en La Lagunita y El Portachuelo, interés más asociado con las mujeres que con los hombres, quienes ahora como antes siempre se han inclinado más por los productos más económicos. Si bien esta incorporación de alimentos representó un exceso de calorías en relación con su dieta tradicional, a diferencia de lo que sucede en las ciudades no ha generado tantos problemas de obesidad, por las características climáticas, el tipo de trabajo que realizan y porque su consumo no es tan elevado.

6.6 El Sistema Culinario

Al hablar de un sistema culinario, siguiendo a Guidonet (2016), se hace referencia a una serie de elementos que actúan de manera conjunta

para modelar y darle un carácter particular a cada cocina, elementos que tienen que ver con lo propiamente alimenticio y con aquello que rodea el consumo. Entre ellos están los alimentos que se consideran comestibles, las maneras en que son transformados en comidas, las combinaciones de sabores, aromas y texturas, las técnicas de cocción, los ingredientes que se emplean para condimentar, hasta las horas para el consumo, los lugares, los utensilios y los acompañantes.

6.6.1 Clasificación de Los Alimentos:

Si bien los habitantes de las tres comunidades emplean dos formas de clasificar los alimentos: fríos o calientes y pesados o suaves, ambas obedecen a un mismo criterio, éste no es otro que los efectos de determinados alimentos en el aparato digestivo (dolor abdominal, indigestión, flatulencias, entre otros). Así, para algunos las arvejas, el trigo y la carne de cochino son considerados alimentos fríos, mientras que las caraotas, el maíz y la carne de gallina calientes, aunque las arvejas y las caraotas son leguminosas una es considerada fría y la otra caliente. Esta clasificación no la realizan con base en un sistema de creencias mágico-religiosas, sino de forma más sencilla por la observancia de los efectos de algunos alimentos en el organismo, de allí que no haya un claro consenso entre los pobladores para calificar a unos y otros.

Sin embargo, de las dos formas de clasificación la más usada, al igual que en el resto de Latinoamérica, es el criterio de alimentos pesados o suaves, siendo los pesados aquellos que generan malestar estomacal, que causan un exceso de saciedad o que en caso de estar enfermos empeoran su situación, en cambio los alimentos suaves son aquellos que no les reportan problemas digestivos.

-Gustavo. *Y ¿qué alimentos se consideran calientes?*

-Lola. *El maíz es caliente, igual las caraotas y los plátanos.*

-Claret Giordana. *Y ¿qué alimentos son fríos señora Lola?*

- L. Bueno la yuca es fría, el trigo, la carne de cochino es fría también.
- G. Y ¿cómo reaccionan los alimentos fríos en el cuerpo?
- L. Ah, porque avientan a las personas, da dolor, da diarrea.
- C.G. Y ¿la leche es fría o caliente?
- L. Bueno la de cabra es caliente, la de vaca es más fría y antes decían que no se le podía dar leche de cabra a las niñas y a los niños sí.
- G. ¿Por qué a las niñas no?
- L. Porque disque las ponía muy brinconas, los hombres sí la podían tomar tanto cruda como en atol, pero las mujeres no, ya después en cuajada se les daba.
- Antonio. Habían muchos reglamentos antes.
- C.G. Y ¿el brócoli es frío o caliente?
- L. Ah, no eso es frío al igual que el coliflor y el coliflor es más frío que el brócoli, uste ve que a veces que le cae mal a uno el brócoli y le duele el estómago a uno cuando lo come.
- G. Y ¿la papa es fría o caliente?
- A. Es medio fría, porque mucha papa le puede hacer daño a uno en el estómago.

- Gustavo. Señora Candelaria ¿qué alimentos son pesados?
- Candelaria. Bueno la caraota, la arveja, pero el frijol y el quinchoncho son más suaves.
- Claret Giordana. Y ¿la leche es pesada?
- C. No.
- G. Y ¿el café?
- C. Pues sí, algunas personas les puede caer pesao. (Candelaria Villarreal Dávila. Mujer de 73 años, dedicada a los oficios del hogar y la agricultura. Viuda de Macario Araujo, vive en El Paramito con tres de sus siete hijos Juan, José y Soraya y varios nietos, quienes se establecieron a escasos metros de su casa)

Seguendo a Garine y Garine (1998), se pueden identificar en su cocina alimentos básicos, secundarios y periféricos. Los básicos corresponden a aquellos que poseen una mayor carga alimenticia y por tanto se les adjudica un importante valor nutricional y simbólico, por lo que son apreciados en la alimentación diaria gracias a su aporte energético y la saciedad que producen, están relacionados con los carbohidratos, en este sentido en las tres comunidades son básicos el trigo, el maíz y la papa.

Los alimentos secundarios, que como señalan los autores, si bien acompañan a los básicos no tienen el mismo valor nutricional y simbólico de ellos o en todo caso su consumo es menos recurrente debido a que su disponibilidad, formas de preparación y hábitos de consumo los hacen menos frecuentes en su dieta diaria, tal es el caso de las legumbres (arvejas, caraotas y habas), algunas verduras, hortalizas, la leche y el queso. Por último, los alimentos periféricos que son ingeridos de forma esporádica, según las temporadas, celebraciones, disponibilidad en su acceso o ingresos económicos, tal es el caso de algunas frutas y vegetales que no se cultivan en la zona y diferentes tipos de carnes. Se puede observar una pirámide en las formas de preparación y consumo de estos alimentos, en la que los básicos ubicados en la cúspide están menos sujetos a modificaciones en sus maneras de preparación y consumo, flexibilizándose al bajar a los secundarios y periféricos, tal como lo observaron Douglas y Nicod (1974) en sus investigaciones.

En cambio, siguiendo a Douglas (1979), en las tres comunidades se pueden considerar como alimentos estructurales o nucleares el trigo, el maíz, la papa, el arroz, las arvejas y las caraotas, alimentos que ocupan el centro en su dieta diaria y por esto mismo son los que más ofrecen resistencia al cambio. Esta clasificación de Douglas emplea criterios distintos a los de Garine y Garine, en el sentido de que alimentos básicos y secundarios pueden entrar dentro de la clasificación de alimentos nucleares, pues lo que priva no son las consideraciones que las personas tengan sobre su poder nutricional o simbólico (aun cuando no lo niega), sino la frecuencia de su consumo y su presencia en la preparación de los menús en la dieta diaria.

En cualquier caso, se puede observar que la importancia de estos alimentos en la dieta diaria de los pobladores, obedece a que les produce saciedad, lejos de las consideraciones sobre el tipo, calidad y combinación de calorías propias de las ciudades y clases medias, que prefieren más los alimentos que restauren sin el consecuente aumento de peso. De allí que no

valoren los alimentos de acuerdo a normas nutricionales, sino al factor económico y a la saciedad que les produce.

En este sentido, para ellos “comer bien” se entiende como quedar saciados, así por ejemplo, un alimento que no dé la sensación de llenura no es un alimento que evalúen lo suficientemente “bueno”, esto obedece en parte a sus limitaciones económicas, las condiciones climáticas y el trabajo de la tierra que demanda el consumo de alimentos energéticos, siendo importante el trigo, el maíz, la papa, las arvejas, las caraotas, la leche, sus derivados y la carne.

Ahora bien, la estima por determinados alimentos que no forman parte de su dieta diaria puede entenderse siguiendo a Fischler (1995), por el “principio de incorporación” de las propiedades o facultades que transmiten al ser consumidos. Así, valoran en primer lugar los productos cárnicos y los carbohidratos como el trigo, el maíz y la papa. En segundo lugar las legumbres como arvejas y caraotas. En tercer lugar los vegetales, consumidos crudos o cocidos, siendo inferiores aquellos que requieren de más agroquímicos como el repollo, la lechuga y la cebolla larga, mientras que los que necesitan de menos agroquímicos como la espinaca y la acelga ocupan una posición más alta.

En términos generales, de acuerdo con el principio de incorporación, para ellos los primeros y segundos son los que dan fortaleza al cuerpo y lo mantienen más sano, esa representación hace que socialmente sean valorados en la dieta diaria aun cuando no los consuman asiduamente, como los productos cárnicos. La razón por la cual la carne no se puede ubicar como un alimento básico o secundario según la clasificación de Garine y Garine y tampoco nuclear de la de Douglas, obedece a que su poca disponibilidad y elevados precios para sus limitados recursos económicos hacen poco frecuente su consumo. No obstante, esto no impide que consideren a la carne como un alimento que sacia y “sostiene al cuerpo”, reservada para momentos especiales como fiestas familiares (bautizos,

matrimonios), fechas conmemorativas (navidad, días de santos patronos) o la recuperación de la vitalidad corporal de la mujer una vez que ha dado a luz, entre otros.

Por otro lado, como sucede en todos los grupos humanos, en estas comunidades hay alimentos para cada etapa del desarrollo humano. Así, por ejemplo la etapa de lactancia del niño se extiende por lo general hasta los dos años, edad en la que la mujer comienza a dejar de amamantarlo máxime si está embarazada. Si bien en los primeros seis meses al recién nacido se le alimenta básicamente con leche materna, a los pocos días de nacido las madres van introduciendo al niño en la cultura gustativa del grupo, por lo general complementan su alimentación con la leche ordeñada directamente de la vaca o leche en polvo, a los pocos meses le dan cremas trituradas de verduras, la masa de la arepa, huevo, queso, entre otros y ya al año consume el mismo tipo de alimento que el resto. La ingesta de café se le permite en pocas dosis a partir de los 6 años y el picante, en especial para las generaciones pasadas cuando aún se consumía de forma importante, a partir de los doce años, hoy en cambio su consumo ha disminuido significativamente.

-Claret Giordana. *Y ¿con qué leche alimentó a sus hijos?*

-Lola. *No, puro amamantándolos, yo los amamantaba como por dos años, dependía sino venía otro en camino, porque ya cuando venía otro tenía que quitarle el pecho.*

-Gustavo. *Y si el niño no quería dejar la teta.*

-L. *Tenía que querer, porque había que quitárselo obligatoriamente.*

-C.G. *Y ¿cuándo les comenzaba a dar comida?*

-L. *Como de los seis meses pa lante se le comienza a dar masita de arepa, puré de papa con cuajada, claro se le iba dando de a poquito, ya cuando tenían el año comían bien, casi como uno.*

-G. *Y ¿la leche de vaca le daban?*

-L. *Bueno pues a los míos yo no les di, sé que otros lo hacían, pero yo no le di a los míos porque es muy fuerte pa los niños, yo a los míos le daba ya del año en adelante en atolito, un poquito antes del año y uno compraba una crema de arroz y le hacía el atolito.*

-Antonio. *Sí, es que la leche de vaca no se le puede dar a los niños antes del año porque les cae mal.*

-Ramón. *Yo me acuerdo que antes no habían esos cuidados que tiene la mujer ahora, no había esa dieta que les ponen ahora... eso no.*

-Gustavo. *Y ¿los niños a que edad comenzaban a comer?*

-R. *Como al año.*

-G. *Y ¿qué le daban?*

-R. *Calditos de alguna sopita de alverjita, papita o de arrocito y se iba enseñando al niño y entretanto de la leche de la mamá. Es que antes el clima era muy bonito y las mujeres se mantenían alentadas y las mujeres tenían sus hijos y los amamantaban y en menos de 15 días ya se levantaban y cocinaban, pero ahora tienen que guardar reposo y bajar a Valera o a La Puerta a parir y seguir una dieta.*

-Claret Giordana. *Y ¿a los niños le daban café?*

-R. *Sí, pero poquitico, poquitico y ya grandecitos.*

-G. *Y ¿picante?*

-R. *Eso sí no... Por ahí cuando había picantico, ya grandecito de doce por ahí, se le echaba en la sopita pero una cucharita y más na. (Ramón Araujo Salcedo, hombre de 78 años, no tuvo esposa ni hijos, agricultor, hermano de Rafael, Ángel y Macario, vive en El Paramito con su hermano Rafael)*

www.bdigital.ula.ve

-Juan. *Yo le compre a la niña la pura crema de arroz, porque le estamos dando la leche de vaca y le cayó bien, porque en estos días lloraba y lloraba en la noche porque el pecho no la sustentaba casi, entonces yo le dije a Maryuri yo le voy a buscar la crema pa que se la dé con la leche.*

-Claret Giordana. *Señora Candelaria y a sus hijos ¿qué leche les dio?*

-Candelaria. *Yo les daba leche como al mes, leche de vaca, pero también antes a uno en el control le daban a uno la leche pal niño y la crema de arroz.*

-C.G. *Y ¿sopitas y cremitas a partir de qué edad?*

-C. *Bueno de los tres meses pa lante.*

-Gustavo. *Y ¿qué tipo de sopas?*

-C. *De todo, cualquier clase de comida, yo a los míos les daba antes de los 8 días atoles y al poco tiempo de todo y ellos están acostumbrados a comer de todo, cualquier clase de comida.*

-J. *Y no ve uste al catirito como está de gordo, ese cuando me ve venir con la vaca me dice eche papá eche.*

-C.G. *Y ¿se la dan cruda o la hierven antes?*

-J. *Cruda, recién sacada de la vaca.*

-G. *Y ¿sopita de granos también?*

-J. *Sí, de todo, a partir de los 8 días y esa leche es mejor porque es natural.*

- G.** *Señora Candelaria y cuando usted guardaba la dieta ¿qué alimentos le prohibían?*
- C.** *Los huevos, las caraoatas.*
- G.** *Y ¿los huevos por qué?*
- C.** *Porque eran malos pal ombligo del niño.*
- C.G.** *Y ¿para el ombligo brotado no fajaban al niño?*
- C.** *Sí, todavía lo hacen y se le cura el ombligo con vela de graso.*
- G.** *Y ¿cómo se hace?*
- C.** *Se calienta la vela de graso y se le va colocando así en el ombliguito y eso lo seca rápido, ya la nieta mía lo tumbó, con la vela de graso a los días ya no tiene nada. (Juan Araujo Villarreal. Hombre de 46 años, dedicado a la agricultura, esposo de Maryuri González, mujer de 37 años, viven en El Paramito con sus 7 hijos. Hijo de la señora Candelaria Villarreal Dávila)*

Si bien la dieta de la mujer durante y después del embarazo no sufre cambios significativos en relación con su dieta diaria, las mujeres consideran que algunos alimentos no deben consumirse en estas etapas, por ejemplo no ven conveniente que la mujer durante el embarazo consuma picante y café, asimismo durante la lactancia se les recomienda consumir grasas para que baje la leche materna, pero se le prohíbe la ingesta de tomate y alimentos ácidos, pues se cree que “brotan el ombligo” del niño. Algunas mujeres, como en el pasado, evitan el consumo de alimentos fríos procurando los calientes, por lo que siguen como regla el consumo de un hervido de gallina al comienzo y al final de la dieta. En este sentido, tratan que la mujer mantenga el calor corporal durante el embarazo y la cuarentena, cuidándose de no exponer el vientre y los pies a la humedad por temor a las enfermedades.

- Claret Giordana.** *Sabe que yo estuve conversando con Maryuri y me dijo que la doctora le prohibido comer cosas ácidas como el tomate y el café, porque al amamantar a la niña podía hacer que se le brotara el ombligo, usted qué sabe de eso.*
- Lola.** *No, yo sí le voy a decir a uste que yo sí comía normal, se puede decir que yo tuve 9 hijos y nunca parí en el hospital, todos fueron aquí en la casa.*
- C.G.** *Y ¿usted no comió algo especial?*
- L.** *Nooo, lo que hubiera, yo lo que hacía era guardar reposo de 30 a 40 días... bueno yo lo único que no comía eran arvejas y harina de trigo, pero*

por unos 15 o 20 días, porque eso era muy frío y le hacía así como dice usted, mal al muchacho en el ombligo.

-C.G. Y ¿qué alimentos calientes comía?

L. El maíz es caliente y eso lo comía yo en la dieta, la arepa de maíz y sopa de caraota, eso sí podía comer uno, ah una gallina tenía que comerse uno en el tiempo de la dieta.

-Gustavo. Y ¿por qué una gallina?

-L. Eso no lo he podido descifrar yo... pero toda mujer que cumple la dieta tiene que comerse una gallina al comienzo de la dieta y al final de la dieta. Pero también en ese tiempo uno podía tener todos los hijos que quisiera, pero ahora es muy difícil, uno no tenía que estar pensando en comprar leche y pañales... trapo que no servía en la casa yo agarraba y se lo ponía a los niños... yo no supe nunca lo que era comprar un pañal.

-C.G. Y ¿chocolate podía usted tomar?

-L. Sí, también, pero uno no tomaba de ese de pasta sino cacao, ese que viene en bolita.

-C.G. Y ¿tomates comía usted?

-L. No. pero es que cuando yo tuve los muchachos míos era muy raro ver por acá arriba un tomate, porque eso casi no se cultiva aquí.

-G. Y ¿se exponía al aire?

-L. De eso sí me cuidaba, hasta que no cumpliera la dieta, yo no lavaba, no barría, no cocinaba. Eso duraba como 40 días.

-C.G. Y ¿quién lavaba y cocinaba en ese tiempo?

-L. Ah, una hermana mía que venía y me atendía porque Antonio nunca ha sabido cocinar.

-Maryuri. El médico me recomendó que no podía barrer, lavar los corotos, agarrar agua fría.

-Gustavo. Y ¿no puede salir mucho?

-M. No.

-Claret Giordana. Y ¿cómo está haciendo para la comida?

-M. Pues pa la comida me la hace mi suegra y Juan también se pone hacer y los niños. La mayor tiene 11 y la otra tiene 9.

-C.G. Y ¿los varones?

-M. No, esos no me ayudan.

-G. Y ¿Juan si sabe cocinar?

-M. Sí, él me ayuda cuando puede.

-G. ¿Cuánto tiempo debe guardar reposo?

-M. Todo el mes completo.

-C.G. Y ¿tiene que evitar algunas comidas para que no le pegue a la niña mientras la está amamantando?

-M. Sí, no puedo comer tomate ni cosas que sean ácidas, por una parte por el ombliguito que es muy débil y también porque se le puede brotar.

-C.G. Y ¿cosas grasosas?

- M. Ah no, eso sí puedo comer, es bueno pa que baje la leche, la doctora lo que me dijo fue que evitara las cosas ácidas, de resto nada más.*
- C.G. Y el picante ¿lo puede comer?*
- M. No, pero a mí no me gusta.*
- C.G. Y cuando estaba embarazada ¿qué le recomendaban comer?*
- M. De todo. Lo que me decían cuando estaba embarazada es que no podía comer cosas muy grasosas como mayonesa, mantequilla y el café me lo prohibieron, antes y después y eso si me gusta a mí, horita estoy tomando poquito.*
- C.G. Y ¿le baja bien la leche?*
- M. Sí.*
- G. Y ¿a partir de qué mes puede alimentar a la bebe con comida?*
- M. A partir de los cuatro meses, se le da cremitas de papita, de apio y horita ya a la niña le estoy dando leche de vaca. A la semana le empecé a dar con hierbabuena, pa que le sustente, porque come mucho.*

De la misma manera consideran que algunos alimentos son adecuados para casos de enfermedad, como los hervidos de gallina, de patas de pollo o de hueso de res. En el caso de los abuelos si no tienen problemas de salud la alimentación suele ser la misma que la del resto del grupo familiar, sin embargo, al no tener completa su dentadura y no contar con los suficientes ingresos para la adquisición de prótesis, consumen los alimentos más blandos o más picados. En otros casos si tienen problemas gastrointestinales les seleccionan parte de las comidas que le faciliten la digestión, por ejemplo de las sopas de granos le sirven el caldo.

Se pudo observar que cuando están enfermos y el médico les receta una dieta con restricción de ciertos alimentos, no siempre las familias la siguen al píe de la letra, pues en algunos casos no creen que un alimento que siempre se ha comido pueda afectarles, por lo que ante la petición del anciano de alimentos prohibidos por solidaridad le permiten consumirlos aunque con menor frecuencia y cantidad.

