

Un Intento de Caracterización de una Región Alimentaria. El Caso de la Región Andina Venezolana

*Rafael Cartay**

Resumen

El autor de esta investigación intenta caracterizar a la región alimentaria andina venezolana entre 1870 (cuando el desarrollo de la caficultura estimula la expansión de la economía regional y de una amplia red urbana y de intercambio comercial) y 1935 (cuando es notoria la decadencia de la economía cafetalera, pero se ha logrado romper el aislamiento físico, económico, político y social de los Andes con respecto al resto del país). Para ello, parte del establecimiento de un marco teórico introductorio, que comprende las definiciones de región y de región alimentaria. A continuación delimita el espacio regional andino, para luego caracterizar a la región alimentaria andina utilizando diez descriptores relacionados con aspectos claves de la alimentación regional. En esta investigación el autor ha utilizado una gran diversidad de fuentes (periódicos, crónicas de viaje, libros de memorias, recetarios de

* Profesor Titular. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad de Los Andes. Economista, UCV. M.S. en Economía Agrícola, Colegio de Postgraduados, Chapingo, México, e IICA-OEA, Turrialba, Costa Rica. Dr. Tercer Ciclo EHESS-Université de Paris-Pantheon-Sorbonne, Paris, Francia. Investigador SPI nivel II. Director del Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL-FACES-ULA). Telf: (074) 401031.

cocina, estudios sobre folklore, textos literarios, estadísticas económicas, etc.), aunque la hemerografía nacional fue la fuente empleada más importante.

Términos Claves: Región, alimentación, historia, geografía, gastronomía.

Abstract

Towards an identification of regional nutrition in the Venezuelan Andes

A treatment of the region between 1870 (initiation of coffee production which stimulated economic growth in the area and promoted urban growth and organization) and 1935 (when this growth fell into severe decline. However, isolation on all social levels had been broken in respect to the rest of the nation). Beginning from a theoretical framework which defines the region and its nutritional base, the treatment moves to an outline classifying ten distinct aspects of regional nutrition. Sources include magazines, travel books, memoirs and recipes taken from cook books, folklore studies, literature, economic statistics, etc.), the periodic literature of the area being the main reference.

Key words: Regions, andean, nutrition, history, geography, gastronomy.

Introducción

La investigación sistemática relacionada con la historia de la alimentación en Venezuela es relativamente tardía y muy escasa. Buena parte de los aportes en esta materia se han realizado al margen de la historiografía nacional, como resultado de recuentos personales, la mayor parte más vinculado con la tradición que con esfuerzos metodológicos sobre el particular. En general, los especialistas han escrito poco sobre el tema. Entre ellos destaca la obra de José Rafael Lovera, quien, especialmente con "Historia de la Alimentación en Venezuela" (Caracas, Monteavila, 1988), se convirtió en el pionero del género en el país. Lovera aborda la temática con criterio científico, válido de una sólida metodología y apoyado en una vasta y variada documentación.

Lovera (1988) presenta en el libro mencionado cuatro propuestas de regionalización alimentaria del país basadas sobre criterios relacionados con la geografía física y con la concentración poblacional. La primera de estas propuestas es la de Vélez Boza (1948), que divide al país en cuatro zonas, una de las cuales es la zona de los Andes,

con una dieta basada mayormente en el consumo de yuca dulce y pan de trigo. La segunda es la del mismo Vélez Boza, acompañado esta vez por A. González Puccini y Eduardo Páez Pumar, en un trabajo elaborado en 1951. Estos investigadores distinguen cuatro zonas, una de las cuales es la correspondiente a las cordilleras de la Costa y de Los Andes, o zona montañosa, caracterizada por el frecuente consumo de cereales como el trigo y el maíz, de leguminosas (especialmente de arveja), de papa, batata y auyama, así como de algunos frutos, tales como plátano, banano, piña, lechosa, cítricos y caña de azúcar. Para estos autores el principal problema que confrontaba la región no radicaba en el número de calorías consumidas sino en la estructura de la dieta, caracterizada por la ausencia o la insuficiencia de alimentos protectores y plásticos. La tercera propuesta se debe a Olivares Figueroa (1953), estudioso del folklore venezolano, quien divide al país en cinco regiones alimentarias, una de las cuales es la de los Andes. La cuarta propuesta, y la más elaborada del conjunto, se debe al propio Lovera (1988) quien utiliza varios criterios para establecer la regionalización. El primero de ellos atiende a los tipos de pan consumidos en cada zona. Distingue así tres zonas, una de las cuales corresponde a la zona de la asociación del consumo de maíz y de trigo, donde se ubican los estados andinos. El segundo criterio se refiere al origen de las proteínas animales contenidas en la dieta diaria. Allí Lovera (1988) distingue tres zonas, una de las cuales corresponde a la de la asociación ganado vacuno-ganado porcino, que cubría (Lovera hace referencia a la formación del régimen alimentario criollo del siglo XVIII) las regiones de Los Andes, de los Llanos y de la Cordillera Central.

Generalmente las regiones alimentarias se definen de acuerdo a un criterio dominante: la composición de la dieta, y especialmente por el peso que el principal elemento aportador de carbohidratos tenga en su estructura. Así, por ejemplo, la región mediterránea corresponde a la llamada civilización del trigo, que es considerado un alimento civilizador por excelencia; la región de América del Norte a la civilización del maíz, o la de América del Sur a la de la yuca dulce, en la parte norte, o a la de la papa, en la parte central, correspondiente a las poblaciones del altiplano andino.

En nuestro trabajo más que definir una región alimentaria, trataremos de caracterizarla en los distintos elementos que la componen. Para ello utilizaremos en nuestro análisis varios descriptores relacionados con aspectos claves de la alimentación regional, entre los cuales sólo uno de ellos hace referencia a los tipos de alimentos y productos consumidos con mayor frecuencia en la región.

La Región Andina

Caracterizar a una región conlleva, de por sí, ciertos problemas. El mayor se refiere al concepto mismo utilizado, pues la definición de región es muy subjetiva y relativa, ya que depende de los criterios de demarcación establecidos por el investigador de acuerdo con los propósitos perseguidos (Johnston, 1968).

Así, una región podrá ser definida recurriendo a diferentes criterios de acuerdo con la disciplina de que se trate, el propósito perseguido y el problema bajo estudio. Entre esos criterios encontramos el de la concreción geográfica o de su delimitación espacial y el de la homogeneidad. Utilizándolos, como lo hacen Dayries y Michelle (1978: 5), se puede definir a una región como "un territorio de dimensión mediana susceptible de ser determinado geográficamente y que es considerado como homogéneo". Dentro de esta definición hay que tomar en cuenta varias cosas. La primera es que una región está relacionada con una unidad mayor, que es la nacional, y con las otras regiones que conforman la nación (Love, 1974). La segunda es que una región no tiene por qué ser obligatoriamente homogénea en todas sus partes y desde todos los puntos de vista: geográfico, social, político, cultural y económico. En la práctica, cada región presenta un cierto grado de heterogeneidad entre sus distintos componentes subregionales. Lo que la hace región, y le da su carácter de homogeneidad, es la existencia de algunas características comunes entre sus partes que contribuyen a crear un conjunto de similitudes y de actitudes definidas (Muñoz, 1985). De allí que la distribución homogénea de algunas de esas variables fundamentales es la que hace a una región un ente distinto de las demás regiones (Drewe, 1981).

Para simplificar su definición, y atendiendo a los diferentes criterios utilizables para definirla, podemos aceptar que una región está formada por espacio contiguos, con ciertas similitudes geográficas y algunos elementos relevantes de unidad sociolingüística y económica, así como por un pasado político común. Esos espacios contiguos conforman zonas o subregiones, con sus peculiaridades distintivas sin apartarse de las realidades regionales en que se inscriben (Varios, 1987).

Aceptado este concepto de región, pasemos a delimitar la región andina venezolana.

Los Andes venezolanos están conformados por los estados Táchira, Mérida y Trujillo. Desde el punto de vista geográfico, es el espacio definido por la Cordillera de Mérida, que es un conjunto

orográfico perteneciente a la Cordillera de los Andes americanos, un gran sistema montañoso que se extiende a lo largo de unos 7.200 km, y que al penetrar en el territorio venezolano se divide en dos cordilleras, la de Perijá y la de Mérida. Esta última abarca importantes extensiones de los estados Táchira, Mérida y Trujillo, y superficies montañosas menores de los estados Barinas, Portuguesa y Lara. En esta región concurren algunos factores climatológicos y de relieve y otros de orden cultural que producen dos rasgos sobresalientes de la geoconomía andina. El primero es el de la heterogeneidad del uso de la tierra, estimulada por la diversidad climática y de suelos, en áreas relativamente pequeñas. No obstante, en la práctica las subregiones se han venido especializando económicamente, de allí que encontremos el paisaje agroeconómico del café, del cacao, de la caña de azúcar, de la papa, de la horticultura de piso alto, de la ganadería de leche en las tierras altas o de la ganadería de carne y de leche, o de doble propósito, y en los flancos de la cordillera, el cultivo del plátano y de otros frutales, para sólo citar un ejemplo. El segundo rasgo se refiere al hecho de que las condiciones del relieve, así como de otros factores como los climatológicos y pedogenéticos, han traído como consecuencia que el poblamiento de la región haya ocurrido en distintos momentos y de diferentes modalidades. Las vertientes del noroeste, en contacto con los bajos relieves de la depresión del Lago de Maracaibo y de Carora-Barquisimeto, se poblaron mayormente entre 1850 y 1910, mientras que las vertientes del sureste, en contacto con los llanos occidentales, fueron pobladas más tempranamente, en la época prehispánica, especialmente por elementos pertenecientes al grupo Timotocúicas (Chaves y Vivas, 1972).