6.6.2 Combinación y Condimentación de los Alimentos:

Tomando en cuenta que cada grupo humano selecciona en el marco de su contexto cultural qué alimentos pueden ser ingeridos y las maneras de

consumirlos, se entiende que la preparación de los alimentos y su transformación en comida representa, siguiendo a Levi-Strauss (2003), el paso de lo natural a lo cultural, involucrando un complejo mundo de conocimientos, experiencias, creencias y prácticas que dan cuenta de estrategias culturales que permiten la adaptación del hombre a su medio.

Ciertamente, desde criterios culturales, siguiendo a Guidonet (2016), los grupos determinan las normas de transformación de los alimentos, las posibles combinaciones de texturas, colores, olores, sabores, temperaturas, las técnicas de cocción, con qué condimentar, la cantidad que se debe usar, los alimentos que se cocinan juntos y los que se cocinan separados, los que se pueden comer crudos, los que deben ser asados o hervidos, aspectos que en conjunto constituyen los gustos que definen a una cocina. En este sentido, son fundamentales las especias en la preparación de los alimentos en tanto que

le dan su sabor distintivo. Este uso distintivo de especias en combinaciones, denominado el principio del sabor, representa una adaptación significativa. Aunque algunos autores han especulado que las especias se utilizaron primordialmente para enmascarar la comida descompuesta, es más probable que su valor radique en que marcan los alimentos con un sabor distintivo que llega a identificarse con la cultura.... El principio del sabor puede tener valor por estimular el apetito. (Armelagos, 2003, p. 117)

Así, de acuerdo con los relatos de los más ancianos la cocina de las tres comunidades en el pasado se caracterizaba por ser de gustemas o sabores suaves, en tanto que usaban pocos condimentos como la sal, el orégano y el aceite onotado, los que combinaban en ocasiones con cilantro de montaña, cebolla larga y dientes de ajo. Así lo recuerda el señor Vicente: *“mi mamá usaba algunas especias... No es como ahora, la mujer mía le*

echa más cosas, pero a veces uno ve que la gente sigue comiendo así como insípido, siguen haciendo el grano con agua y sal.” De la misma manera lo relata la señora Lola: “Antes no se le colocaban muchas cosas, pero yo ahora cuando de repente si lo hay (risas), le pongo sal, onoto, cilantro, ajo porro, orégano y cebolla.... pero con tal que sepa a sal está bueno.”

Entre las principales técnicas de cocción o tecnemas se encontraban el hervido y el asado, la primera para la elaboración de sopas de arvejas, habas, caraotas y trigo; atoles; así como para la papa sancochada que se solía comer en los almuerzos y cenas y la segunda se empleaba para la elaboración de las arepas y para tostar habas, trigo o maíz para la elaboración de atoles.

Su sistema culinario se basaba fundamentalmente en el trigo, el maíz, la papa y las legumbres, sin una gran variedad de usos en la preparación de platos, por lo que tendía a ser monótono. Así lo refieren algunos de los pobladores como la señora Lola, al mencionar que *“antes la comida no era muy variada, se comía siempre lo mismo, porque pal desayuno siempre la misma cosa, igual pa la cena y el almuerzo... siempre lo mismo, la arepa que no faltaba pal desayuno, que uno se la comía con queso o con cuajada... casi igual que ahora.”*

A diferencia de lo que sucede en la sociedad moderna, donde el consumo permanente de un producto genera en el corto plazo su rechazo, en el caso de las sociedades tradicionales, como las comunidades en estudio, elementos de orden simbólico, valorativo y afectivo (la tradición, el comer juntos, comer lo cultivado por ellos, el alimento visto como algo dado por Dios, entre otros) ayudan a tolerar la poca diversidad y lo desabrido de sus platos, sin las incomodidades que tal situación representaría para una persona acostumbrada a la multiplicidad de opciones que ofrece el sistema alimentario moderno. (Gariné y Gariné, 1998)

Se podría decir que esta monotonía se entiende en buena medida por el hecho de que su régimen alimentario fue labrado dentro de un sistema

tradicional, con una economía de subsistencia, en la que no había cabida para lo que Bourdieu (1998) denominó “gustos de lujo” sino para los “gustos de necesidad”, que en las ciudades están asociados con los estratos más deprimidos en términos económicos.

Ciertamente sus platos no eran muy variados, así por ejemplo el trigo entero se consumía en sopas, molido para hacer arepas o en atol con leche de vaca, al que le agregaban otros ingredientes, como lo señala la señora Lola: *“algunos le echaban zapalla y hacían una mazamorra y también se hacía mazamorra con el maíz que le llaman fororo y también con habas, se le ponía leche y eso sí es bueno, con habas la leche queda muy buena, eso queda flojo por más que uno le eche, eso no espesa como el otro, como el fororo.”*

De la misma manera, se usaba el trigo para la elaboración de un plato que llaman “pan de olla”, el cual cumplía la función de un pan que podía ser dulce o salado según las preferencias de cada familia. Este plato es conocido hoy sólo por las personas de mayor edad pues hace tiempo dejó de prepararse, en la medida que otros alimentos como el pan de panadería comenzaron a estar más disponibles.

-Claret Giordana. *Señora Candelaria y ¿usted hace el pan de olla?*

-Candelaria. *No, eso se hacía antes.*

-C.G. *Y ¿cómo lo hacía usted?*

-C. *Se tuesta el trigo, se muele, se pone a hervir agua y cuando esté bastante caliente se le echa, que no sea mucha agua y ahí va dándole y él queda seco.*

-Gustavo. *Y ¿cómo se lo comían?*

-C. *Pues puro o con atol.*

-Lola. *Eso se tuesta bien el trigo y se muele bien, se echa en una olla con un poquitico de agua y se le echa sal y un poquitico de panela también, hasta que quede bien sequito, eso se va poniendo como duro, en lo que eso va hirviendo se va secando y se va poniendo duro, yo lo ponía en una taza y los cortaba y me salía como paledonia.*

-Gustavo. *Se hace sólo de trigo.*

-L. *Sí, sólo de trigo.*

-Rafael. *En mi casa lo hacían. Pero eso hay que dejarlo doradito porque si se deja mucho se quema y se pone amargo y así no es muy bueno.*

-L. *Sí, eso hay que tener una cierta experiencia pa hacerlo, si le echa mucha agua tampoco sirve.*

-Claret Giordana. *Y ¿con qué se comía el pan de olla?*

-Antonio. *Uno se lo comía con ají y otros con leche o con guarapo.*

Como sucede actualmente, el maíz y el trigo representaban dos alimentos fundamentales en su dieta diaria, el trigo se cultivaba en El Paramito y el maíz hacía zonas con temperaturas más altas a lo largo del Valle del Momboy. Con el maíz hacían arepas y atoles, y con el trigo sopas, atoles, pan y arepas. En la mayoría de las casas de El Paramito las arepas se siguen preparando con maíz molido, mientras que en las otras dos comunidades se usa más la harina precocida, aunque en las tres prefieren este tipo de harina para la elaboración de las hallacas en navidad y las carabinas en Semana Santa.

-Claret Giordana. *Aquí ¿comen más arepa de trigo o de maíz?*

-Ramona. *No, ahora arepa de maíz, pero anteriormente cuando yo era niña sí recuerdo que se comía más la arepa de trigo... Pero sí recuerdo yo que a mi papá le gustaba más la arepa de maíz, porque él era de aquí abajo de La Mocotí y a mi mamá le gustaba más la arepa de trigo porque ella era del páramo de Piñango.*

-C.G. *Entonces ¿cuándo las personas vienen de abajo consumen más el maíz y cuando vienen del páramo consumen más el trigo?*

-R. *Sí, sí, por ahí por La Mocotí es cálido. Lo que sí recuerdo yo que a mi mamá no le podían faltar el trigo, el maíz, las papas y la panela.*

-Gustavo. *Y el trigo ¿ya no lo siembran por aquí?*

-R. *No, hace mucho que no se siembra, aunque ahora con la escasez he escuchado que hacía allá arriba están volviendo a sembrar trigo. Pero como le digo, cuando yo era niña sí sembraban y a mí me gustaba mucho ver la siembra porque cuando ventea hace olas (risas). Mi mamá me decía que lo que más sembraban cuando ella era niña era el trigo y la papa.*

-C.G. *Y ahora ¿qué están consumiendo más la arepa de trigo o de maíz?*

-R. *Pues horita la de maíz, pero de este maíz que yo lo muelo, porque desde hace tiempo no se consigue ni la harina de trigo ni la harina Pan... nos hemos tenido que acostumbrar otra vez a moler maíz, porque desde que yo tuve a mis hijos lo que comíamos era harina Pan... ellos sí no sabían lo que era moler maíz.*

-Gustavo. Señora Candelaria ¿usted prefiere el trigo o el maíz?

-Candelaria. Pues el maíz porque yo nací en Monte Carmelo y allá sí se siembra más el maíz, en cambio de este lado sí comían un poco más el trigo, porque el maíz no se da bien. Aquí hubo un tiempo comiendo más arepas de trigo, se compraba el trigo en bulto, pero era muy barato y se conseguía. Pero también se come arepa de maíz, pa eso se cocina el grano pa que no esté tan duro y una vez que se ablanda se muele y después se le echa agua y sal y se amasa, de esa bolsita (1 Kilo) salen como doce arepas.

-C. Señora Candelaria y ¿las carabinitas que usted hace en Semana Santa con qué tipo de maíz las hace?

-C. Ahí sí uso harina Pan mezclada con arroz, papa y arveja.

-Claret Giordana. Y ¿cuánto tiempo la deja hervir?

-C. Como 1 hora.

-C.G. Y cuando hace pan en el horno de piedra ¿cómo hace?

-C. Yo le echo bastante leña en la parte de abajo y cuando se hace bastante brasa yo la extiendo bien toda con un palo... que esté coloraita la brasa y ahí sí meto el pan y le pongo unas ramas encima y los dejo de 5 a 10 minutos y queda bien asaito. Yo hacía mucho pan pa vender cuando la gente de Caracas venía a pasar aquí las navidades, dígame en enero cuando se iban de aquí pa llá... yo sí vendía pan, pero ya ahora la situación está difícil como pa hacer pan pa vender.

-Gustavo. Y ¿comen más arepas de maíz o de trigo?

-Lola. De maíz es la que estamos comiendo, porque desde noviembre (2016) no conseguimos la harina de trigo. Nosotros siempre molemos el maíz y compramos la harina Pan por temporada, por ejemplo, en Semana Santa y en diciembre pa hacer las carabinas que se hacen aquí, que se envuelven en hoja de jallo, jallo le llaman aquí pero eso se llama bromelia, esa sí va rellena de arroz, papa y arveja, esa se extiende así como la hallaca y se le echa el relleno adentro, se envuelve y se cocina.

-Claret Giordana. Y las hallacas de navidad cómo las hacen

-L. Esas sí van envueltas en hoja de plátano y llevan carne de res, carne de cochino y muchas cosas más, pasas, aceitunas y zanahorias, el guiso lleva pimentón, ajo porro, cebolla larga, cebolla corta, cilantro, sedano, eso sí lleva bastante verdura, en cambio la carabina que yo le digo no lleva.

-Claret Giordana. Y ¿qué llevaban las hallacas?

-Ramón. De todo, la carne ya iba cocida, de buey o de vaca o de puerco con el guiso, lo único que se cocinaba era la masa porque la carne ya se cocinaba... la masa era de maíz

-C.G. *Y ¿qué se le echaba a las carabinas?*

-R. *Se le echaban arvejas, papas, se le echaba cilantro, cebolla (cebolla larga), ajo y se le echaba arroz pa rellénalas... claro eso lleva su relleno porque quién se va a comer una carabina de pura masa.*

Las habas verdes se cocinaban para hacer sopa y secas se molían para el atol. A las sopas se les agregaba papa, pan, arroz y esporádicamente pasta. La papa podía ser parte de las sopas de arveja y habas o ser el alimento principal de una cena o de un almuerzo acompañada de queso, cuajada o un mojito, que al igual que hoy se servía en pocas cantidades.

-Candelaria. *Pal atol primero se tuesta el trigo y después se muele y sale como harina, así como es el fororo, pal atol uno lo echa a hervir con leche, ahora pa la sopa uno no lo muele, claro si uno quiere pa la sopa uno lo parte un poquito.*

-Claret Giordana *Y ¿qué le echaban a la sopa de trigo?*

-C. *Ah pues se le echaba papa y se le echaba cilantro y perejil como aliño, antes yo me acuerdo que no habían esas hortalizas que se ven ahora.*

-Gustavo. *Y la sopa de arveja ¿cómo la hace usted?*

-C. *Yo le pongo papa picadita, arrocito, dígame y ahora que está tan abundante el arrocito (se ríe), y lo aliño con cilantro, diente de ajo.*

-G. *Y ¿cómo se comen las habas?*

-C. *En sopa y también en atol.*

-G. *Y ¿cómo se preparan las habas en sopa?*

-C. *Cuando están secas son muy duras, en cambio cuando están tiernas están muy blanditas... Bueno igual como las caraotas, se le puede poner espagueti, arroz.*

-C.G. *Y ¿cómo hacen el atol?*

-Juan. *Eso se tuesta y después se muele, pero pa la sopa así entera. Las habas se comen secas y tiernas, es como la arveja cuando está tierna es verde y ya jecha cuando se va secando se pone veis. Mire por ejemplo ésta, se tuesta en el budare y se muele y se hace atol pero con ésta, así tierna se hace sopa también.*

-Ramona. *Las caraotas recuerdo yo que mi mamá las hacía en sopa pal almuerzo. En los almuerzos preparaba sopa de caraotas, de arvejas, de papas con arroz y sopa de trigo, yo recuerdo que a ella le gustaba mucho la sopa de trigo.*

-Claret Giordana. *Y ¿Cómo la hacía?*

-R. *Ella golpeaba el trigo en una piedra pa quitale la conchita y cuando ya estaba pelao lo lavaba bien y lo colocaba en una olla que ya tenía hirviendo con cebolla y ajo y lo ponía allí y eso quedaba como arroz y ponía papita y como mi papá a veces mataba un cochino o una vaca pues le colocaba los huesitos en la sopa pa que agarrara gusto, porque cuando mataban un animal mi papá vendía una parte de la carne pero la otra la dejaba pa nosotros.*

Tanto para los mojitos, picantes y sopas los condimentos eran agregados sin ser sofritos previamente. El mojito podía ser de legumbres o de huevos, vertiéndosele leche o suero para evitar que se secase, el uso de hortalizas corresponde con el periodo en que comenzaron a cultivarlas en la zona a partir de la década de los 60.

-Gustavo. *Y ¿mojitos hace usted señora Candelaria?*

-Candelaria. *Claro, los hago de zapalla, tomate, cebolla, cilantro, brócoli, repollo y algunos le echan suero o leche y huevo y si hay aceitico se le pone un poquito también, porque hasta eso es muy difícil conseguir hoy y si se consigue está muy caro.*

-Claret Giordana. *Y ¿se hacen también con grano?*

-C. *También.*

-Claret Giordana. *Y ¿los mojitos de qué se hacen?*

-Lola. *Aquí se hace mojito de tomate, coliflor, repollo y brócoli y se le echa huevo o sardina*

-C.G. *Y ¿cómo hace para que quede aguado el mojito y no le quede seco?*

-L. *Ah con el coliflor eso queda aguao, queda flojito.*

Por lo general las familias tenían vacas, de las que extraían la leche que empleaban en la elaboración de atoles, ocasionalmente del picante y fundamentalmente para hacer queso y cuajada.

-Claret Giordana. *Y ¿están haciendo queso?*

-Juan. *Sí, siempre hacemos.*

-Gustavo. *¿Cómo lo hacen?*

-J. *Compra uno el cuajo en papeleticas o pastilla y le echa uno media pastilla, pero antes la leche se calienta en el fogón y cuando esté tibia se le echa un pedacito de la pastilla y después se saca el cuajo, como cuajada y*

se prensa en el cincho, se le pone hojas de frailejón abajo y arriba y después se le pone arriba una piedra pa que haga presión y vaya botando el suero, no ve cómo va escurriendo éste.

-C.G. Pero cuando lo calientan lo dejan hervir.

-J. No, se calienta un poco y después se le coloca la pastilla y después uno va sacando con la mano el cuajo y lo pone a escurrir como en un colador de espagueti y después se pasa por el cincho y él se sigue escurriendo, ahí se deja un día y después se deja otro día ahumándolo y listo.

-C.G. Y se hace algo con el suero que va botando.

-J. Ese se le da a los animales. A veces con ese suero también sale requesón después que uno saca la cuajada, se pone a hervir y va sacando el requesón.

-C.G. Y ¿cuándo se le coloca la sal al queso?

-C. Cuando se saca se deja enfriar, se exprime y se le echa la sal.

-Claret Giordana. Y ¿cómo hace el queso señora Encarnación?

-Encarnación. Bueno se compra el cuajo que es un potecito como así y se le echa a la leche y luego que cuaja se pone en una coladora como de espagueti pa que bote el suero y así le va dando uno con la mano pa que vaya botando el suero, la gente de antes lo hacía en una piedra honda, igual la gente de antes molía el maíz con una piedra porque no había máquina... ahí cuajaba ese queso y salía demasiado fino, salía una cuajada muy fina.

-Gustavo. ¿Cuál es la diferencia entre hacer una cuajada y un queso?

-E. El tiempo, porque la cuajada se mete en una cosa que se llaman cincho, se amarra bien y se le pone una piedra encima pa que vaya botando bien el suero y pal queso eso que queda se pone al humo, entonces uste le pone unos frailejones arriba y abajo y una piedra encima. Una vez que la cuajada bota todo el suero lo saca uno del cincho, vamos a ponerle de hoy pa mañana, lo pasa uno por agua hirviendo, lo seca y lo pone uno al humo y eso es rápido que se seca y se pone como amarillo. (Encarnación Pacheco, Mujer de 62 años, dedicada a los oficios del hogar madre de cinco hijos, vive junto a su esposo y dos de sus hijos en El Portachuelo)

Para la preparación del picante empleaban el ají mungo, crudo o cocido era picado en trozos y se le agregaba cilantro de montaña, cebolla larga, rubas, ajo y zapalla cocida, algunos le añadían leche o suero.

-Encarnación. Eso se prepara muy bien, se buscan los mungos y se le echa suero de las mismas vacas y se hace en una ollita de suero y se echa una cebolla picada. Se echan los mungos crudos, se trozan por la mitad y se le

echa crudo a la vasija y se va encurtiendo ahí y eso queda un ají muy bien hecho.