Aparte de este criterio geográfico, que es fundamental, la región andina puede ser definida complementariamente empleando otros criterios, como el sociocultural, el económico y el político administrativo.

Desde el punto de vista del criterio sociocultural es importante tener en cuenta al menos dos elementos: la naturaleza del poblamiento indígena y su unidad lingüística. Las tierras elevadas de la Cordillera de Mérida fueron el escenario de desarrollo de la gran nación Timote, unificados por el uso de una lengua común: la timote (Jahn, 1973). Allí había muchos grupos indígenas, pero el de los timotes era el dominante, y su centro de operaciones se encontraba en una amplia región que comprendía las actuales poblaciones de Timotes y de La Mesa de Esnujaque. Otro grupo importante de la región lo constituía el de los kuikas, que incluía a los kuikas, los eskúkes, los tirandáes y

los tostós, ubicados en el territorio del actual estado Trujillo. Por esa preeminencia, se dice que el poblamiento indígena dominante de la Cordillera de Mérida es el de los Timoto-Cuicas. Los indígenas habitantes de la Cordillera tenían, además, otros muchos elementos comunes: su sedentarismo, su filiación étnica, sus cultivos, sus sistemas de producción agrícola (en terrazas y andenes, con sistemas de riego por acequias y sus depósitos o quimpúes), sus avances en la domesticación de animales, sus sistemas de almacenamiento (en silos subterráneos o mintoyes), sus utensilios de cocina y envases de uso doméstico (ollas y cántaros de arcilla cocida, llamados múcuras y chorotes, así como pimpinas o vasijas de agua, conocidas como chiriguas y moyas), sus métodos de conservación de los alimentos, su sistema de intercambio basado sobre el trueque y, especialmente, sus hábitos alimentarios, fundamentados en los mismos productos. El régimen alimentario era, prácticamente, el mismo. El clima permitía el cultivo de una amplia gama de productos, similares en todo el territorio, destacando entre ellos el maíz, la papa, el frijol, la auyama, la arracacha o apio, el cacao y el ají, así como muchas frutas, entre las que sobresalen el aguacate, la piña, la guayaba, y la guanábana. Mucho después ocurre otro intenso poblamiento de las tierras cordilleranas, esta vez estimulado por la expansión del cultivo cafetalero a finales del siglo XVIII y especialmente en el curso del siglo XIX. Ya, a partir de 1870, se aprecian en toda la región importantes cambios cualitativos inducidos por el ritmo expansivo de la economía cafetalera: la economía andina se convierte en agroexportadora, se refuerza y consolida la base poblacional de los núcleos urbanos existentes y se constituye una red urbana, complementada por redes de comunicaciones terrestres, fluviales y lacustres, que giran en torno al lago de Maracaibo, que las unifica. Así las ciudades andinas se interrelacionaron con mayor facilidad y crearon vínculos culturales y económicos muy importantes con ciudades de otras regiones. Más tarde, la apertura de la carretera Trasandina, en julio de 1925, contribuyó a relacionar la región andina con el centro político-administrativo del país. El aislamiento anterior a 1870 comenzó a desaparecer y la región comenzó a modernizarse en muchos aspectos. La región, por sus mejores condiciones o por causas de orden bélico o sanitario, se convirtió en el centro receptor de migraciones nacionales, especialmente de los estados vecinos, acosados por la secuela de la guerra o de los males endémicos. Todo ello repercutió sobre el régimen alimentario andino, que se enriqueció con nuevos alimentos, nuevas prácticas y técnicas.