-Claret Giordana. *Y ¿con qué se lo comían?*

-E. *Con lo que juera, con papa, con arepa, con sopa.*

-Claret Giordana. *Y usted ¿cómo hace el picante?*

-Candelaria. *Bueno yo lo hago con cebolla, ustedes allá abajo le dicen cebollín y a lo que nosotros le decimos cebollín ustedes le dicen cebolla y con cilantro y zapalla.*

-Gustavo. *¿El mungo se da aquí?*

-C. *No, más abajo sí, allá por La Lagunita sí.*

-G. *Y usted ¿cocina el mungo?*

-C. *Antes lo hacía, pero ya no, yo lo abro, le quito la fruta (semilla) y lo echo ahí donde voy a preparar el picante, se pone a curtir... pero ya cuando se comenzó a sembrar hortalizas se le colocaba un poquito de repollo y de brócoli, eso se cocina, pero poquito bien picadito.*

-G. *Y ¿le coloca suero o leche?*

-C. *Muy poco, todo lo más es como yo le digo.*

-Claret Giordana. *¿Comían picante por aquí?*

-Ramona. *Sí, pero no mucho. Yo recuerdo que mi mamá lo hacía con mungo y suero y le hacía un sofrito de cebolla, cebolla larga, ajo y cilantro. Mi mamá cocinaba la zapalla y la dejaba como dos días en agua porque ella es dulce y todos los días le quitaba el agua hasta que ya no más, entonces calentaba el suero y le ponía cebolla, ajo y cilantro.*

-C.G. *¿Con qué se comían el picante?*

-R. *Con todo, con sopa, con arepa, con los guisos.*

-C.G. *Y ¿el picante se lo agregaban a las comidas o lo ponían sobre la mesa?*

-R. *No, sobre la mesa.*

-C.G. *Y ¿sus hijos aprendieron a comer picante?*

-R. *No, a ellos no les gusta.*

-Claret Giordana. *Y ¿de qué hacen el picante?*

-Antonio. *De mungo, que parece un pimentón.*

-C.G. *Y ¿qué le ponen?*

-Lola. *Coliflor, brócoli, zanahoria y se guarda en un frasco.*

-C.G. *Aja pero se sofríe lo que se le echa.*

-L. *No, se cocina y se guarda así, no se le hace sofrito.*

-Gustavo. *Y ¿se le echa también pimentón y cebolla?*

-L. *No, el pimentón no se le echa aquí, a veces cebolla de la que se siembra aquí de la larga y si hay redonda pues también.*

- G. Ah, pero cuando se le echa cebolla y cebollín se cocina o se le echa crudo.
- L. Eso sí se le echa crudo, uno cocina las otras cosas como ya le dije, pero la cebolla y el cebollín no, porque uno no se come eso de una vez, eso lo deja uno como tres días pa que agarre sabor.
- G. Y el ají mingo también se echa crudo.
- L. Algunos lo cocinan pero yo lo echo crudo.
- C.G. Y ¿le ponen leche o suero?
- L. Sí, algunos. El suero lo pone muy feo, como que se daña mucho. Venga y le explico cómo se hace, uste busca la coliflor, la zanahoria, el repollo y los pica y los cocina, más o menos finito y entonces se lo echa al picante y el mingo lo echa completo, algunos lo pican pero yo lo echo completo, picao es bueno pa licuarlo, pero pa tenelo en un frasco ahí es mejor echalo entero, claro también lo puede picar y quitale la fruta de adentro. Al comienzo el picante pica mucho, pero al tiempo él va perdiendo su ardor.
- C.G. Señor Antonio cuando usted era niño y todavía no se cultivaba brócoli, zanahoria, ni repollo ¿qué le echaban?
- A. Ah bueno en mi familia en ese tiempo al mingo le echaban rubas.
- C.G. Y ¿qué es eso?
- A. Unas cositas que son como papa, pero saben diferente y una rama que le llaman bicuyes que sale por ahí, eso es un monte que sale por ahí, se ponía a hervir en agua y sabe como apio, también se le echaba cilantro de montaña y todo eso se cocinaba, no se hacía sofrito y jay eso sí quedaba bueno!... las rubas sí no las volví a ver más.

Como se dijo anteriormente, el consumo de carne era muy reducido debido a la poca cría de animales y las precarias condiciones económicas que limitaban su adquisición, por lo que preferían reservarlas para la producción de leche y su reproducción y los toros para el arado de la tierra. Pero cuando se moría una res o la sacrificaban porque ya no era productiva, su carne se preservaba ahumándola y se guardaba para su posterior consumo, lo que hacía que se pusiera dura y por lo general debía ser remojada antes de su cocción para ablandarla. Esta técnica de preservación se aplicaba para la carne de res, de cerdo, de ovejo y cabra que eran los animales que más criaban, pues cuando sacrificaban una gallina la comían el mismo día.

-Claret Giordana. Y ¿Cómo hacían para conservar la carne, porque en ese tiempo no había neveras?

-Ramona. Sí, yo recuerdo que ellos arreglaban bien las piezas y las condimentaban con sal y orégano... yo digo que eso era como el adobo de antes y se la untaban bien a toda la carne como aliño y después la colgaban en unos palos que estaban por encima del fogón, en el fogón donde se cocinaba y ahí se iba secando con el humo, entonces mi mamá iba agarrando las partes con hueso y se las ponía a la sopa pa dale gusto... Siempre que ella prendía el fogón la carne se iba ahumando y esa era la forma de preservarla antes, porque no había ni luz ni nevera. Pero ahora no puede hacer uno eso porque se daña de una vez, porque no hace mucho teníamos allá bajo un fogón y yo le dije ay mamá vamos ahumar carne como uste hacía antes y no sirvió, será por la contaminación y tantos químicos que le ponen a los animales y al monte, porque lo que comen los animales ha recibido químicos también.

-Claret Giordana. Y ¿cómo conservaban la carne?

-Lola. Con el humo, se componía con bastante sal y se colgaba.

-Antonio. Sí, cuando estaba bastante seca uno la guardaba en un costal y cuando daban ganas de comer carne uno iba y la sacaba de ahí.

-L. Pa llá rriba, pa donde viven los Francos, esa gente uste iba a visitarlos un 24 o un 31 y le ofrecían carne.

-Gustavo. Entonces los Francos comían carne con más frecuencia.

-L. Sí, porque ellos viven muy arriba y pueden criar más animales y cuando se le mataba una res ellos la arreglaban y preparaban toda esa carne y eso le duraba meses y meses.

-A. Pero eso sí, demasiado tiesa la carne.

-C.G. Y ¿cómo la comían?

-L. Bueno en sopa, pero eso era un proceso pa ablandar esa carne, ellos la dejaban por ejemplo, vamos a decir hoy en la tarde remojando pal otro día pa prepararla y hacerla al día siguiente, pa ablandala un poco, porque eso era muy duro y así se ablandaba un poco, no mucho, porque ella termina ablandando más con la candela... era un proceso como de tres días, eso no era fácil pa que ablandara algo.

-C.G. ¿Cómo preparaban la carne para secarla?

-A. La res muerta la desuellan, entonces la arreglan y le echan sal.

-Rafael. Pero cortan los pedacitos de carne bien finos.

-A. Y después se va colgando en la cocina así en palitos y se va humando pa que no se empiche, claro eso le ponían demasiada sal y ya cuando esa carne está bien seca la meten en unos costales y se guarda.

-Rafael. Esa era la forma de hacerlo antes, porque antes no habían neveras... y esa era la carne seca o carne humada que uno se comía.

-A. Uno se la comía con guarapo.

-C.G. ¿Con guarapo?

-A. Sí, uno servía la carne seca en una tacita y al laito la taza con el guarapo.

-L. Uno a veces le daba con dos piedras y eso quedaba como un polvo y así pues pasaba con guarapo.

-C.G. ¿Se mezclaba?

-L. No, no, aparte, con maíz tostao también se la comía uno, el maíz criollo se tostaba en un budare y después entonces uno se lo comía con la carne seca y el guarapo.

-G. Y no la preparaban asada.

-L. Pues sí, pero quedaba muy dura, de todas maneras también había que dejarla en remojo y dejándola en remojo no solamente ablandaba sino que amargaba menos porque se le quitaba un poco el humo.

-A. La carne de res había que humarla, porque se mataba una res y cómo se conservaba y no se podía comer la carne toda de una vez. Y si era un cerdo también, porque daba mucha carne, pero menos el tocino porque tiene mucha grasa y se deshace con el calor del fogón, más bien se hacían chicharrones.

Frecuentemente las pocas hortalizas que consumían eran cocidas, como la papa y la zanahoria, la primera acompañante de muchos platos y la segunda se preparaba junto con la papa y el huevo en ensaladas. Salvo en algunos días festivos solían preparar ensaladas crudas o entre crudas y cocidas, por ejemplo ensaladas de zanahoria y repollo crudo con papas cocidas.

Hoy han incorporado nuevos alimentos y condimentos que le han dado a sus comidas un poco más de variedad en sus sabores, colores y composición. Así por ejemplo, en la cocina de las tres comunidades emplean para condimentar adobo (mezcla de especias) junto a las especias que siempre han usado como el comino, la sal, el orégano y el onoto mezclado con el aceite para darle color a las comidas, las primeras las compran y las dos últimas las toman de los patios de sus casas. Estas especias se usan acompañadas de cebolla larga y redonda, ajo porro, ajo y sedano, el pimentón y el tomate no ocupan un espacio importante en sus comidas.

El mojo es un plato representativo de la cocina trujillana, puede ser de huevos, legumbres, algún producto cárnico o simplemente de verduras y hortalizas como el mojito de tomate. A partir de los 60 aproximadamente, cuando los habitantes de las tres comunidades comenzaron a tener un

mayor acceso al aceite comestible y a cultivar nuevas hortalizas y verduras, los mojitos se empezaron a preparar haciendo un sofrito con cebolla, ajo porro, cilantro, brócoli y repollo, entre otros ingredientes, a los que se le agregaban algunos de los productos arriba señalados. Su nombre se debe precisamente a su consistencia acuosa, la que se logra con una cocción moderada para que sus propios ingredientes liberen los líquidos que contienen sin llegar a secarse, para ello en ocasiones se le añade leche o suero, lo que es más común cuando se hace de huevo.

De la misma manera siguen consumiendo las hortalizas cocidas, la papa, el apio, la zanahoria y ahora el brócoli, el repollo, la acelga y el calabacín, muchos empleados en los mojitos y en la elaboración del picante, pocas veces se consumen crudos en ensaladas. El picante se sigue preparando casi de la misma forma como en el pasado, con ají mingo, que puede ser entero, picado o licuado, cilantro, cebolla larga, ajo y zapalla cocida, más recientemente se le ha agregado repollo, coliflor y brócoli cocidos, los cuales se fueron incorporaron una vez que comenzaron a cultivar variadas hortalizas. Algunos le colocan leche o suero, pero lo más frecuente es que no lleve ninguno de los dos.

Las personas mayores señalan que en su infancia endulzaban con papelón y en menor medida con miel. Si bien no tenían un gran repertorio de dulces, comían un trozo de panela o un derivado de ésta que es la melcocha. Pero en los días festivos como Semana Santa, navidades o fiestas patronales degustaban dulces en almíbar bien de higos, cabello de ángel, lechosa, durazno y en menor medida piña y coco. Una vez que entraron más en contacto con las ciudades (década de los 70) se comenzó a consumir azúcar refinada y muchos de estos dulces aunque se siguieron preparando, disminuyeron en favor de los procesados como chucherías, panes, gelatinas, flanes, tortas y quesillos.

Ahora bien, durante la semana las comidas pueden variar muy poco, de la secuencia ternaria la que más lo hace es el almuerzo, en el que alternan

algunos días el consumo de sopas de arvejas, caraotas, habas, arroz, papas o trigo y en otros días platos secos como mojos con papa, cambur verde, yuca, apio, arroz o espaguetis. En algunas casas la cena puede ser similar al desayuno o consistir en papa, apio, yuca o cambur verde con queso o cuajada, acompañada de una bebida caliente como el guarapo de panela. Los desayunos casi siempre consisten en arepas de trigo o maíz con huevo, cuajada o queso y café negro o con leche. De acuerdo a la temporada incluyen alimentos como aguacates. Las bebidas pueden ser de jugo natural, refresco embotellado, aunque lo más frecuente es que sólo sea agua. Algunas veces la comida que sobra del desayuno la comen en el almuerzo y si algo sobra del almuerzo lo sirven en la cena o se reserva para el otro día.

A pesar de que las tres comunidades están enclavadas en la sierra andina, poseen ciertas particularidades que las diferencian de otras comunidades ubicadas también en la sierra, en especial las de los andes merideños. En este sentido, no consumen todos los platos típicos de ésta, por ejemplo los referidos por Rojas (2008) para el caso de Mucuchíes, como la pizca andina, el chocolate, el calentaito y los pasteles de trucha, coincidiendo sí con el consumo de papa tanto sancochada como en sopa, la arepa y la sopa de trigo y el queso ahumado artesanal.

Desayuno

-Claret Giordana. *Y ¿qué era lo que más se comía en los desayunos?*

-Vicente. *La arepa de maíz o trigo, el pan muy poco se comía y el que se comía es que a veces alguna familia hacía pancito, eso era sobre todo en Semana Santa, porque el pan así de panadería era muy poco, recuerdo que allá a La Puerta llegaba un camión una vez por semana y vendía el pan cuando yo era joven.*

-C.G. *Y ¿qué bebían con las comidas?*

-V. *Bueno a los niños era el guarapo y a los más grandes el café.*

-C.G. *Y ¿con qué acompañaban la arepa en los desayunos?*

-V. *Pues casi siempre era con queso o cuajada y cuando comenzaron aparecer las sardinas en lata pues sardina.*

-C.G. *Y ¿cómo adquirirán el queso?*

-V. No, pues cada familia tenía su vaquita y de ahí sacaba el queso, igual con las gallinas, de ahí sacaban los huevos que casi siempre eran revueltos pa que rindieran más, porque además no había mucho con que aceitar.

Almuerzo

-Gustavo. Y ¿la carne se consumía con frecuencia en ese tiempo?

-Vicente. No, se consumía muy poco, por ejemplo cuando se mataba una res o la mataban porque ya no daba leche o becerros. En mi casa era los domingos y no siempre que se hacía un sancocho de gallina o si alguno había matado una res mi papá le compraba una costilla, pero los bistec así como los conoce uno hoy eso era muy poco.

-Claret Giordana. Y ¿consumían pasta?

-V. No, la pasta se consumía poco... se le echaba a las sopas.

-C.G. Y ¿el arroz?

-V. Eso sí se consumía un poco más y la papa que no podía faltar.

-G. Y ¿para los almuerzos?

-V. Lo más frecuente eran las sopas de arvejas y a veces las de caraotas, habían una habas también, pero casi siempre eran arvejas con papa y cuando se tenía se comían cambures o plátano, había gente que a veces los traía de Valera o de Monte Carmelo, pero eso era muy lejos. El cambur verde con un picantico es muy bueno, es que en ese tiempo no había mucha variedad, bueno y ahora como que tampoco (risas)... ahora hay que ajustarse la correa, hay que abrile tres huecos más (risas)

-Gustavo. Y en los almuerzos ¿qué comían?

-Rosario. La misma cosa, lo del desayuno podía ser, antes comía uno tres raciones. Hacía uno una sopa de papas y alverjas, que muchos sembraban alverja, caraota.

-G. Y ¿qué le colocaban?

-R. Pues todo lo más era el grano porque tampoco se podía usar mucha papa, porque se tenía que vender pa comprar las otras cosas.

-G. Y ensaladas comían.

-R. No, las ensaladas no se comían, más reciente pa cá en Semana Santa.

-Claret Giordana. Y ¿de qué las hacían?

-R. De papa y zanahoria. ¡Ah! y a las sopas de arroz se le revolvía pan.

-G. Y ¿carne comían en ese tiempo?

-R. Sí, pero no todos los días. Por tiempos de noche buena, año nuevo y ya tenía uno pa esos días y ahí dejaba uno un poco. La gente tenía sus gallinas y sus pollitos en sus casas y de ahí sacaban lo huevos... uno con poco tenía pa comer. (Rosario Villegas. Mujer de 77 años, viuda, dedicada a los oficios del hogar, vive en El Portachuelo con dos de sus seis hijos)

- Gustavo.** *Y ¿cómo preparaban la carne de ovejo?*
- Ramón.** *Con manteca de marrano, la cocinaban y ahí la iban fritando, le echaban cilantrón de ese que hay por ahí por la montaña y le echaban una cosa que le llamaban especias que venden poa llá abajo en bolsa y onoto.*
- Claret Giordana.** *Y ¿qué más le echaban?*
- R.** *Bueno ajo, cebolla de la larga y papa.*
- G.** *Pero ¿la carne se la comían frita o en hervido?*
- R.** *No, se hacía un hervido.*
- G.** *Y ¿cebolla redonda le echaban?*
- R.** *A veces cuando se compraba abajo, porque aquí no se sembraba, como le dije, igual que esto (ajo porro) eso no se sembraba y nada más porque zanahoria y pimentón no había. Se criaban muchos puercos pa sacar manteca y la carne de vaca que se comía de vez en cuando, pero en Semana Santa no, en Semana Santa era pescao.*
- G.** *Y ¿qué clase de carnes comían a lo largo del año?*
- R.** *De buey, oveja, puerco y gallina que se mataba, pero eso era muy pocas veces al año.*

- Gustavo.** *Y cuando hacían sopas de grano le colocaban carne.*
- Lola.** *No, si era de carota era de carota, si era de arveja era de arveja y si se hacía de carne era de carne... cuando había porque eso era muy raro.*
- Antonio.** *Pues también se le echaba papa, un poquito de arroz, cilantro de ese de montaña y cebolla de la larga.*
- L.** *Pero ahora a la sopa de carne se le puede poner algo de yuca y auyama y ocumo si hay, jojoto, ajo porro y cilantro, pero eso último es de un tiempo pa cá porque antes no se cultivaban esas cosas.*
- Claret Giordana.** *Y ¿de qué tipo de carne la hacían?*
- L.** *De lo que fuera, de chivo, de res.*
- G.** *¿El arroz lo compraban?*
- L.** *Sí, pero en ese tiempo era muy barato, se compraba mucho arroz y eso duraba.*
- C.G.** *Y ¿para el almuerzo?*
- A.** *Sopa de arveja con papas, cambures, los cambures eso no se da aquí se traían de Valera o de Monte Carmelo, uno iba a llevar cosas pa llá como papa y traía, se iba en bestia y se tardaba uno como cuatro días pa llegar a Monte Carmelo, porque eso es muy lejos, tenía uno que atravesar el páramo.*

Cena

- Lola.** *Pues sopitas de papa, de arveja, de caraota, eso era lo más que se comía o cocinaba papa con concha y se la comía uno con queso, eso es lo que más se hacía, porque era lo más fácil también, lo que no era muy fácil era moler el maíz o el trigo, eso sí era duro pa molerlo.*
- Gustavo.** *Y ¿a la sopa qué se le echaba?*

-L. No, en ese tiempo no se le echaban muchas cosas porque no se conocían.

-Claret Giordana. Y cuando usted era niña ¿cómo hacían las sopas de caraotas?

-L. Ah pura cebolla y sal y nada más. Nojotros comemos lo que se presente, papa es lo que uno más come, la papa en concha, en sopa, en puré, de cualquier manera y la sopa con una carnita pero eso es muy rara vez. Antes eso era muy raro, cuando se mataba una gallina era que uno comía algo de carne, pero después la situación fue mejorando y uno podía comprar de vez en cuando carne, pero ahora vuelve uno como aquellos tiempos en que se comía muy poquita carne.

-Antonio. Antes cuando yo era niño era muy difícil, al menos en esos páramos cuando se mataba una res, ahí sí comía una carne, de resto que uno dijera que comía carne era muy difícil... Después fue que uno comenzó a comer carne por ahí en los 70 y hasta hace poco que se comenzó a poner cara y uno la dejó de comprar y después ya no se conseguía. ¡Ay nojotros estamos prácticamente de vegetarianos!, con la diferencia de que no es por gusto sino por necesidad (risas).

-Claret Giordana. Y en la cena ¿comían arepa?

-Rosario. No, muy rara vez y ahora saldría muy caro.

-C.G. Y ahora en la cena ¿qué comen?

-R. Como antes, papa y apio o una sopita, pero ahora uno también compra yuca, plátanos, cambures verdes y se hace pa la cena con queso o cuajada. Lo que pasa es que antes no se variaba mucho, lo que era el desayuno y la cena no eran muy variados y a veces se comía lo mismo en la cena que en el desayuno, los almuerzos tampoco eran muy variados.

6.6.3 Preferencias Gustativas:

La identidad gustativa de un grupo social se refleja en los sabores, aromas y gustos que definen su cocina, alimentos que de manera particular son combinados, condimentados y consumidos, remitiendo a una cultura culinaria que acompaña a los individuos a lo largo de sus vidas aun cuando se separen del grupo, en tanto que representa el universo cultural desde el cual interpretan y dan sentido a nuevas experiencias, integrándolas a su mundo de representaciones.

En este sentido, en las tres comunidades se observa un patrón en sus preferencias gustativas, que aunque guarda relación con las del pasado presenta algunas modificaciones como consecuencia de su exposición a las influencias de turistas, del vivir en otras ciudades y del consumo continuado de alimentos procesados en su dieta diaria. Así por ejemplo, los jóvenes ya no muestran predilección por el consumo del picante, reduciéndose casi exclusivamente a los adultos.

Una de las razones que explica por qué las nuevas generaciones han disminuido el consumo de picante, es que a partir de los años 60 la mayor disponibilidad de alimentos ofrecidos por la agroindustria, en cuyo procesamiento se acentuaban determinados sabores transformando las características organolépticas de los alimentos, les permitió escapar de la monotonía y poca variedad de sus cocinas, tal como lo refiere el señor Antonio al señalar que *“antes casi siempre uno comía lo mismo todo el tiempo y uno con el picante le daba gusto a las comidas, porque antes no habían todas esas cosas que se ven horita o que se veían hasta hace poquito. Uste si no tiene más con que comerse una arepa... con picante eso queda bueno o con cualquier otra cosa a la que uste le eche picante eso queda bueno. No le digo que yo casi le echo picante hasta al café”* (risas).

Ciertamente el consumo del picante fue desplazado por el de productos como la mantequilla, margarina, mayonesa, salsa de tomate, entre otros. Sin embargo, desde el 2014 cuando comenzó a profundizarse la escasez y la inflación, el consumo de estos productos fue disminuyendo, por lo que han tenido que recurrir a un mayor uso de especias y verduras de su cocina tradicional como el orégano, la cebolla larga, entre otros, para darle sabor a las comidas. De alguna manera esto representa un regreso a sus formas de condimentación previas a la década de los 60, claro está con una mayor variedad de ingredientes.

En esto ha contribuido que, a diferencia de países como México donde la comida aún hoy se caracteriza por su fuerte sabor picante y además

continúa siendo parte del gusto de los jóvenes, las variedades de ajíes se agregan en el momento de la elaboración de la comida, mientras que en las comunidades en estudio, al igual que en buena parte del país, se acostumbra a preparar el picante aparte para que cada comensal lo consuma según su preferencia.

En términos generales, se podría decir que los hombres tienen propensión por las comidas saladas y picantes, éste sólo en el caso de los adultos. Las mujeres prefieren tanto los platos dulces como salados y muy poco los picantes, a diferencia del pasado donde su consumo era mayor. Los ancianos tienen inclinación tanto por lo dulce, lo salado y lo picante, pero las reacciones negativas en sus cuerpos o las prescripciones médicas les impide comerlos en demasía. Por su parte, los niños prefieren más los alimentos dulces que salados.

-Claret Giordana. *Y usted señor Antonio ¿está muy acostumbrado al picante?*

-Antonio. *Sí.*

-C.G. *¿Lo come todos los días?*

-A. *Sí, todos los días.*

-C.G. *Y ¿a qué se lo echa?*

-A. *A todo, a la arepa, a la sopa y casi que hasta al café (risas).*

-C.G. *Y ¿usted es de comer mucho picante señora Lola?*

-Lola. *No, eso a mí no me llama mucho la atención.*

-Gustavo. *Y ¿a los hijos?*

-L. *No, a ellos tampoco, aquí se hace por Antonio, a él es al que le hace mucha falta.*

-A. *Sí, desde hace tres días que no hay ají y me hace mucha falta.*

-Gustavo. *Y cuándo usted era niña ¿podía tomar café?*

-Candelaria. *No, como a partir de los 12, en cambio ahora sí se le permite a los niños que tomen café más temprano.*

-Claret Giordana. *Y ¿el picante?*

-C. *Bueno yo era muy floja pa comer picante, bueno los hombres comían más, pero tampoco lo acostumbraban mucho a uno al picante, el que quería comía.*

Desde muy temprano en las mañanas, a pesar del frío intenso, los fogones y cocinas se encienden para iniciar la preparación de los alimentos, siendo estos los primeros aromas del amanecer que invitan a todos a prepararse para la faena del día. Así, el olor a café recién colado en la mañana reúne a la gente en torno a la cocina a la espera de su primera taza, esta bebida es consumida en diferentes momentos del día, en el desayuno en ocasiones mezclado con leche, después del almuerzo o a media tarde y por último en la cena. En los desayunos el olor a arepa asada u horneada y el café son los que más estimulan su apetito.

Para el almuerzo los olores que más les invitan a comer son los de las sopas de granos, en especial de arvejas. En los días festivos y algunos fines de semana es el aroma de los hervidos, los que pocas veces hacen debido a que sus ingresos así como la cría de animales para el consumo no son tan amplios como para incluirlos en la dieta diaria. Para el momento de sentarse a la mesa un olor que incita a comer a los hombres mayores es el del picante. El aroma del pan para ocasiones festivas preparados en hornos de barro es también uno de los que más disfrutan, sobre todo los niños. En definitiva, para ellos los aromas más que los colores y texturas de los alimentos representan el aspecto que más los atrae a la mesa.

6.6.4 La Mesa y los Códigos de Comensalidad:

La comensalidad hace referencia a las maneras en que los alimentos son compartidos por un grupo de personas en un momento social determinado, normas sociales que se van aprendiendo y asumiendo como una segunda naturaleza. Ellas son el reflejo de los valores y reglas que estructuran las relaciones sociales, etarias y de género que caracterizan a un grupo. Desde esta perspectiva, se entiende que cuando las personas se sientan a comer no sólo están ingiriendo alimentos, pues “Sin duda el consumo de alimentos y bebidas en conjunto activa y estrecha la solidaridad interna del grupo, pero esto sucede porque la comensalidad permite, en un

primer momento, trazar nuevamente los límites del grupo, restaurar sus jerarquías internas y, de ser necesario, reconfigurarlas” (Grignon, 2012, sp.). En torno a este acto se entreteje una serie de factores que determinan las formas en que se comen los alimentos tanto en la vida diaria como en los eventos especiales, estos factores van desde los horarios de las comidas, el lugar (cocina, comedor, dormitorio, puesto de trabajo), los utensilios, los muebles en los que se come (mesa, platos, vasos y cubiertos) hasta con quién se come.

Ahora bien, cada uno de estos elementos forma parte de un contexto específico que puede ser una cena diaria, una celebración religiosa, una festividad familiar, etc., variando de acuerdo a la ocasión el tipo, cantidad de alimentos y comportamientos de los comensales. De allí que, “la preparación de la comida, al igual que la comensalidad, aparece como un principio metonímico general, que demanda coherencia entre lo que se come, el grupo con el cual se come, el modo de preparar ese alimento que está siendo comido, y aun el modo de comer.” (Da Motta, pp. 162 y 163)

De acuerdo con los relatos de los más ancianos, en el pasado la alimentación en las tres comunidades era una práctica colectiva con reglas bien definidas, las que estructuraban la secuencia ternaria y los comportamientos al momento de comer. Así, por ejemplo, la norma del silencio era acatada por todos, en especial por los niños, quienes debían permanecer sentados hasta terminar todo lo que se les servía sin dejar nada, pues botar la comida era considerado una falta grave.

En algunos casos solían comer juntos, en otros el trabajo de la tierra hacía que el padre y los hijos más grandes se ausentaran. Se preparaba un mismo menú para todos, la madre servía la comida en cada plato con el fin de hacerla rendir. La comida se iniciaba en muchas familias con una oración partiendo de la idea de que los alimentos eran dados por Dios. En algunas casas, en los momentos de visitas de familiares distantes, vecinos y amigos, no todos los miembros del grupo familiar residentes en la misma casa

compartían la comida con la visita, haciéndolo sólo el “jefe de familia” y el resto después.

-Claret Giordana. *Y ¿Lo que comían los adultos también lo comían los niños?*

-Ramona. *Sí y uno se tenía que comer lo que le servían y se lo tenía que comer todo, ahí no podía decir uno no me voy a comer esto... no quiero aquello, pero yo me acuerdo que yo era muy comelona y no dejaba nada y pedía más (risas).*

-Gustavo. *¿Y a qué hora cenaban?*

-R. *Casi cerrando el día, cayendo la noche. Pero pa comer éramos todos juntos, a mi mamá no le gustaba que uno comiera en otro lugar o que mi hermano se fuera a otra parte.*

-Gustavo. *Cuando usted era niño ¿comían todos juntos?*

-Rafael. *No, comían unos primeros y otros después.*

-Claret Giordana. *¿Quiénes comían primero?*

-R. *Los que se iban a trabajar pa echale rápido y quedaban los otros pa que comiera el resto.*

-Claret Giordana. *Y ¿los fines de semana comían juntos?*

-R. *A veces, pero donde sí se comía junto era en Semana Santa, se ponían las cosas así en la mesa y se rezaba. Antes íbamos seleccionando las papas más grandes pa tener unos buenos papones pa Semana Santa pa cocinar. Cuando yo estaba más jecho se hacía ensalada de lechuga, de repollo, zanahoria y remolacha, antes no porque eso no se conocía.*

-Gustavo. *Cuando comían lo hacían todos juntos*

-Sotero. *Sí, así como estamos nojotros horita, regaitos en la cocina y a veces nos sentaban en la mesa, si no teníamos compromisos comíamos todos juntos. Y ahora cuando íbamos a trabajar comíamos en el barbecho.*

-Claret Giordana. *Y cuando ustedes eran niños podían hablar en el momento de la comida.*

-S. *No (se ríe), no como ahora que cualquier muchachito dice unos palabrones.*

-G. *Cuando usted era niño ¿cómo eran las cosas?*

-S. *Muy respetuoso, muy respetuoso, porque en vida de mis papaes que llegaba gente no podía uno pasar por delante de ellos, porque uno ya sabía, porque cuando uno pasaba por delante de dos mayores que estuvieran hablando y no decía ni permiso mi papá se lo quedaba mirando a uno y ya uno sabía que tenía la ñapita cuando se juera la persona, porque uno ya sabía que cuando esa persona se juera le pegaban a uno, mi papá usaba un*

rejo y cuando uno hacía una cosita le daba a uno... eso lo arreglamos ahora decía él y no se pelaba uno.

-C.G. Y ¿se podía dejar la comida o se tenía que comer todo?

-S. Se podía dejar la comida, pero todo era no botala, había que guardala, la guardaba uno mismo en una tacita y después la calentaba y se la comía uno.

-C.G. Entonces no lo obligaban.

-S. No, no, hasta donde uno pudiera, entonces mi mamá decía guarde pa más tarde porque no hay que destrozarse la comida decía ella. Le decían a uno no me desperdicie la comida, guárdela pa más tarde y uno guardaba la comidita pa más tarde y la calentaba uno mismo y se la comía tranquilamente y lavaba la vasija y listo.

-G. Había personas que comían en exceso

-S. No, no mucho, algunas personas.

-C.G. Y ¿ustedes podían hablar siendo niños?

-S. No.

-G. Pero los mayores sí hablaban.

-S. No, ahí todos permanecíamos en silencio, en ese tiempo no estaba uno comiendo y hablando, así era la vida de los papas de uno.

-C.G. Y se acostumbraba a hacer una oración antes de la comida

-S. Sí, claro, como en Semana Santa.

-G. Y ¿quién lo hacía?

-S. Uno mismo, lo mandaban a uno a rezar.

-C.G. ¿A los niños?

-S. Sí y uno decía al terminar "Dios le pague" y eso es costumbre y todavía se ve que hay gente que le dice a la mamá "Dios le pague".

-Gustavo. ¿Comían todos juntos en la mesa?

-Carmen. Sí, nos sentaban a todos a comer. Ahí no podía decir uno que me voy a comer esto o aquello, se sentaba a comer lo que le ponían. Ah y el jugo que no faltaba en el almuerzo, de curuba, tomate de árbol, jugos de mora, de guayaba.

-Claret Giordana. Ustedes ¿siempre han tenido licuadora?

-C. Hasta donde yo recuerdo había licuadora... claro ya más grandecitos como trabajábamos lejos pues el que iba llegando iba calentando y se iba sirviendo.

-C. G. ¿No siempre se sentaban en la mesa a comer juntos?

-C. No, como el campesino tiene que trabajar fuera y si estaban muy lejos se les llevaba la comida.

-Candelaria. Bueno uno se pone a recordar las cosas como eran antes y es muy distinto a como es ahora, los niños y los jóvenes tienen como quien dice otra técnica, las cosas han cambiado mucho, yo recuerdo que en Semana Santa eso era muy ordenado, uno no podía estar brincando mucho y hablando

mucho, a la hora de comer uno tenía que comer callao la boca, quietecito y tenía uno que rezar al comienzo y al final de la comida y le decían a uno que no podía salir si no se comía todo porque disque era malo.

-Claret Giordana. *¿Tenían que comerse todo?*

-C. *Todo, de todo se tenía que comer, aunque sea una cucharadita un pellizquito decía mi mamá.*

-Gustavo. *Y ¿si sobraba comida al medio día?*

-C. *Bueno uno se la comía en la tarde y si quedaba todavía se guardaba pal otro día, sin dejar que se perdiera. Pero en ese tiempo era otra cosa, uno tenía mucha decencia y fundamento... que uno pasara por ejemplo por delante de una persona mayor como ustedes horita aquí, nooo... tenía uno que pedir permiso.*

-C.G. *Y ¿si ustedes no querían comer mucho, los obligaban a comer?*

-C. *No, uno decía sírvame tanto, porque en ese tiempo no se podía estar desperdiciando la comida, mi mamá decía que eso era un pecao.*

-C. *Y ¿en Semana Santa?*

-C. *No, tampoco, a uno no lo andaban regañando y cualquier cosa mala que uno hiciera le decían en la pascua me las paga.*

-G. *Entonces ustedes se portaban bien.*

-C. *Claro, es que con solo miralo a uno y ya uno sabía que algo no le gustaba de lo que uno hacía, no es como ahora que los hijos juegan con los papás.*

www.bdigital.ula.ve

-Claret Giordana. *Los desayunos ¿a qué hora se hacían?*

-Vicente. *A las 7.*

-Gustavo. *Y ¿a qué hora se paraba su mamá a cocinar?*

-V. *Antecito de las seis.*

-G. *Y ¿el almuerzo?*

-V. *A la 1.*

-C.G. *Y ¿la cena?*

-V. *A las 6 y en mi casa acostumbraban a rezar el rosario a partir de la 7:30.*

-C.G. *Y ¿dejaban que cada quien se sirviera o le servían las mujeres?*

-V. *No, le servían pa que rindiera más.*

-G. *Y ¿quiénes comían más?*

-V. *Bueno a los hombres le servían más por ser más gruesos.*

-C.G. *Y en el momento de comer ¿ustedes podían hablar siendo niños?*

-V. *No, tenía que comer uno callaito... también dependiendo de la familia.*

-C.G. *Y ¿se reunían siempre a comer juntos?*

-V. *No, dependiendo de los compromisos de cada quien, pero ahora en Semana Santa era regla y uno tenía que estar callaito, sólo hablaban los mayores.*

Ahora bien, hoy se observa una flexibilización de las prácticas y los hábitos alimenticios del grupo familiar, en la medida en que han entrado en escena otros discursos socializadores que han ido reestructurando los códigos sobre los modos de comer y las relaciones entre los miembros del grupo familiar. De allí que en las tres comunidades la regla del silencio se haya desvanecido y hoy sea común que en el momento de la comida se converse. Igualmente, según sean familias más o menos ligadas al trabajo de la tierra o se trate de generaciones más jóvenes, se observa mayor flexibilidad en las mujeres para negociar el tipo de menú que servirán a los niños, a los que no obligan a comer todo lo que le sirven o no le preparan vegetales porque no son de su agrado. Algo que nuevamente contrasta con el pasado, en el que tal negociación no se daba y los niños debían comer el mismo menú servido para todos. No obstante, la situación de escasez en el país ha generado algunos cambios, pues la dificultad para conseguir ingredientes y satisfacer los gustos de los comensales ha hecho nuevamente que la negociación en buena medida salga de la cocina de muchas familias.

Foto N° 6
Cocina de la Señora Candelaria



Por lo general, las casas no tienen un espacio que represente propiamente el comedor, pues la cocina cumple también esa función. En algunas cocinas las mesas están en una esquina, que aunque ocupadas con tazas y ollas sobran espacios para que los comensales puedan sentarse a comer. En otras los fogones se hacen sobre un cimientito, dejando siempre un espacio libre en el que se disponen pequeñas banquitas de madera, que son usadas sobre todo por los niños y los ancianos para sentarse a comer junto al fogón y calentarse.

No se observa jerarquías en la ocupación del espacio por los diferentes miembros de la familia a la hora de comer, sino que cada quien se ubica dónde puede. Como en el pasado, son las mujeres quienes reparten a cada uno en su plato, escogiendo aleatoriamente a quien le sirven primero. En el momento de comer conversan y ríen y al que llega se le sirve integrándose al grupo. Algunas comidas se comen directamente con las manos, como es el caso de la papa sancochada, del apio y del cambur verde con queso. Cuando se trata de mojos con la arepa hacen una especie de cuchara para llevárselo a la boca. En términos generales, usan más cucharas que tenedores y cuchillos.

Al igual que en el pasado, en ocasiones el trabajo en el campo impide que todos puedan comer juntos a la misma hora, en especial cuando el lugar de cultivo es retirado o la dura faena lo exige, en estos casos el hombre se lleva la comida o retorna a la casa a comer pasada la hora sin coincidir con los demás, sirviéndole la comida una de las mujeres, bien la abuela, la madre o la esposa, esto sucede cuando se trabaja la tierra propia, porque cuando es de otro propietario el contrato contempla las comidas. En la semana coinciden más en las cenas y en menor medida en los desayunos, pues desayunan primero los que tienen que irse a trabajar, en cambio en los almuerzos depende de las ocupaciones que cada uno pueda tener, por lo que una vez lista la comida comen quienes están en la casa en ese momento. No siendo así los fines de semana, sobre todo los domingos, en

los que el almuerzo se convierte en el espacio por excelencia de reunión del grupo familiar.

Como en el pasado, se observa una secuencia ternaria que se inicia con la primera comida del día entre 7 y 8 am, la segunda entre 12 y 1 pm y la tercera entre 6 y 7 pm. No obstante, no es estricto el cumplimiento de dichas horas, pero lo que sí es constante es que las mujeres tengan lista la comida para todos los comensales en ese horario. La secuencia ternaria se flexibiliza los domingos y días festivos, modificándose el número de comidas y los horarios, por ejemplo los desayunos pueden ser a las 8 am y en la tarde se hace una sola comida mucho más abundante que se realiza de 3 a 4 de la tarde, suprimiéndose la cena.

Asimismo, se observa una diferencia entre los géneros que parece no haber sufrido cambios desde el pasado, diferencia que tiene que ver con la cantidad de comida que sirven en el plato, siendo comúnmente beneficiados los hombres con una mayor cantidad, pues se cree que el trabajo de la tierra y su contextura física demandan más energía, seguido de las mujeres y luego de los ancianos y niños que comen en menor cantidad, pero en general no se atiborran de comida. En lo que sí no se observa un contraste es el tipo de alimento que consume cada uno, en tal caso cuando la mujer está embarazada se procura que “coma mejor”, que para ellos es un poco más de la cantidad normal que acostumbra a consumir.