los tostós, ubicados en el territorio del actual estado Trujillo. Por esa preeminencia, se dice que el poblamiento indígena dominante de la Cordillera de Mérida es el de los Timoto-Cuicas. Los indígenas habitantes de la Cordillera tenían, además, otros muchos elementos comunes: su sedentarismo, su filiación étnica, sus cultivos, sus sistemas de producción agrícola (en terrazas y andenes, con sistemas de riego por acequias y sus depósitos o quimpúes), sus avances en la domesticación de animales, sus sistemas de almacenamiento (en silos subterráneos o mintoyes), sus utensilios de cocina y envases de uso doméstico (ollas y cántaros de arcilla cocida, llamados múcuras y chorotes, así como pimpinas o vasijas de agua, conocidas como chiriguas y moyas), sus métodos de conservación de los alimentos, su sistema de intercambio basado sobre el trueque y, especialmente, sus hábitos alimentarios, fundamentados en los mismos productos. El régimen alimentario era, prácticamente, el mismo. El clima permitía el cultivo de una amplia gama de productos, similares en todo el territorio, destacando entre ellos el maíz, la papa, el frijol, la auyama, la arracacha o apio, el cacao y el ají, así como muchas frutas, entre las que sobresalen el aguacate, la piña, la guayaba, y la guanábana. Mucho después ocurre otro intenso poblamiento de las tierras cordilleranas, esta vez estimulado por la expansión del cultivo cafetalero a finales del siglo XVIII y especialmente en el curso del siglo XIX. Ya, a partir de 1870, se aprecian en toda la región importantes cambios cualitativos inducidos por el ritmo expansivo de la economía cafetalera: la economía andina se convierte en agroexportadora, se refuerza y consolida la base poblacional de los núcleos urbanos existentes y se constituye una red urbana, complementada por redes de comunicaciones terrestres, fluviales y lacustres, que giran en torno al lago de Maracaibo, que las unifica. Así las ciudades andinas se interrelacionaron con mayor facilidad y crearon vínculos culturales y económicos muy importantes con ciudades de otras regiones. Más tarde, la apertura de la carretera Trasandina, en julio de 1925, contribuyó a relacionar la región andina con el centro político-administrativo del país. El aislamiento anterior a 1870 comenzó a desaparecer y la región comenzó a modernizarse en muchos aspectos. La región, por sus mejores condiciones o por causas de orden bélico o sanitario, se convirtió en el centro receptor de migraciones nacionales, especialmente de los estados vecinos, acosados por la secuela de la guerra o de los males endémicos. Todo ello repercutió sobre el régimen alimentario andino, que se enriqueció con nuevos alimentos, nuevas prácticas y técnicas.

Desde el punto de vista del criterio económico, vinculado estrechamente al sociocultural, se puede afirmar que, desde 1870, la economía regional, así como la red urbana asociada, estuvo muy marcada por la expansión de los cultivos del café y de caña de azúcar (Ardao, 1984). El primero está asociado a una planta asiática o del norte de África que fue introducida a la región entre 1777, en Mérida, y 1801, en Trujillo, pasando por su introducción en el Táchira, en 1794. El segundo cultivo, el de la caña de azúcar, corresponde a otra planta de origen primario asiático introducida a Venezuela a finales del siglo XVI, y que luego se extendió por todo el país. Para finales del siglo XIX, el Estado de Los Andes era el mayor productor del país, tanto de café como de caña de azúcar. Estos dos cultivos dinamizaron la economía andina y sirvieron de base para el desarrollo de una extensa red comercial con dos ramificaciones: una ligada al comercio exterior, fortalecida por las exportaciones de café y por la importaciones de artículos que hacían las casas comerciales extranjeras radicadas en Maracaibo, con sucursales en toda la región andina cafetalera, y la otra vinculada al comercio local y regional, articulada con las ferias anuales y los mercados semanales y con una extensa red de pequeños establecimientos comerciales (pulperías, bodegas, tiendas al detal, bares y boticas) y algunos almacenes mayoristas.

Desde el punto de vista del criterio político administrativo, lo que es en realidad una consecuencia del criterio geográfico, los estados andinos han sido considerados históricamente como una unidad regional. En 1676 la provincia de Mérida, llamada también provincia de Maracaibo, comprendía el territorio de los actuales estados Mérida, Táchira, Zulia, Barinas y Apure. En 1776, al ser creada la Intendencia del Ejército y de la Real Hacienda, los tres estados andinos formaban parte de la provincia de Maracaibo. En 1810, al estallar la insurrección contra la metrópoli española, de la provincia de Maracaibo se separaron Mérida y Táchira, y luego, en 1811, Trujillo. En 1821, en la época de la unión grancolombiana, el Zulia era uno de los tres departamentos de Venezuela, e incluía las provincias de Coro, Trujillo, Mérida y Maracaibo. En 1830, disuelta Colombia, encontramos doce provincias, dos de las cuales correspondían a Mérida y Trujillo. En 1864 la Constitución de 1864 convierte a las provincias en estados; entre éstos figuraban Mérida, Táchira y Trujillo. En 1881 los veinte estados del país fueron reducidos a nueve. Uno de ellos fue el estado Los Andes, con tres secciones: Guzmán (Mérida), Táchira y Trujillo. En 1900 los estados andinos retoman sus actuales nombres, para no volver a cambiar de denominación a pesar de los cambios en el número de

estados que ocurrió posteriormente.