6.6.5 Cocinas y Utensilios:

Habitualmente en las casas los fogones, cuando los hay, se ubican cercanos a una esquina de la cocina, hechos sobre cimientos rústicos de barro y cemento, la cocina de gas se ubica en un extremo opuesto del fogón. En El Paramito es más común el uso del fogón, mientras que en El Portachuelo y La Lagunita la cocina de gas, aunque en estos tiempos en los que escasea la bombona de gas butano han tenido que alternar con el fogón. La introducción de la cocina de querosén en la zona se remonta a los años

60, cuando algunas familias comenzaron a adquirirlas. Se usaba llenando una pequeña bombona de vidrio con el mencionado líquido, ubicada del lado izquierdo, que mediante una pequeña válvula iba suministrando lentamente el líquido inflamable. Posteriormente, a finales de los 70 y comienzos de los 80 algunas familias pasaron a la cocina de gas.

Lo tardío de su uso se debió a que era una zona rural, pues ya para finales de la década de los 20, como señala Cartay (2005), se comercializaban en Maracaibo y Caracas cocinas de querosén y a comienzos de los años 30 cocinas eléctricas y de gas, mientras que las cocinas de querosén “seguían siendo utilizadas por los hogares rurales y los urbanos de menores recursos, pero se estaba imponiendo una nueva realidad: el inicio de una fuerte competencia entre las cocinas eléctricas y de gas.” (p. 9)

-Ramona. *Mi mamá no tenía horno de barro. Todo lo cocinaba con leña y mi mamá decía que más o menos hace cincuenta años que tuvo su primera cocina de querosén que usaba una bombonita de vidrio a un lao y después si tuvo ya cocina de gas.*

-Claret Giordana. *¿Señora Lola usted llegó a tener cocina de querosén?*

-Lola. *Sí, cuando vivía allá arriba. Como hasta los 90 usamos de querosén, aunque ya mucha gente usaba de gas por aquí en ese tiempo, lo que pasa es que nosotros comenzamos a usarla muy tarde. La cocina funcionaba con un tanquecito que uno se lo ponía con querosén y se usaba una mecha, aunque uno se la hacía con una franela vieja, pero no duraba mucho el querosén, entonces uno compraba bastantico pa que le durara, uno compraba mucho porque si se le acababa aquí arriba uno no podía estar bajando a cada rato.*

-C.G. *Y ¿a partir de cuándo comenzó a tener nevera?*

-L. *También comenzamos a usala bien tarde, hace como unos 25 años.*

-Claret Giordana. *Y ¿en qué época recuerda usted que se comenzó a cambiar el fogón por la cocina de querosén y luego por la de gas y a incorporar neveras y otros artefactos?*

-Vicente. Bueno mi papá dice que él la primera cocina de querosén que vio fue en los 40, cuando eso costaba una locha un litro de querosén, eran 8 litros por 1 bolívar, mi mamá llegó a tener una, era de dos hornillas.

-C.G. ¿Venía con horno?

-V. Sé que habían unas que traían horno, pero mi mamá no tuvo de horno porque ella tenía horno de barro y también mi mamá tuvo una nevera que funcionaba con querosén, me recuerdo yo que había una marca Westinghouse que funcionaban como le digo con querosén. Eso sí, mi mamá tenía que tener mucho cuidao pa manejar esa nevera, porque la mecha que ella usaba era como de este grueso (dedo meñique), ellas tenían una medida, ellas se enroscaban alrededor de la hornilla de la cocina, lo mismo se hacía con la nevera, donde estaban los gases, pal caso de las neveras tenían una manecilla que uno la movía a la izquierda o a la derecha, si uno la movía a la derecha subía la llama, ella se iba llenando del querosén que se colocaba a un lado en una bombonita, entonces si uno subía mucho o baja mucho también lo hacía la llama. Pero yo me recuerdo que mi mamá trataba de graduala pa que diera una llama azul, porque sino lo que hacía era humar y calentaba muy poco pal caso de la cocina y pal caso de la nevera sino era azul no se calentaban bien los gases y no enfriaba nada, entonces mientras más azulita la llama más enfriaba la nevera.

-Gustavo. Y ¿muchos tenían nevera de ese tipo?

-V. No, muy pocos.

-G. Y ¿esas neveras eran pequeñas o grandes?

-V. Eran demasiado grandes.

-C. G. Y ¿cuándo comenzaron a llegar las máquinas de moler?

-V. Por esa misma fecha, de la marca Corona que todavía siguen saliendo.

-G. Ah, pero dándole vuelta uno mismo.

-V. Sí, dándole uno mismo a la palanca pa moler.

-C. G. Y ¿radios?

-V. Sí, más o menos por esa época, claro no todo el mundo tenía esos artefactos, ya la licuadora es un poquito más tarde como en los 60.

Entre los utensilios más usados están las ollas grandes de aluminio, budares, máquina de moler, rodillos, tazas plásticas, platos plásticos y de peltre, cubiertos, colador de café y cinchos, instrumentos usados para picar, triturar, mezclar, amasar, preparar y consumir las comidas. Sin dejar de contar piedras pequeñas con curvas que se usan para machacar ajos o golpear algunos alimentos o las que usaban en los años 40 para moler maíz antes de la introducción de la máquina de moler en los 50, que consistía en una piedra grande sobre la que se colocaba el maíz y se trituraba con una más pequeña a la que llamaban “mano”. Emplean también las tazas de

mantequilla o los envases de cualquier otro alimento como utensilios de cocina, siendo común verlos colgados de clavos en la pared o colocados sobre tablas que hacen las veces de repisas.

Foto N°7
Cocinas y Utensilios de las Tres Comunidades



En general, sus platos, vasos, pocillos y demás no tienen simetría, mostrando una variedad de colores, materiales y formas, pues lo que importa para ellos no es el aspecto sino la función que cumplen en la cocina. No utilizan una gran diversidad de herramientas, por ejemplo casi siempre usan un mismo cuchillo para distintos fines, de allí que presente desgaste por el uso constante. El empleo de la licuadora, en especial en El Portachuelo y La Lagunita comenzó a finales de los 60, aunque ya para finales de los 20 y los 40 en las principales ciudades del país se habían incorporado a las cocinas, así como otros utensilios más sofisticados como ollas de presión, batidoras

eléctricas, exprimidor de naranja a presión, ayudantes de cocina, entre otros. (Cartay, 2005)

En cuanto a los hábitos higiénicos se podría decir que no son muy estrictos, lavan muy pocos los utensilios de cocina, de igual manera los ingredientes que emplean. Siempre tienen sobre los cimientos y mesas ollas y tazas vacías o con alguna comida. Inevitablemente por el uso del gallinazo y demás fertilizantes con frecuencia se ven mocas merodeando las cocinas, a excepción de El Paramito que las bajas temperaturas no permiten su proliferación.

6.7 Comidas y Días Festivos

Durante los días festivos como matrimonios o bautizos suelen reunirse las familias en la casa de los padres. Cada quien aporta algo de lo que se va a consumir, pero el rasgo más distintivo del plato a parte de la mayor elaboración del mismo, abundancia y variedad es que se procura que esté presente la carne, por lo general la de gallina que es la más accesible para ellos, sacrificando una para la ocasión. De igual manera, los fines de semana en especial los domingos procuran realizar una comida no acostumbrada durante la semana, generalmente un hervido, momento que aprovechan para el compartir familiar. Si bien en el caso de las comidas diarias son las mujeres de la casa quienes se dedican a cocinar, cuando se trata de alguna festividad se incorporan a las labores todas las mujeres e incluso las del grupo visitante y si es el caso algunas vecinas invitadas.

En Semana Santa el plato típico es la carne de pescado seco preparado en mojo con cebolla, tomate y cebollín que se sirve con arroz, junto a unas carabinas hechas con harina de maíz precocida y rellenas con arroz, papa y arvejas, otros las preparan mezclando la harina con esos ingredientes, aliñadas con cebolla redonda, larga y ajo, pero en ambos casos envueltas en hojas de bromelia o de jalisco como ellos la llaman. En diciembre como es costumbre en todo el país, se preparan las hallacas predominando

en su elaboración la carne porcina, emplean pasas y aceitunas, el guiso lleva pimentón, zanahorias, cebolla corta, cebolla larga, cilantro, ajo porro y sedano.

Sin embargo, la costumbre de preparar hallacas no es de vieja data, pues los mayores señalan que fue tardía su adopción, algunos la recuerdan en su adolescencia y otros cuando ya estaban casados, al contrario de la tradición de la semana mayor que recuerdan como una práctica de toda la vida en la que se preparaban y consumían alimentos especiales alusivos a la fecha. Lo que explica cómo la adopción de ingredientes y platos no es algo que sucede tan rápido en sociedades tradicionales, que no cuentan con amplios medios de comunicación como era la Venezuela rural hasta la tercera década del siglo pasado y en las comunidades en particular hasta la década de los 60, pero que una vez creada esa infraestructura se acelera la difusión e intercambio de técnicas y menús. De allí que, aun cuando en algunas regiones del país la preparación de hallacas se viene haciendo desde el siglo XIX y el pabellón criollo a finales de ese mismo siglo, promovidos ambos por las políticas guzmancistas que buscaban la creación de una identidad culinaria representativa de la gastronomía nacional (Cartay, 2015), en estas comunidades su adopción fue posterior.

-Gustavo. *Y para los matrimonios ¿qué comida especial se sirve?*

-Lola. *Pues por aquí la mayoría de la gente se casa cuando ya se han ido, lo que sí se dan son bautizos y en ese caso se hacen tortas, yuca, sopas.*

-Claret Giordana. *Y ¿en Semana Santa?*

-L. *Pescado, ensalada, sopa, aquí se prepara de todo.*

-G. *Y ¿el pescado se hace en sopa o guisado?*

-L. *No, guisado con cebolla, tomate, cebollín.*

-C.G. *¿Es la única época del año que comen pescado?*

-L. *No, a veces cuando se tiene oportunidad se come, pero ese se compra en Valera.*

-C.G. *Cuando usted era niña ¿se comían hallacas?*

-L. *No, cuando yo era niña no se conocían esas hallacas.*

-G. *Y desde cuando se conocen.*

-L. *Pues pa yo decile la verda fue cuando me casé, porque cuando vivía con mi papá eso no se conocía.*

-C.G. Señor Antonio y en su casa.
-Antonio. No, tampoco, eso no se conocía, la noche buena era igual que todos los días y el fin de año igual.
-C.G. Y ¿no había un plato especial?
-A. No.
-C.G. Y ¿cuándo comenzaron hacer hallacas?
-A. Bueno cuando ya estábamos grandes, comenzamos a escuchar de la hallacas y buscábamos entre todos las cositas, matábamos un chivo y un cochino y cuando no se hacían las hallacas se hacía un hervido, pero cuando nojotros estábamos pequeños mamá y papá no sabían de eso.
-C.G. Y ¿en Semana Santa se hacía algún plato especial?
-A. Ah ahí sí, desde que yo tengo uso de razón se celebraba la Semana Santa en esos términos, de comer de todo un poquito... pero lo que era navidad estando nojotros pequeños eso no se hacía nada y ya cuando estábamos grande ya le dije matábamos un animal, como uno salía por ahí uno escuchaba, entonces uno le decía papá o mamá vamos hacer esto y ahí si se podía se hacía una fiestica también, allá en la casa se preparaba una fiestica pero una fiestica muy sana porque antes esto era muy sano por aquí.
-C.G. Y cuando había una celebración familiar ¿se hacía una comida en especial?
-A. Bueno ahí sí. Se hacía un hervido y las bebidas. Antes se sacaba un miche claro después fue apareció que si el ron o la cerveza, porque antes lo que uno sacaba era puro miche claro.

-Claret Giordana. ¿En Semana Santa qué comían?
-Encarnación. Se comía pescao seco y se hacía un mojito de pescao seco con carabinas... esas son como una hallacas de masas que se aliñan, pero no llevan carne y se envuelven en hojas de jallo y se dejan en agua hirviendo unos 40 minutos, a la masa se le pone un guiso que lleva papa, arroz y arveja.

-Gustavo. Cuando había matrimonios y bautizos ¿hacían comidas especiales?
-Rosario. ¡Ah eso si era bonito! se hacía un comidal.
-G. ¿Cómo qué?
-R. Se hacían sancochos y madres pailas de papas, arroz y algo de carne.
-Claret Giordana. Y ¿qué tipo de carne?
-R. De vaca, de marrano, de chivo, de lo que juera, de lo que se criaba aquí o se compraba si se podía.
-G. ¿Había una hora específica para comer en esos días?
-R. No, cuando estuviera.
-G. Y en Semana Santa ¿qué comían?

-R. Pues en Semana Santa comía uno todo tipo de comida, comía conservas, sopa de papas con arroz, de alverjas y pan, hacía uno pan y la sopa de trigo también.

-C. G. ¿Las conservas eran de qué?

-R. De zapallo, higos, lechosa, coco y piña, esas se conseguían más abajo.

-Candelaria. En Semana Santa cuando yo era niña me acuerdo que eran fijitas las carabinas y el pescao seco... igual que horita... uno va siguiendo la misma tradición, eso sí, ya cuando se comenzó a sembrar y uno bajaba más se empezaron hacer ensaladas con lechuga, tomate y cebollín, lo que se encontrara.

-G. Y ¿dulces de qué hacían?

-C. Pues los de siempre... y ya más alantico de arroz con leche.

-C.G. Y hallacas ¿hacían?

-C. Bueno sí, yo recuerdo que allá en Monte Carmelo cuando yo era jovencita se comenzaron hacer las hallacas y cuando yo tenía 15 años se comenzó a dar el feliz año. Porque eso no se daba antes y eso fue porque mi papá lo aprendió en Maracaibo, él fue a pasar un 31 allá y él vino con la idea de dar el feliz año, pero antes uno se acostaba igual como cualquier día y las hallacas por allá ya se conocían cuando yo era niña, un poquito más grandecita ya se conocían... Uno lo que más celebraba era la noche buena, que se quedaba uno hasta más tarde, compartía con la familia y se rezaba un rosario pero nada más. El 31 igual como cualquier noche, no tenía uno esa costumbre.

-Claret Giordana. Y ¿en las fiestas familiares qué tipo de carne comían?

-Vicente. Pues generalmente era gallina, dependiendo del tipo de animalito que tuviese la familia, porque habían quienes sí podían comer un poquito más, una cabra, un pavo, pero habían otras que no, pero generalmente era de un animal pequeño o mediano, porque de una res eso era muy difícil, pero como le dije, casi siempre era la gallina, porque casi todo el mundo tenía sus gallinas, claro también su vaquita pero era pa la leche. En mi casa a veces sacrificaban un cochino en julio y otro en diciembre, pero eso era pa la casa nada más, eso no se vendía y lo que quedaba se ahumaba la carne, esa era la manera de preservarla.

-Gustavo. Y ¿ensaladas hacían?

-V. Bueno de papa, zanahoria y huevo cocido.

-Claret Giordana. Y los hervidos ¿de qué los hacían?

-Rafael. Lo hacían de vaca, de oveja, de cabra, de cochino o de gallina y le echaban especias que venden como unos polvos molidos ya y se le echaba cilantrón, cebolla larga, papa.

-Gustavo. Y ¿apio le echaban a la sopa?

- R. No, eso no se conocía, bueno sí se conocía pero no se sembraba por aquí sino por allá abajo.*
- G. Y a la sopa de arveja ¿qué le echaban?*
- R. Papa y le echaban bastante leche a las arvejas cuando ya estaban.*
- G. Y ¿era común echarle leche?*
- R. Algunos, los que podían, otros con pura ebullición, a veces que se le echaba arroz y espagueti también y a veces también se le echaba cilantrón y algunos dientes de ajo.*
- G. Y ¿el ajo lo cultivaban ustedes?*
- R. No, lo cultivaban abajo, mi papá lo que hacía era comprarlo, aquí no se cultivaba.*

6.8 El Patrón Alimentario y la Producción Agrícola en el Contexto de la Actual Crisis Económica

Con la actual crisis económica ampliamente descrita en el sub capítulo: “Las Políticas Socialistas de Comienzo del Siglo XXI”, los campesinos han vuelto a sembrar para el consumo familiar algunos rubros que habían abandonado, por ejemplo el trigo, las arvejas, las habas y el maíz, productos que con ciertas dificultades les alcanzan para la siguiente cosecha, alargando sus reservas con lo poco que logran conseguir en el mercado. Asimismo, se han visto obligados a retornar a sus patrones tradicionales de consumo, en el que se impone nuevamente la escasez de ciertos productos, la poca diversidad de opciones alimenticias y la dependencia de los rubros que cultivan. En este sentido, han incorporado más verduras y hortalizas de sus cultivos en las comidas, como el brócoli, calabacín y repollo, entre otros.

La elección de consumir lo que cultivan no viene dada por una percepción de que lo sembrado por ellos mismos es más sano que los productos refinados que adquieren en el mercado, pues muchas veces no son conscientes de que esos alimentos contienen preservativos, saborizantes, entre otros, sino más bien por el hecho de que ya no les resultan accesibles debido a la fuerte escasez y los altos precios.

Esta práctica de no consumir hortalizas viene desde los abuelos, quienes no tenían la costumbre arraigada de su consumo, bien porque no las

conocían, no tenían interés en su cultivo o una vez que comenzaron a sembrarlas por demanda del mercado desconocían sus formas de preparación. Más tarde, una vez que empezaron a producirlas, el abuso de agroquímicos les generó reticencias sobre su consumo por los supuestos efectos colaterales que pudieran ocasionar en el organismo. Lo que puede resultar contradictorio a los ojos del forastero, pues si bien se preocupan por los efectos en la salud, no ven problema en el momento de preparar y aplicar los agroquímicos sin ningún tipo de protección, exponiéndose ellos y sus familias a sus efectos nocivos, más aún cuando los cultivos están cerca de sus casas.

-Vicente. *A finales de los 60 la gente empezó a sembrar hortalizas pa vender no pa comer y todavía mucha gente no consume muchas hortalizas, mi mamá sí nos enseñó a nosotros a comer hortalizas y de todo.*

-Gustavo. *Y ¿por qué no comen hortalizas?*

-V. *Porque no tienen la costumbre, claro hay algunos que no lo comen por el asunto de la contaminación por los venenos que le echan, pero otros porque no saben, hay personas que cultivan champiñones y nunca los han comido.*

-Claret Giordana. *Y ¿aún con esta situación de escasez?*

-V. *Bueno, he visto algunas personas que están incluyendo más hortalizas horita, pero es por obligación.*

Dentro de este contexto de escasez de alimentos se observa la pervivencia de costumbres de vieja data como estrategias locales que les permiten sobrellevarla, como es el intercambio de productos entre familiares y vecinos, no tanto como un trueque sino como una “reciprocidad generalizada” (Sahlins, 1968), es decir, como una manifestación de los vínculos familiares o de amistad que se sustentan en la confianza y los afectos, pues no está presente la idea de “yo te doy esto y tú me das aquello” o “tantos kilos de esto por tantos de aquello”, sino que es un toma y dame flexible. Como lo señala la señora Carmen: “*Con lo que uno siembra se saca pa comer y de lo que le sobra a uno a veces lo comparte, lo que tiene el vecino de más arriba con el de más abajo... así va uno intercambiando y nos*

ayudamos todos". Esta ayuda se extiende de forma más generosa a los ancianos que viven solos, a los que les ofrecen alimentos para preparar o ya cocidos.

En términos generales, se puede decir que su patrón de consumo caracterizado por limitadas opciones alimentarias dentro de una economía de subsistencia, a partir de los años 60 pasó progresivamente a otro caracterizado por un mayor consumo de harinas, azúcares y grasas a través de productos refinados, como resultado de su incorporación a una forma de producción agrícola tecnificada, que les reportó mayores ingresos económicos dentro de una economía nacional moderna orientada a la producción agroindustrial. Para volver nuevamente en los últimos cuatro años, debido a la crisis económica que atraviesa el país, a un patrón de consumo determinado por la escasez, los bajos ingresos y lo restrictivo de los precios de los productos alimentarios, que impone una dieta menos abundante y poco variada que se asemeja a su antiguo patrón de consumo y que en última instancia afecta las prácticas cotidianas de producción y consumo sobre las cuales se estructura su mundo conocido.

El ciclo de tradición, modernidad y crisis económica descrito anteriormente, también se observa en sus formas de producción. Así, los cambios ocurridos a partir de las décadas de los 60 y 70, cuando comenzaron a disponer de mayores recursos para la producción (vehículos de transporte, sistema de riego, agroquímicos, etc.) les permitieron a las familias hacerse cargo de su siembra y contratar mano de obra si lo requerían. Esto sucedía al tiempo que crecía el número de habitantes, lo que se tradujo en una mayor disponibilidad de mano de obra, hasta el punto que la oferta llegó a superar con creces la demanda, obligando a muchas personas, sobre todo a los más jóvenes a marcharse a la ciudad en busca de otras fuentes de trabajo, en primera instancia hacía La Puerta y comunidades aledañas, luego hacía Valera y demás ciudades en el occidente del país.

Esta situación tiene sus orígenes en un contexto mayor que hunde sus raíces en la tercera década del siglo pasado, cuando la producción petrolera comenzó a sustituir a la agrícola como la principal fuente de ingreso nacional. En la medida que se fue consolidando una economía rentista petrolera orientada a las importaciones o economía de puerto, el Estado dejó de lado políticas económicas dirigidas a la producción agrícola y la conformación de un sector agroproductor fuerte, lo que derivó en un debilitamiento de la producción agrícola y con ello en una desvalorización del campo, no así del sector agroindustrial que contó con más recursos que les permitió adquirir tecnología para el procesamiento de los productos agrícolas. (Hernández, 2010)

Esta situación obligó a muchos campesinos a trasladarse a las ciudades con la esperanza de conseguir mejores formas de vida y empleos, no obstante, se trataba de un atractivo ilusorio, pues una vez que los campesinos se establecieron en las grandes ciudades pasaron a engrosar las filas de los sectores económicamente vulnerables del país, contribuyendo con la formación de las grandes barriadas populares que se pueden observar sobre todo en Caracas. Esto explica en buena medida la poca población dedicada hoy a la producción agrícola, que en Venezuela a diferencia de países como Bolivia, Colombia, Brasil y Perú no es muy significativa, llegando a un 9% de la población total del país. Lo que da cuenta de por qué en Venezuela no ha habido una presión por parte del sector campesino para acceder a la tierra y para exigir mejores condiciones productivas. (Machado, 2017)

Dentro de este contexto, que privilegiaba la vida en la ciudad en detrimento del campo, del sector secundario y terciario de la economía en menos cabo del primario, de los grandes productores (productor agrícola) en contraposición a los conuqueros (campesino), se fue creando socialmente la idea de que tanto las zonas rurales como el campesino y su cultura eran atrasados y por ello muchas veces objeto de discriminación sociocultural.

Así, lejos de verse al campesino como un trabajador agrícola o agricultor, entendido como todo productor primario de alimentos, se fue formando la idea de que era “un hombre del campo que se viste, se comporta y vive de forma tradicional, independientemente de que pueda ser un agricultor económicamente acomodado o un obrero agrícola” (Hernández, 2010, p. 16). Esta migración del campo a la ciudad creó un patrón de poblamiento del territorio nacional con la mayor concentración en la franja costero-montañosa, en especial en los Estados Zulia, Carabobo, Distrito Capital y Miranda, contribuyendo como se dijo anteriormente, a la conformación de zonas populares en condiciones de vida precarias y mano de obra subempleada.

Ahora bien, en las dos últimas décadas la profundización de ese modelo rentista y dependiente de la exportación petrolera entró en crisis con la caída del precio del barril de petróleo a partir de 2014, agudizando las dificultades económicas que se habían comenzado a evidenciar desde el año anterior cuando aún el precio del barril de petróleo permanecía alto, en un promedio de 100 dólares por barril. Lo que demuestra que no es sólo la caída del precio del barril de petróleo la causante de la crisis, sino que es responsable el excesivo intervencionismo del Estado rentista, paternalista y clientelar, que ha significado un retroceso del sector agrícola, de por sí tradicionalmente débil, hasta llevarlo a cifras productivas por debajo de la década de los 90, cuando los precios del crudo llegaron a estar en 11 dólares por barril y la población no alcanzaba los 20 millones. Hoy la población sobrepasa los 30 millones y el precio del barril de petróleo después de haber estado aproximadamente en 100 dólares hasta mediados de 2014, en la actualidad ronda los 45 dólares.

Esta crisis económica se refleja a nivel micro en las tres comunidades en los pocos rubros que hoy cultivan los campesinos, así ante la imposibilidad de conseguir los insumos como semillas y agroquímicos siembran principalmente espinaca, ajo porro, acelga y cebolla larga en la

medida en que no lo demandan tanto. La dificultad para conseguir insumos está asociada entre otras razones a la expropiación de Agroisleña empresa destacada en el sector, que una vez estatizada pasó a llamarse Agropatria. Cuando operaba como Agroisleña brindaba a los campesinos recomendaciones sobre el tipo de cultivo, semilla y agroquímico que debían emplear en su producción, al tiempo que ofrecían de manera constante todos los insumos. En caso de que los precios no fueran los más competitivos los campesinos acudían a otras casas de venta, realidad que contrasta con la actual, caracterizada por la escasez y la especulación que ha abierto espacio a un mercado negro que los ofrece a precios desorbitadamente altos.

Esta concentración en pocos rubros genera una excesiva oferta que termina haciéndolos poco rentables para ellos y a largo plazo inviables, por lo que prefieren destinar parte de sus tierras para producir alimentos para el consumo propio, abandonando las tierras menos productivas. Frente a este panorama algunos campesinos, como la señora Carmen Paredes, señalan con preocupación que en un tiempo no muy largo si esta situación persiste y más aún se agudiza, en sus propias palabras: *“nojotros tendremos pa comer... no como antes pero tendremos de lo que nojotros mismos sembramos, pero de allá pa bajo, pa Valera y todos esos lugares qué van a comer... uste no se ha puesto a pensar en eso.”*

Hasta aquí se puede afirmar que las formas de producción en las tres comunidades han pasado de sostenerse en vínculos de solidaridad colectivos en décadas atrás, a formas de producción familiar con contratación de mano de obra, para más adelante pasar en los últimos tres años, a producción familiar con esporádica ayuda colectiva y poca contratación de mano de obra. De la misma manera se pasó de una producción reducida a una más amplia y recientemente a una reducida, lo que ha influido en la escasez y aumento de los precios de las verduras y hortalizas.

Asimismo, la crisis económica ha repercutido en la contratación de la mano de obra, puesto que al disminuir la producción y encarecerse su

estructura de costos, las familias procuran en la medida de lo posible cultivar ellas mismas sus tierras, por lo que la población fluctuante que otrora era contratada en especial para los tiempos de cultivo y cosecha, ahora lo son en menor cantidad y por jornadas más cortas. Nominalmente la paga es alta pero en términos de salario real, de su poder adquisitivo es muy baja, sin embargo, si se toma en cuenta que la contratación lleva incluida el servicio de comida, tanto de desayuno como de almuerzo, los trabajadores compensan de esta manera el salario.

Ahora bien, considerando que las comidas implican un elevado gasto para quien contrata, éste se ha visto en la obligación de disminuir los ingredientes del menú, sacándole el mayor provecho a los alimentos de que dispone como mojos abundantes en vegetales y hortalizas para hacerlos rendir, disminuyendo significativamente ingredientes como granos. En otro tiempo esto habría sido para el campesino contratado un motivo para buscar trabajo en otro lugar, pues para ellos las comidas son fundamentales, de hecho hasta no hace mucho al momento de elegir con quién trabajar sopesaban el tipo de comida que les ofrecían.

A continuación se presentan partes de las conversaciones mantenidas con los campesinos en las que relatan los inconvenientes que tienen actualmente para sembrar. Como ya se señaló, se trata de obstáculos surgidos como consecuencia de la aplicación de una serie de políticas macroeconómicas de orden monetario, fiscal y comercial que han derivado en desajustes estructurales de la economía nacional, incidiendo negativamente en la actividad agrícola debido a los altos precios y la escasez de herramientas, equipos, repuestos e insumos, en especial de las semillas y agroquímicos, aunado a variables de orden social e institucional como son la inseguridad y las formas de corrupción que se tejen dentro de los organismos públicos.

-Claret Giordana. *¿Por qué no crecen las plantas?*

-Sotero. No crecen, las semillas no son buenas, vinieron empestadas porque le echamos bastante abono y naitica, la mata crece pero no carga ni engruesa.

-Gustavo. Y eso ¿por qué pasa?

-S. Por eso mismo que le estoy diciendo, mucha gente ha sembrado papa y la ha perdido porque no carga y si sale, sale papita pequeñita.

-C.G. Como si fuera una papa tierna.

-S. Sí, así mismo, como una papa tierna que no crece.

-C.G. Y ¿qué está sembrando la gente por aquí?

-S. ¡Ay la gente! Poa quí está dura la cosa, la coliflor ya no da, la mata se queda chiquitica, ahí perdí en estos días 5 cestas de brócoli, no nos dio pero ni pa echale a una sopa, la mata creció pero no dio... unos gajitos así de chiquiticos, eso no nos dio nada.

-G. ¿Eso fue por falta de abono?

-S. No, la semilla, semilla mala.

-G. Y ¿dónde las compraron?

-S. Yo no sé ónde las compraría el hijo de Candelaria, Juan, él es el que siembra ahí conmigo, pero hay gente que ha perdido dinerales... semilla de zanahoria sembré una vez, pero ni pa el ají recogí, yo la deserbe bien deserbada, le eche veneno y nada y la mejor que salió fue como este dedo de grueso, eso ni pa el picante.

-G. Y Por aquí ¿qué es lo que más están sembrando?

-S. Por aquí un yerno de Candelaria perdió bastante papa que sembró y con todo el abono que le echo y el veneno, ahí tienen unas maticas pero no dan nada.

-C.G. Y ¿repollo?

-S. El repollo tienen un señor ahí que sí ha vendido bastante, pero el problema son los fletes, muy caros, ya algunos cobran hasta 5 mil bolívares por un saquito pa llevarlo pa onde lo puedan vender... aquí está la vaina muy fea, ahora los que tengan conciencia cobran 3 mil por bulto y del abono de gallina por una coletica (saco) cobran 3 mil bolívares de La Lagunita aquí, 3 mil pa traela de La Lagunita hasta aquí, una marusita que no pesara más de 20 kilos, porque cuando el abono viene seco no pesa, es que uste no sabe lo que cuesta un camión de cal allá abajo... Sí, esto ha cambiao mucho, porque esto antes se criaba y se cultivaba de todo. Yo he escuchao en las conversas de la gente, que dicen que vamos a volver a los tiempos de antes, porque esto está muy feo y no se le ve salida sino más bien peor, mientras más días más peor. Uste no ve que por ahí por la flecha, un kilito de harina onde uno lo conseguía antes un bulto de harina cuando más caro en 10 mil bolívares y ahora y que un kilito de harina por ahí 6 mil bolívares y el kilo de maíz está en 3500 bolívares.

-G. Sí, eso nos dijo la señora Ramona en La Lagunita.

-S. Ah no ve que no le estoy diciendo mentira, no ve ese paquetico de cafecito que ustedes me trajeron, eso cuesta 4 mil, ese cuarto de kilo que está ahí en esa marusita, un kilo de panela 5 mil bolívares, el azúcar la

misma cosa, el arroz en 6 mil, el kilo de espagueti en 10 mil, unas sardinitas pequeñas en 3 mil.

-Claret Giordana. *Entonces a ustedes se les está dificultando mucho cultivar ahora.*

-Carmen. *Nojotros horita lo que estamos es sembrando pa puro comer.*

-Gustavo. *¿Qué comen en el día a día?*

-C. *Nojotros aquí comemos de todo un poco. Por ejemplo las gallinitas que criamos nos da pa comer de vez en cuando algo de carnita, pero el mundo de nojotros si se acabó, eso sí se lo digo yo. Por ejemplo, el abono químico no lo vimos más, el que hace que crezca la mata. Eso se acabó desde que expropiaron y cerraron la fábrica y ahora lo traen importao.*

-C.G. *Y ¿papa están sembrando ahorita?*

-C. *Aaaay no me hable de la papa que pa eso ya no se consigue naita del abono y si no hay no se puede producir la papa... es que horita todo eso o no se consigue y si uste lo consigue es a precios muy caros... como le dije. Mire si aquí viniera un gobierno que lo ayudara o lo dejara a uno producir, que le permitiera a uno conseguir todos los insumos, aquí cuántos no estuviéramos produciendo y se lo digo yo, así todo el mundo comería barato.*

-G. *Y ¿Qué van a sembrar en este terreno?*

-C. *Este terreno lo estamos limpiando horita pa sembrar un porrito (ajo porro).*

-G. *¿Por qué ajo porro?*

-C. *Es más fácil, al igual que la espinaca. El que come porrito y espinaca come muy sanito porque esto casi no lleva químicos oyó, sólo la úrea cuando la matica está pequeña y esa se le echa con el gallinazo y el porro también se siembra y se le echa el gallinazo cuando la matica está pequeña por la mita... pero la papa, la zanahoria y la remolacha necesitan mucho abono químico.*

-C.G. *Entonces no están cultivando zanahoria.*

-C. *No, porque además no se consigue la semilla. Nojotros sembramos un tiempo porque teníamos las semillas guardaitas.*

-G. *Y ¿Las zanahorias que se venden en algunos lugares en Valera de dónde la sacan?*

-C. *Esa la sacan de semillas que tenían guardadas la gentes y la iban sacando de a poquito, pero la semilla ya eso no se ve donde venden los semilleros.*

-G. *Y ¿La cebolla larga la están sembrando?*

-C. *Sí, eso se siembra a veces pero hay que cuidala mucho pa que no le salga como una lana que las pone muy feas... Mire cómo se las tiene que ingeniar uno... si uste va por ahí pa riba, ojala uste fuera pa donde siembran repollo... la gente le está echando cal porque no consigue el químico pa poder matar al gusanito que se las come.*

-C.G. Con esta escasez entonces volveremos a las formas de cultivar de los abuelos.

-C. Sí, pues volveremos, pero ahora dígame uste... cómo hacemos pa volver a la forma de sembrar de antes con tanta gente que hay en las ciudades y con esta ladronera que hay, porque el que siembre mucho maíz, si es que puede, tendrá que dormir en el maizal. Mire yo tengo familia en Caracas y ellos me dicen que allá sí se pasa hambre. De aquí viene mucha gente de Valera a pedir y unos pocos a robar... no ve como tuvimos que cambiar el portón pa que no se metieran, se acuerdan ustedes que esto era un portoncito con alambres, horita tuvimos que poner esa rejota. Aquí tenemos que estar pendientes en la noche, hasta las poquiticas reses se las vienen a robar y se llevan hasta la cabuya.

-C.G. Caramba... Entonces no consiguen los abonos en Agropatria.

-C. Es que mire, aquí el gobierno le vende los químicos y el abono a quién no lo necesita y después ellos vienen y nos lo revenden. Antes nojotros podíamos comprar en Agroisleña o en cualquier almacén que los vendiera y conseguíamos todo, pero desde que pasó a ser Agropatria no se consigue nada. Por eso es que se ve gente que viene pa cá a ofrecele a uno los químicos pero a precios muy altos y uno sabe de dónde lo sacan ellos. Ahora yo lo que digo es por qué si el gobierno controla tanto al que siembra, al que produce y controla los precios de esto y aquello y se la pasa revisando lo que uno lleva en los camioncitos, por qué no controla a los que roban que son los que hacen que todo se ponga caro y no consiga nada. Por qué no controlan a esos guardias nacionales que le viven quitando platica y mercancía a los que transportan a otros lugares. Entonces, póngase uste a pensar cuánto no se gasta por aquí y por allá... por eso es que todo está más caro.

-G. Me dice que cuando era Agroisleña ustedes conseguían todos los insumos que necesitaban.

-C. Sí, todo y ellos lo asesoraban a uno, ellos mandaban a un perito para hacerle estudio a la tierra para saber si la tierra estaba ácida o qué químico necesitaba éste o aquel cultivo.

-C.G. Y ellos ¿cobraban por ese asesoramiento?

-C. No, porque uno les compraba a ellos. Si vamos a suponer que ellos venían aquí y entonces miraban la siembra y se llevaban una mata pa hacele estudios o uno le llevaba una mata y ellos la examinaban allá y le decían a uno cuál era el veneno que tenía que echale pa acabar con la plaga que tenía.

-C.G. ¿Tienen problemas para contratar obreros en la actualidad?

-C. Pues sí. Antes hace como 8 años había mucho trabajo y no habían muchos que quisieran trabajar y ahora hay quien quiere trabajar pero no hay mucho trabajo. No ve que ahora como el gobierno no tiene plata, ya no hay becas, ya no tiene que dar... Y por eso es la robason tan grande que hay horita. Porque con lo caro que está todo, con la plata que ya no rinde y sin la beca que no alcanza o que se la quitan a la gente y de ahí sin trabajo... Por eso digo, esto está muy difícil, el mundo del campesino cambió mucho. El

problema no es tanto el trabajador sino lo caro que se ha puesto la paga y de ahí súmele uste las comidas que uno le tiene que dar... Uno se queja por lo que tiene que pagales, pero metiéndole la conciencia también ellos que compran con eso. Aquí estamos todos fuñios

-G. *Entonces ustedes no están contratando trabajadores*

-C. *Antes, como le decía, pero horita con lo poquito que se siembra es puro la familia, yo, mis hermanos, los hijos y ahí entre todos vamos haciendo una cosa y otra... Nunca le falta a uno qué comer, más que sea uno va sacando su comidita del día a día... pero yo digo esa gente de Caracas cómo hará, como me dice una familia mía que vive por allá, que la gente sí se las ve negra... Por lo menos uno aquí con lo que siembra se va sosteniendo.*

-Gustavo. *Y ¿zanahoria y papa se están cultivando por aquí?*

-Ramona. *No, últimamente no y eso sí está caro horita. El saco de papa está en 60 mil y el de zanahoria en 200 mil. Y el problema es que no se encuentra la semilla y cuando se encuentra es muy cara y aparte de eso no se consigue el veneno.*

-Nelson. *La siembra se ha vuelto muy difícil porque no se consigue la semilla y las que se logran conseguir están saliendo malas, aparte de eso el abono que se le echa cuesta mucho conseguirlo o no hay o está muy caro.*

-Claret Giordana. *Y ¿cómo está haciendo la gente para comprar el maíz y el trigo?*

-Ramona. *Bueno algunos están comenzando a sembrar trigo pa rriba (El Paramito) y maíz del lado de allá (El Portachuelo).*

-C.G. *Pero ¿se consigue la semilla para sembrar el maíz o la buscan en otro Estado?*

-Luis Alejandro. *No, con el maíz pasa lo mismo que con las hortalizas, que la semilla que se encuentra muchas veces no sirve, se trata de buscar muchas veces en otro Estado, pero pasa también que algunas personas tenían semillas guardadas de maíz criollo y lo poquito que le queda la gente lo va vendiendo y haciendo algo de dinero pa volver a sembrar y así van haciendo.*

-R. *Aunque ahora mucha gente no quiere vender sino dejar pal consumo de ellos. Si venden... venden poquito o no venden nada pa dejar pa ellos, pa la semilla de ellos y el consumo de ellos.*

-L.A. *Y el problema es que cada día las cosas están más caras. Uste va y pregunta en La Puerta o Valera por algún insumo y lo consigue más caro cada día... por ejemplo hace un mes el kilo de maíz pa la arepa estaba en 2000 y ya va en 3500.*

-N. *En Monay sé yo que están vendiendo el saco a 300 mil, pero a la gente no le gusta metese pa llá por la inseguridad. (Luis Alejandro Pacheco González. Hombre de 24 años. Hijo de Ramona González y sobrino de Nelson González. Padre de una niña de 4 años, dedicado al comercio, vive en La Lagunita con su mamá, tío y hermana)*

-Gustavo. ¿Con quién está usted sembrando?

-Juan. Con el hermano mío, él se encarga de buscar la semilla y el abono y yo pongo el trabajo. Sí porque horita está la cosa muy difícil, antes sí sembraba yo solo, sí porque todo era barato, pero ahora es muy difícil y ahora con esto de que están saliendo las semillas malas más.

-Claret Giordana. Pero ¿son semillas de una marca distinta?

-J. Son la misma marca de siempre, pero dicen que son hechas en Venezuela y antes eran hechas en Canadá, aunque otros dicen que es una imitación de la marca y que no son las mismas semillas.

-Gustavo. Y antes ¿dónde compraban las semillas?

-J. En Agroisleña o en cualquier otro lugar se conseguía, horita no, horita cuesta pa conseguilas, hay que encargalas y con lo que cuestan... por un potecito de zanahoria de 500 gramos están pidiendo un millón quinientos, que sirve pa cultivar una hectárea. Pa mí todas esas semillas son malas, muy tiernas, porque antes uste compraba cualquier semilla así juera la más barata que había y esa servía, horita no, horita uste compra la más cara y sale igual de mala y fíjese en estos días un cuñao compró un potecito de semilla de zanahoria como de 150 gramos y no sirvió y quién le reconoce a uno eso, a quién le va a reclamar uno, porque el que la vende no la hace, no tiene la culpa.

-Claret Giordana. Me dice entonces que el brócoli y el repollo que sembraron se les perdieron.

-Roberto. Sí, todo eso se perdió porque las semillas salieron muy malas, siendo de la misma marca.

-C.G. Y ¿dónde las compraron?

-R. Pues unas en Agropatria, otras en La Mesa y así en lugares donde se pueda conseguir.

-C.G. ¿De la misma marca?

-R. Sí, de la misma marca pero no sé qué pasó ahí... y el veneno que tampoco sirvió, a la papa le cae un gusano y uno tiene que utilizar el veneno adecuao pa que ella crezca y dé, pero si no se consigue o el veneno no es el adecuao queda desprotegida la mata y si echa, echa papa muy pequeña, después no sirve pa semilla y la otra cosa es que algunos camioneros no están saliendo ahora porque les da temor llevar la carga pa otro Estado, por temor a que los detenga la guardia, los roben, los saqueen o les quemem los vehículos por las manifestaciones que hay horita. En estos día un señor de por allá abajo compró varios paquetes de acelga y sedano, pagó 7 mil por cada saco y lo termino vendiendo en 2 mil... le perdió porque la tuvo que vender más barata.

-Gustavo. Sí, que raro Roberto porque por lo general ellos compran barato y venden más caro para ganarle.

-R. Sí, pero en este caso fue lo contrario porque como no se lleva a otros lugares, entonces mucha gente vende por aquí mismo y por aquí mismo no

van a pagar mucho por la mercancía, más todavía cuando hay muchos vendiendo lo mismo. Entonces uno se ve obligado a vender más barato, pero cuando uno va a comprar lo que necesita está más caro... entonces así no resulta.

-C.G. Y ¿qué están sembrando Roberto?

-R. Pues lo que le dije, pero eso no dio y si dio fue muy poco, lo que estamos sembrando es pa nojotros mismos y eso hace que haiga más escasez, sí porque uno horita también pues se dedica es como pa cultivar pa uno mismo, pa la comida de uno, pa ponele como un caso, si antes uste tenía 5 hectáreas entonces ahora cultiva 3, sembrando sólo en las mejores... Horita uno tiene que ponele cuidao a lo que tiene, a la siembra y hasta a los animales, porque a los animales también se los están robando con esta inseguridad que hay.

-G. Y ¿eso de las semillas malas es reciente o tiene tiempo?

-R. Poco más del año.

-C.G. Y ¿con los abonos?

-R. Bueno también, pero también es que no se consiguen y si se consigue es muy caro, por ejemplo un saco de abono puede costar 30 mil. (Roberto Araujo Rivera, hombre de 47 años, dedicado a la agricultura, hijo de Ángel Araujo, padre de una adolescente, vive a escasos metros de la casa de sus padres en El Paramito)

www.bdigital.ula.ve

-Gustavo. Cuando Agropatria era Agroisleña ¿se conseguían los insumos?

-Virgilio. Sí, pero uno también los conseguía en cualquier otro lugar, nojotros siempre hemos compraó en La Mesa donde un señor que tenía un almacén grande y bueno, conseguíamos de todo, en cambio horita es más difícil, como le dije, es más difícil conseguir todo y hay muchos que yo no sé cómo hacen pero van y compran mucho en Agropatria y vienen y venden caro aquí o aprovechan y compran en otros lugares lo poco que hay y después vienen aquí y se lo revenden a uno caro y como no hay dónde más comprar uno se ve en la obligación de comprale más caro a ellos. Pero también he escuchao que a veces algunos de esos Consejos Comunales van y hacen una compra a nombre del mismo Consejo Comunal, ellos lo pagan, pero después guardan esa mercancía y se lo venden a uno más adelante más caro, claro entonces vamos a poner que sea el gobierno el que lo está vendiendo y le da prioridad a los Consejos Comunales, entonces ellos van y lo compran como si fuera del Consejo Comuna y cuando los para la guardia le muestran los papeles y los dejan seguir, porque ellos respetan más a los de los Consejos Comunales, pero en verda es pa ellos. Ellos agarran lo que ellos necesitan y el resto se lo venden a uno más caro que en los negocios, es que horita mucha gente está haciendo negocios así... entonces esos son los que ganan y uno el pendejo es el que pierde y le cuesta a uno cada día más producir, por eso es que hay mucha gente que se mete a tramposo, porque le da más y trabaja menos.

-Gustavo. Virgilio y ¿los repuestos para los vehículos si los consigue?

-V. ¡Ay no me hable uste de eso! horita tengo que comprale uno a esta toyotica y uste sabe que esos repuestos vienen de afuera, uste va a una de esos negocios de repuestos, donde más se consiguen y así tenga punto, ellos le dicen a uno no que tiene que llevar el efectivo y que es tanto y uno se los da y ellos le buscan el repuesto a los días.

-G. ¿Sí?

-V. Sí, tiene uno que dale la plata adelantada pa que se lo vayan a buscar.

-G. Y ¿por qué no aceptan el pago con tarjeta, cheque o transferencia?

-V. Porque ellos dicen que si se paga de esa manera tienen que facturarlos con un precio más bajo, que es el regular y eso a ellos no les conviene, porque ellos lo compran a un precio más caro, porque vamos a poner que ellos le vendan a uste un repuesto con tarjeta y ellos le ponen a uste 50 mil bolos, pero uste de verda está pagando 200 mil y uste les dice y por qué tanta diferencia y ellos le dicen a uno que es porque nojotros lo compramos en 170 mil o más, porque es importao y tenemos que ganale algo.

-Claret Giordana. Y ¿cómo sabe cuándo llega un repuesto?

-V. Ah porque ellos lo llaman a uno o uno está pendiente y si uno pasa por allá va y pregunta.

-G. Caramba entonces le sale bastante caro, por lo menos ustedes le meten a la mecánica y se ahorran la mano de obra.

-V. Ah claro y es que horita por aquí es muy difícil trabajar la mecánica, primero porque los repuestos no se consiguen y si se consiguen salen muy caros y entonces a la gente le cuesta pa pagale al mecánico... aquí el que no sabía aprendió y si no se busca un amigo, un familiar y arregla su propio carro. (Virgilio Salas. Hombre de 43 años, dedicado al transporte y comercialización de verduras, vive con sus padres en El Portachuelo)

-Gustavo. ¿Han tenido problemas para poder transportar verduras?

-Virgilio. Bueno el comando de la guardia que está por aquí le están pidiendo a los productores de aquí mismo la guía pa poder bajar la siembra. Ellos cazan a los camioneros y a los de los toyoticas... Fíjese algo, nojotros tenemos que desmalezar un terreno por ahí y disque tenemos que sacar un permiso con esos guardias nacionales que están en la entrada. Pero ellos no están pa dar permiso, pa eso tiene que venir el ministerio del ambiente. Mire, uste desmaleza una tierrita, por más que uste anteriormente la haiga trabajao y vienen de una vez los guardias nacionales y le dicen a uno uste está multao y comienzan a ponele la cabeza a uno grande hasta que le dicen a uno deme tanto y lo dejamos así.

-Argimiro. Pero dígame ese caso de los muchachos de allá abajo que estaban solamente limpiando el terreno pa volver a sembrar pa unos palitos de tomate y los multaron porque según ellos (los guardias), pa desmalezar hay que pedir permiso. Pa un desmalezamiento de un terreno que uno antes ya había sembrao, lo mismo que a nosotros, qué le parece.

-Claret Giordana. *¿Cuándo las personas pasan con sus cosechas y los guardias nacionales están ahí afuera en la alcabala, qué les hacen?*

-A. *Muchos tienen que dejarle algo, sino le buscan y le buscan que si un caucho pelón, que si le falta una luz, que si el para choque está flojo, hasta que le piden algo. Los más afectados son la gente del Páramo, los de arriba.*

-C.G. *¿Por qué usted dice que las personas del Páramo son las más afectadas?*

-A. *Porque la mayoría de los toyoteros de esta zona lo más lejos que llegan es hasta La Puerta, porque le faltan papeles, porque la licencia se les venció y los toyoteros siempre tienen sus carros con algún problemita, que si le falta una mica aquí o le falta un limpiaparabrisas, porque a ellos lo que les interesa es mantener el carro operativo para transportar las cosechas. Sin embargo, ellos procuran tener su documentación legal y sus carros en buen estado, pero siempre les falta alguna cosita, entonces los guardias se percatan de eso y a ellos es a los que más paran.*

www.bdigital.ula.ve

CONCLUSIÓN

Estudiar los saberes y prácticas alimentarias de las comunidades campesinas de La Lagunita, El Portachuelo y El Paramito pasa por considerar las transformaciones políticas, económicas, sociales y culturales que desde la segunda mitad del siglo pasado se suscitaron en Venezuela, consecuencia de los cuantiosos ingresos generados por la explotación petrolera que marcaron su dinámica modernizadora. Como parte de ese proceso, a partir de las década de los 60 en las tres comunidades se produjeron numerosos cambios en sus formas de vida tradicional, derivados de la apertura y mejoramiento de las vías de acceso, de una mayor eficiencia de los medios de transporte, del empleo de agroquímicos, del uso de nuevas maquinarias y herramientas para la producción, de su inserción como pequeños productores agrícolas en el mercado regional y nacional y del desarrollo del sector agroindustrial que ofertaba alimentos procesados en todo el territorio nacional, gracias a la ampliación de las redes de distribución y comercialización.

Estos cambios conllevaron en las comunidades rurales de todo el país, como las tres en estudio, a modificaciones en su sistema de producción tradicional, caracterizado por una economía de producción y consumo local con pocos excedentes y variedad de rubros. En lo sucesivo, el acceso a insumos y tecnologías hicieron más eficiente la siembra, permitiéndoles diversificar sus cultivos y participar de esta manera en el mercado nacional de verduras y hortalizas, suministrando alimentos para el consumidor final y para el creciente sector agroindustrial, al tiempo que les permitió incrementar sus ingresos y convertirse en consumidores de alimentos procesados, de artefactos y utensilios de cocina que empezaron a estar disponibles en todo el territorio nacional.

Esto implicó que dejaran de cultivar algunos rubros que conformaban su dieta diaria, siendo sustituidos por alimentos manufacturados, los que

vinieron a ensanchar la variedad de alimentos, diversificar las formas tradicionales de adquirirlos y las maneras de prepararlos, en tanto que ya no estarían sujetos a su estacionalidad y su descomposición natural, superando la antigua preocupación por la escasez, rasgo característicos de las sociedades tradicionales (Fischler, 1995).

Pese a estos cambios, no se produjo un abandono completo de su culinaria tradicional dado que, de acuerdo con la clasificación de Garine y Garine (1998), sus alimentos básicos y secundarios (los primeros el trigo, el maíz y la papa y los segundos legumbres como arvejas, caraotas y habas, arroz, pasta entre otros), aún hoy siguen conformando su dieta diaria. De igual manera, se han mantenido con algunos cambios las formas de preparación, combinación y condimentación de los alimentos, en su mayoría hervidos o asados, de elaboraciones sencillas y sabores suaves, así como la secuencia ternaria y la división tradicional de roles de género, a pesar de la incorporación de algunos hombres jóvenes a las cocinas y la flexibilización de ciertos códigos de comensalidad.

Se puede afirmar que estas continuidades y rupturas se reflejan en la convivencia de dos patrones, que a partir de la segunda mitad del siglo pasado, como resultado del contacto de la tradición culinaria con el sistema agroindustrial, fueron modelando una cocina que a partir de lo tradicional ha ido incorporando elementos de la modernidad. Estas incorporaciones de nuevos alimentos, preparaciones y gustos la han realizado desde lo que les es conocido, dándoles sentido a partir de su saber culinario. De allí que su gastronomía sigue participando de las representaciones y prácticas alimentarias propias de las zonas campesinas de los andes venezolanos, sello distintivo que le da identidad a su cocina.

De este modo, la tradición sigue orientando su cultura alimentaria, la que edificada desde el pasado da cuenta de la continuidad de algunos de sus comportamientos alimenticios, de la homogeneidad de sus preferencias gustativas y del consumo de ciertos alimentos que aún hoy son

representativos de su identidad, lo que en buena medida los diferencia de los regímenes alimenticios propios de las ciudades.

Como se ha podido observar, cronológicamente su forma de producción ha pasado de una familiar con vínculos de solidaridad colectivos hasta la década de los 50, a una que continuó siendo familiar pero que comenzó a incorporar nuevas tecnologías y contratación de mano de obra a partir de los 60, como consecuencia de un cambio estructural (Barthes, 2006) generado por la industrialización del sistema alimentario impulsado por la explotación petrolera. Y en los últimos cuatro años, como resultado de la crisis económica, a una producción familiar con esporádica contratación de mano de obra y una reducción de las tierras cultivadas debido a la dificultad para conseguir insumos como semillas y agroquímicos. Condiciones que los han llevado a concentrarse en las tierras más productivas y cercanas, destinando parte de ellas para el consumo familiar y sembrando nuevamente rubros que habían dejado de hacerlo.

Asimismo, su patrón alimentario tradicional caracterizado por el consumo de los alimentos que cultivaban y su poca abundancia y diversidad, se modificó a partir de la segunda mitad del siglo pasado, al incluir progresivamente alimentos procesados, algunos de los cuales pasaron a sustituir los que cultivaban como el trigo, el maíz y las arvejas. Estos productos fueron inicialmente importados por el Estado y más adelante, como parte de las políticas estatales de reforma agraria y sustitución de importaciones, producidos o procesados dentro del país. Para luego pasar nuevamente en los últimos cuatro años, a un patrón alimenticio basado en buena medida en lo que cultivan, incorporando más verduras y hortalizas en su dieta, lo que paradójicamente poco hacían. Si bien este cambio como el ocurrido a partir de la década de los 60 son el resultado de factores económicos, el de los 60 fue impulsado por los procesos modernizadores derivados de la renta petrolera, mientras que el de la actualidad por la

contracción económica que se refleja en la escasez y los altos precios de los alimentos, lo que los ha llevado a una dieta exigua y menos diversificada.

En síntesis, sus formas de producción y consumo, reflejo de los conocimientos ancestrales a los que han ido incorporando elementos surgidos de la dinámica de su inserción al sistema alimentario nacional, hoy se reconfiguran en el contexto de la actual crisis económica, modificando sus vínculos con la tierra, sus formas de cultivo, sus patrones de consumo y su identidad como campesinos, en la medida en que se van transformando sus modos acostumbrados de vida. Finalmente, se puede afirmar que los procesos de cambios antes nombrados constituyen un claro ejemplo de cómo los distintos subsistemas del sistema social están interconectados, desde el nivel macro hasta el micro, en ocasiones de formas tan estrechas y complejas que llegan a superar lo previsto por el investigador.

www.bdigital.ula.ve

BIBLIOGRAFÍA

Abadi, A. y García, C. (2017, Octubre 1). El informe de Transparencia Venezuela y el “Estado empresario”. *Prodavinci* [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/blogs/el-informe-de-transparencia-venezuela-y-el-estado-empresario-por-anabella-abadi-y-carlos-garcia-soto/> [Consulta: 2017, Octubre 1]

Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(I), 11-31.

Álvarez, M. y Medina, F. (2008). Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del patrimonio: aproximaciones desde Europa y América. En M. Álvarez y F. Medina (Comp.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 13-24). Barcelona: Icaria.

Álvarez, M y Pinotti L. (1997). *Procesos socioculturales y alimentación*. Argentina: Sol.

Armelagos, G. (2003). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En J. Long (Comp.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 104-129). México: UNAM.

Atlas de Tradiciones Venezolanas. (1998). Fundación Bigott, Diario El Nacional.

Banco Central de Venezuela (BCV).(2017). En Banco Central de Venezuela [Página Web]. Disponible en: <http://www.bcv.org.ve/> [Consulta: 2017, Septiembre 03]

Barthes, R. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (11), 205-221.

Bautista, D. (2007). *La política venezolana desde 1958 hasta nuestros días*. Número 7. Venezuela: Fundación Centro Gumilla.

Beardsworth, A. y Keil, T. (1997). *Sociología en el menú: Una invitación al estudio de la alimentación y sociedad*. London: Routledge.

Beck, U. (2001). Vivir nuestra propia vida en un mundo desbocado: individualización, globalización y política. En A. Giddens y W. Hutton (Eds.), *En el límite. La vida en el capitalismo global*. Barcelona: Tusquets.

Bengoa, J. (2001). La contribución de América Latina en la Alimentación y Nutrición mundial. *Anales Venezolanos de Nutrición* [Revista en línea], 14(2). Disponible: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522001000200008 [Consultado: 2014, Julio 20]

Bell, D. (1994). *Las contradicciones culturales del capitalismo*. México: Alianza.

Bertran, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM.

Berreman, G. (1968). Ethnography: Method and product. En J. Clifton (Ed.), *Introduction to cultural anthropology: Essays in the scope and methods of the science of man* (pp. 337-373). Boston: Houghton Mifflin Co.

Bourdieu, P. (1986). Notas provisionales sobre la percepción social del cuerpo. En F. Alvares-Uría y J. Varela (Eds.), *Materiales de Sociología Crítica* (pp. 183-194). Madrid: La Piqueta.

_____ (1988). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.

Caballero, M. (2004). *La crisis de la Venezuela contemporánea (1903-1992)*. 4ta ed. Venezuela: Alfadil.

Canales, M. (2006). Presentación. En M. Canales (Comp.), *Metodologías de investigación social. Introducción a los oficios* (pp. 11-30). Chile: LOM.

Cáritas Venezuela. (2017). [Base de datos en línea]. En Cáritas Venezuela. Disponible en: <http://caritasvenezuela.org.ve/boletines/> [Consulta: 2017, Septiembre 30]

Carrasco, N. (2007). Desarrollo de la antropología de la alimentación en América Latina: hacía el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos . *Estudios Sociales*. [Revista en línea], 15(30), pp. 70-101. Disponible: http://www.ecominga.uqam.ca/PDF/BIBLIOGRAPHIE/GUIDE_LECTURE_2/9/1.Carrasco_Henriquez.pdf [Consulta: 2015, Noviembre 3]

Cartay, R. (2005). Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria*, 20 (10), 43-55.

_____. (2015). Una nación también se construye desde el plato. *Agroalimentaria*, 21(40), 145-152.

CATRACENTRO. (2016). [Base de datos en línea]. En CATRACENTRO. Disponible en: <http://www.catracentro.org/> [Consulta: 2017, Marzo 17]

Centro de Documentación y Análisis para los Trabajadores (CENDA). (2017). [Página web]. Disponible en: <http://cenda.org.ve/> [Consulta: 2017, Octubre 22]

Cheng, S., Olsen, W., Southerton, D. y Warde, A. (2007). The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000. *British Journal of Sociology*, 58, 39-61.

Conrad, P. (1992). Medicalization and Social Control. *Annual Review of Sociology*, 18, 209-232.

Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. En J. Contreras (Comp.) Barcelona: Universitat de Barcelona.

_____. (2000). Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX. *Zainak*, 20, 17-33.

_____.(2014).¿Seguimos siendo lo que comemos? Ponencia presentada en la Asociación Fray Roger, Gastronomía y Cultura, Maó. [Documento en línea]. Disponible: <http://gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Seguirem-sent-el-que-mengem-Jesus-Contreras.pdf> [Consulta: 2014, Junio 18].

Contreras, J. y Ribas, J. 2012 “Los alimentos modificados ¿El omnívoro desculturizado?”, *Gazeta Antropológica*, vol. 28, nº 3, art. 04. <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1708>

Corbeau, J. (1994) Le mangeur, lieu de socialité. Quelles formes de partage pou quels types d'alimentes? *Prèvenir*, 26, 203-217.

Da Matta, R. (1988). Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil. En M. Gutiérrez Estévez (Comp.), *Alimentación iberoamericana. Símbolos y significados* (pp. 159-189). México: Instituto Indigenista Interamericano.

Datanálisis. (2017). [Base de datos en línea]. En Datanálisis. Disponible en: <http://www.datanalisis.com/> [Consulta: 2017, Marzo 17]

Díaz, C. y García, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1), 15-49.

Díaz, C. y Gómez, C. (Coords). (2008). *Alimentación, consumo y salud*. Colección Estudios Sociales n 24. Baelona: La Caixa.

Domingo, X. (2003). La cocina precolombina en España. En J. Long (Comp.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 17-35). México: UNAM.

Douglas, M. (1979). Les structures du culinaire. *Communications*, 31 145-170.

Douglas, M. y Nicod, M. (1974). Taking the biscuit: the structure of British meals. *New Society*. 30, 744-747.

Ecoanalítica. (2016). [Base de datos en línea]. En Ecoanalítica. Disponible en: <http://ecoanalitica.com/informes> [Consulta: 2016, Julio 9]

Encuesta Nacional de Condiciones de Vida Venezuela. (2016). [Base de datos en línea]. En ENCOVI. Disponible en: <http://www.fundacionbengoia.org/noticias/2017/images/ENCOVI-2016-Alimentacion.pdf> [Consulta: 2017, Abril 14]

El Nacional. (2017a, Enero 3). Denuncian que 80%de las vías del país están deterioradas [Periódico Digital]. Disponible en: http://www.el-nacional.com/noticias/sociedad/denuncian-que-80de-las-vias-del-pais-estan-deterioradas_79020 [Consulta: 2017, Enero 12]

El Nacional. (2017b, Abril 30). Producción de PDVSA cayó 20% en 17 años [Periódico Digital]. Disponible en: http://www.el-nacional.com/noticias/petroleo/produccion-pdvsa-cayo-anos_179763 [Consultado: 2017, Abril 30]

Espeitx, E. (2008). Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa. En M. Álvarez y F. Medina (Comps.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 45-61). Barcelona: Icaria.

Featherstone, M. (2000). *Cultura del consumo y posmodernismo*. Buenos Aires: Amorrortu.

Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro*. Barcelona: Anagrama.

_____.(1996). La macdonalisation des moeurs. En J. Flandrin y M. Montanari (Eds.), *Histoire de l'alimentation* (pp. 859-879). Paris: Fayard.

_____. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, [Revista en Línea], 26(1). Disponible: <http://hdl.handle.net/10481/6789> [Consulta: 2014, Enero28]

Fondo Monetario Internacional (FMI). (2017). En Fondo Monetario Internacional [Página Web]. Disponible en: <http://www.imf.org/external/spanish/> [Consulta: 2017, Septiembre 16]

Foucault, M. (2003). *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión*. Argentina: Siglo Veintiuno.

Fuentes, C. y Hernández, D. (1993). *Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela*. Venezuela: Cavendes.

Fundación Polar. (1998). Alimentación. Historia de Venezuela para nosotros. Venezuela: Fundación Polar.

Garine, I. 1987. Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco. El hombre y lo que come. Alimentación y Cultura*. 5, 4-7. Disponible: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf> [Consulta: 2015, Noviembre 7]

Garine, I. y Garine, V. (1998). Antropología de la Alimentación: entre naturaleza y cultura. *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*. 1, 13-34. Disponible: <http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung.und.Kultur.pdf> [Consulta: 2015, Abril 5]

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. España: Gedisa.

Giddens, A. (1996). *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Barcelona: Anthropos.

Glaser, B. y Strauss, A. (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. U.S.A.: Aldine.

González, M. (2007). Agroecología y agricultura como forma de vida. *Agroecología*, 2(2), 415-418 set. 2007. Disponible: <http://aba-agroecologia.org.br/revistas/index.php/rbagroecologia/article/view/6700> [Consulta: 2016, Julio, 9]

Gonzalez R. y Martínez, M. (2010). *Mercado y neoliberalismo en Venezuela*. 2da ed. Número 34. Caracas: Centro Gumilla.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. España: Gedisa.

Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*. Tercera Época. 40, 159-182.

Gracia, M y Comelles, J. (2007). *No comerás: Narrativas sobre alimentación, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria.

Grignon, C. (1993). La règle, la modet le travail. En M. Aymard, C. Grignon y F. Sabban (Eds.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (pp. 275-323). Paris: MSH-INRA.

Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de investigación del CECYP*, 22. Disponible:

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200002&lng=es&tlng=es. [Consulta: 2015, Marzo 13]

Guba, E. y Lincoln, Y. (2002). Paradigmas en competencias en la investigación cualitativa. En C. Denman y J. Haro (Comps.), *Por los rincones. Antología de métodos cualitativos en la investigación social* (pp. 113-145). México: Colegio de Sonora.

Guidonet, A. (2016). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: Oberta UOC.

Gutiérrez, A. (2016). *Venezuela y su crisis agroalimentaria* [Documento en línea]. ULA Mérida. Disponible: http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/41608/3/2016_gutierrez_1_br.pdf [Consulta: 2017, Febrero 10]

_____ (2017, Marzo 23). Creían que todo lo podían resolver con importaciones. *Prodavinci* [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/blogs/alejandro-gutierrez-creian-que-todo-lo-podian-resolver-con-importaciones-por-victor-salmeron/> [Consulta: 2017, Marzo 23]

Hammersley, M. y Atkinson, P. (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. España: Paidós.

Hausmann, R. (2017, Julio 31). El colapso de Venezuela no tiene precedentes. *Prodavinci* [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/2017/07/31/actualidad/el-colapso-de-venezuela-no-tiene-precedentes-por-ricardo-hausmann/> [Consulta: 2017, Julio 31]

Hausmann, R. y Santos, M. (2017, Septiembre 25). ¿Cómo recuperar el bienestar de los venezolanos? *Prodavinci* [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/2017/09/25/actualidad/como-recuperar-el-bienestar-de-los-venezolanos-por-ricardo-hausmann-y-miguel-angel-santos/> [Consulta: 2017, Septiembre 27]

Helman, C. (2007). Anthropology and its contributions. En K. Bhui and D. Bhugra (Eds.). *Culture and mental health. A comprehensive textbook* (pp. 11-15). USA: Taylor and Francis Group LLC.

Hernández, J. (2010). *La agricultura en Venezuela*. Número 12-13. Caracas: Centro Gumilla.

Herrera, P. (2008). Aprender a cocinar: entre el bricolaje culinario, la sopa de letras y el guiso audiovisual. En C. Díaz y C. Gómez (Coord.), *Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales*. [Libro en Línea]. Barcelona: Fundación La Caixa. Disponible: https://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios_sociales/vol24_es.pdf [Consulta: 2014, Febrero 8]

Índice de Paz Global. (2017). Venezuela-Índice de Paz Global. En Expansión/ Datosmacro.com. Disponible: <https://www.datosmacro.com/demografia/indice-paz-global/venezuela> [Consultado: 2017, Agosto 22]

Informe21.com. (2016, Noviembre 11). Fedecámaras: Sector industrial está al 35% de su capacidad instalada [Periódico Digital]. Disponible en: <http://informe21.com/economia/fedecamaras-sector-industrial-esta-al-35-de-su-capacidad-instalada> [Consultado: 2016, Diciembre 10]

Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias. (2017). Foreword to 2017 GHI Report. En Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias. Disponible en: <http://www.globalhungerindex.org/download/2017-download.html> [Consulta: 2017, Octubre 13]

Instituto Nacional de Estadística (INE). (2017). En Instituto Nacional de Estadística [Página Web]. Disponible en: <http://www.ine.gov.ve/> [Consulta: 2017, Abril 27]

Ishige, N. (1987). El hombre comensal. *El Correo de la Unesco. El hombre y lo que come. Alimentación y Cultura*. 5, 18-21. Disponible: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf> [Consulta: 2015, Noviembre 7]

Landaeta, M., López, M., Cifontes, Y., Machado, V. (2000). En torno al desarrollo de la alimentación y la nutrición en Venezuela. 1940-2000. En H. Bourges, J. Bengoa, A. O'Donnell (Coord.) *Historia de la nutrición en América Latina*. (pp. 47.56). Caracas: SLAN.

León, I. (2017, Septiembre 7). Maduro aumenta salario integral a Bs. 325.544 y anuncia más control de precios y fiscalización. *Efecto Cocuyo*. [Periódico en línea]. Disponible: <http://efectococuyo.com/economia/maduro-aumenta-salario-integral-a-bs-325-544-y-anuncia-mas-control-de-precios-y-fiscalizacion> [Consulta: 2017, Septiembre 7]

Lévi-Strauss, C. (1995). *Antropología Estructural*. España: Paidós.

_____. (2003). *El origen de las maneras de mesa: Mitológicas III*. México: Siglo XXI.

Long, J. (2003). Introducción. Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. En J. Long (Coord.). México: UNAM.

Lovera, J. (1988). *Historia de la Alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila Editores.

_____ (2003). Intercambio y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente. En J. Long (Coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 57-69). México: UNAM.

_____ (2016, Octubre 24). Todo conspira contra nuestra cultura gastronómica. *La Razón* [Periódico en línea]. Disponible: <http://www.larazon.net/2016/10/jose-rafael-lovera-todo-conspira-contra-nuestra-cultura-gastronomica/> [Consulta: 2017, Marzo 28]

www.bdigital.ula.ve

Machado, A. (2002). *De la estructura agraria al sistema agroindustrial*. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

Machado, C. (2008). La inseguridad alimentaria. *Debates IESA*. XIII. [3], pp. 54-59.

_____ (2009). El rezago productivo de la agricultura venezolana. *Debates IESA*. XIV. [3], pp. 69-73.

_____ (2017, Marzo 22). Es brutal el atraso tecnológico en el sistema agroalimentario. *Prodavinci* [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/blogs/carlos-machado-allison-es-brutal-el-atraso-tecnologico-en-el-sistema-agroalimentario-por-victor-salmeron/> [Consulta: 2017, Marzo 23]

Maffesoli, M. (2004). *El tiempo de las tribus. El ocaso del individualismo en las sociedades posmodernas*. México: Siglo XXI.

Malinowski, B. (1970). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.

Martínez, M. (2004). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa*. México: Trillas.

Mauss, M. (1979). Técnicas y movimientos corporales. *Sociología y antropología*, 335-356.

Maza, D. (1979). Historia de medio siglo en Venezuela: 1926-1975. En P. González (Coord), *América Latina: Historia de medio siglo. América del sur*. Volumen 1 (pp. 458-551). México: Siglo XXI.

Menéndez E. (2005). Intencionalidad, experiencia y función: la articulación de los saberes médicos. *Antropología Social*. 14: 33-69.

Mennell, S. (2005). Taste, culture and history. *Petits Propos Culinaries*. 78, 23-31.

Mennell, S., Murcott, A. y Van Otterloo, A. (1992). The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture. *Current Sociology*. 40 (2), 1-152.

Messer, E. (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 26-80). Barcelona: Universitat de Barcelona.

Ministerio del Poder Popular de Petróleo (MPPP). (2017). En Ministerio del Poder Popular del Petróleo. [Pagina Web]. Disponible: <http://www.mpetromin.gob.ve/portalmenpet/secciones.php?option=view&idS=45> [Consulta: 2017, Marzo 10]

Mintz, S. (1996), *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.

_____ (2003a). *El dulce intruso: el azúcar en el nuevo mundo*. En J. Long (Comp.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 227-235). México: UNAM.

_____ (2003b). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Reina Roja.

Molina, L. (sin datos). Espacio y problema agroalimentario. <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal3/Geografiasocioeconomica/Geografiahistorica/04.pdf> [Consulta: 2017: Enero 29]

Moncusí, A. (2012). Los TCA como construcción sociocultural. En M. Arnaiz (Ed.), *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios* (pp. 227-251). Tarragona: Publicaciones URV.

Morales, A. (2009). La cuestión agroalimentaria en Venezuela. *Nueva Sociedad*, 223, 129-145.

Morón, C. y Schejtman, A. (1997). Evolución del consumo de alimentos en América Latina. En C. Morón, I. Zacarías y S. de Pablo (Comps.), *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición* [Libro en línea]. Organización de las Naciones Unidas

para la Agricultura y la Alimentación. Chile. Disponible: <http://www.fao.org/docrep/010/ah833s/ah833s00.htm> [Consulta: 2012, Agosto 6]

Morse, J. (2003). Emerger de los datos: los procesos cognitivos del análisis en la investigación cualitativa. En J. Morse (Ed.), *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa* (pp. 29-52). Colombia: Universidad de Antioquia.

Moscovici, S. (1981). On social representation. En J. Forgas (Comp.), *Social cognition. Perspectives in everyday life* (pp. 181-209). Londres: Academic.

Muchnik, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(22), 89-98.

Naranjo, P. (2003). La comida andina antes del encuentro. En J. Long (Coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (pp. 31-43). México: UNAM.

Neel JV, Weder AB, Julius S. (1998). Type II diabetes, essential hypertension, and obesity as Syndromes. *Biol Med.* 42: 44-74.

Observatorio Venezolano de la Salud, Fundación Bengoa y Centro de Investigaciones Agroalimentarias. (2015). Informe alternativo derecho a la alimentación. [Documento en línea]. Disponible: <https://es.scribd.com/document/267560932/Informe-Alternativo-Derecho-a-la-Alimentacion#> [Consulta: 2016, Enero 14]

Observatorio Venezolano de la Violencia. (2016). 2016: OVV estima 28.479 muertes violentas en Venezuela. [Base de datos en línea]. En Observatorio Venezolano de la Violencia. Disponible: <https://observatoriodeviolencia.org.ve/2016-ovv-estima-28-479-muertes-violentas-en-venezuela/> [Consulta: 2017, Enero 14]

Oficina Nacional de Crédito Público (ONCP) del Ministerio del Poder Popular para las Finanzas (2016) [Documento en línea]. En Oficina Nacional de Crédito Público. Disponible: <http://www.oncp.gob.ve/index.php/web-links/informe-de-deuda-publica-nacional/viewcategory/206-2016.html> [[Consulta: 2017, Agosto 5]

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2017). América Latina y el Caribe se alejan de la meta del Hambre Cero en 2030. [Documento en línea]. En Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Disponible: <http://www.fao.org/news/story/es/item/1043137/icode/> [Consulta: 2017, Octubre 10]

Panorama. (2016, Junio 29). En 6 años cayó 30% de producción de crudo en Venezuela [Periódico digital]. Disponible en: <http://www.panorama.com.ve/politicayeconomia/En-6-anos-cayo-30-de-produccion-de-crudo-en-Venezuela-20160628-0118.html> [Consulta: 2016, Julio 9]

Pelto, G. y Pelto, P. (1983). Diet and delocalization: dietary change since 1750. *Journal of Interdisciplinary History*, 14, 507-528.

Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja.

Popi , M. (2015). *Comer en Venezuela: del cazavi a la espuma de yuca: una historia de la comida para tratar de entender por qué comemos lo que comemos*. Caracas: Miro Popi Editor.

Poulain JP. (2002a). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: P.U.F.

_____. (2002b). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse: Privat.

_____ (2005). De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro. En J. Contreras, A. Riera y X. Medina. (Coord.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* (pp. 198-220). Barcelona, Temed.

Richards, A. (1995). Land, labour and diet in Northern Rhodesia. An economic study of the bemba tribe. Münster-Hamburg: Lit.

Ritzer, G. (1992). *The McDonalization of Society*. Londres: Pine Forge Press.

Rojas, B. (2008). Comidas de los antiguos y comidas de hoy. Proceso de patrimonialización de la gastronomía (Caso de Mucuchíes, Venezuela). En M. Álvarez y F. Medina (Comp.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 175-190). Barcelona: Icaria.

Ruiz, J. (2012). *Metodología de la Investigación cualitativa* (5ª. ed.). España: Universidad de Deusto.

Sahlins, M. (1968). *Tribesmen. Englewood Cliffs*. New Jersey: Prentice-Hall.

Salmerón, V. (2017, Marzo 27). ¿Qué está pasando con el consume en Venezuela? *Prodavinci*. [Periódico en línea]. Disponible: <http://prodavinci.com/blogs/que-esta-pasando-con-el-consumo-en-venezuela-por-victor-salmeron/> [Consulta: 2017, Marzo 27]

Sanmartín, R. (2000). La entrevista en el trabajo de campo. *Revista de Antropología Social*, 9, 105-126.

Sanoja, M. y Vargas, I. (2002). Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela. *Boletín Antropológico*, 20(56), 753-774.

Taylor, S. y Bogdan, R. (2002). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. España: Paidós.

Thomas, J. (1980). The relationship between knowledge about food and nutrition and food choice. En M. R. Tumer (ed), *Nutrition and lifesíyles*, Londres: Applied Science Publisher.

Torres, J. (2009). Alimentación en Venezuela: Una revisión histórica. *Revista Heurística* [Revista en línea], 11. Disponible: <http://www.saber.ula.ve/handle/123456789/30645> [Consulta: 2014, noviembre 4]

Transparencia Venezuela. (2017, Septiembre 28). Proyecto Bolivariano agigantó la plataforma de empresas del Estado para aumentar el control económico, político y social. Transparencia Venezuela [Pagina Web]. Disponible: <https://transparencia.org.ve/project/proyecto-bolivariano-agiganto->

[la-plataforma-empresas-del-estado-aumentar-control-economico-politico-social/](#) [Consulta: 2017, Septiembre 29]

Última Hora Digital. (2017, Agosto 23). Fedenaga: sector necesitaría \$ 10 mil millones de ayuda internacional. [Periódico Digital]. Disponible en: <http://ultimahoradigital.com/2017/08/fedenaga-y-fedegro-sector-necesitaria-10-mil-millones-de-ayuda-internacional/> [Consulta: 2017, Agosto 30]

Vargas, L. (2000). El mestizaje de la alimentación en América Latina. En H. Bourges, J. Bengoa, A. O'Donnell (Coord.) Historia de la nutrición en América Latina. (pp. 47.56). Caracas: SLAN.

_____ (2013). La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar. *Sociedad y Ambiente* [Documento en línea], 1(1), 61-76. Disponible: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/3-1-26-1-10-20130701.pdf> [Consulta: 2014, Noviembre 29]

Velasco, H y Díaz, A. (2006). *La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de escuela* (5ª. ed.). España: Trotta.

Watson, J. (1997). *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*. Estados Unidos: Stanford University Press.