El Concepto de Región Alimentaria

Una región alimentaria está determinada, inicialmente, por un espacio geográfico donde encontramos ciertas similitudes de condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común.

Una región aislada geográficamente funciona como un sistema de autarquía alimentaria. Allí sus habitantes consumen solamente lo que el suelo nativo produce. Pero esta condición prácticamente no existe en el mundo moderno, caracterizado por un intenso intercambio económico y por una fuerte interrelación sociocultural.

En ese espacio, con mayor o menor grado de complejidad y de intercambio, se cumple el acto alimentario. La alimentación humana es un proceso mediante el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancias que, contenidas en los alimentos de la dieta diaria, son necesarias para la nutrición, condición esencial de la existencia. La nutrición, por su parte, describe el conjunto de procesos por el cual nuestro organismo transforma e incorpora a sus tejidos un cierto número de nutrientes que cumplen las funciones básicas. Ese mundo exterior tiene dos planos, uno inmediato y otro mediato. El plano inmediato es nuestro más cercano entorno, es decir, la naturaleza, original o intervenida, que nos rodea más directamente. De allí obtenemos la mayor parte de los nutrientes necesarios para reproducirnos como individuo y como grupo. La necesidad de cubrir nuestras insuficiencias alimentarias o de diversificar nuestra dieta con nuevos alimentos para romper la monotonía, nos lleva a intercambiar productos con habitantes de otras áreas más alejadas de nuestro entorno natural. Ese es nuestro mundo exterior mediato.

La alimentación resulta así, de más en más, la resultante de la suma de las producciones alimentarias de ambos mundos, el inmediato y el mediato, es decir, de las producciones propias y ajenas. Por ello se dice que la alimentación es hija de la geografía, de la economía, de la política y de la historia. Las producciones ajenas se incorporan a nuestro consumo a través del intercambio comercial entre las comunidades, de los legados de los viajeros y de las introducciones de los invasores. En este caso, el de una región abierta al intercambio, elementos económicos y políticos actúan como factores de cambio del modelo de consumo alimentario tradicional impuesto por la geografía.

Los hábitos alimentarios son, además, como señalan Mead y Guthe (1945), elecciones efectuadas por los individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles. Se come, entonces, no sólo lo que se tiene disponible, sino también lo que se escoge, pues esta escogencia está limitada por una serie de creencias y prohibiciones. No olvidemos que el alimento, comida o bebida, está íntimamente vinculado al sistema sociocultural en que se produce, intercambia y consume (Brandes, 1988). Es una manera de obtener nutrientes, es decir de nutrirse, y también una relación social por la cual se consumen símbolos y se establecen estrategias individuales y sociales, de actividades y de situaciones que condicionan o explican la selección de determinados alimentos. De todo ello se concluye que la alimentación es un acto social total, presente desde el nacimiento hasta la muerte, vinculado con la cultura material y no material de una sociedad. De tal forma que el código culinario resultante es un vehículo o instrumento de las ideas imperantes en una sociedad en un momento dado, así como de sus usos, al reproducir los valores sociales fundamentales.

Los patrones de consumo alimentario o hábitos alimentarios prevalecientes en una región determinada corresponden a sus modelos de consumo característicos. Caracterizarlos, supone estudiar el qué, cuánto, cómo, dónde y cuándo consumen sus alimentos los habitantes de esa región. Supone, además, dar respuestas a las interrogantes relacionadas con el cómo y con qué conservan y preparan sus alimentos.

El análisis de una región alimentaria deberá dar cuenta, además, de los diferentes niveles en que se realiza el proceso alimentario. A saber: el nivel geográfico espacial, definido por el espacio de abastecimiento que integra la producción alimentaria regional y la extrarregional; el nivel temporal, definido por el momento y las circunstancias en que se produce el consumo alimentario, reflejando tanto los horarios y las ocasiones de las comidas como los procedimientos de cocción y de conservación de los alimentos, el nivel social, condicionado por las diferencias de ingreso y de cultura existente entre los distintos sectores sociales, así como por el grado de su desarrollo material (Cartay y Dávila, 1990).

Sobre el tema se han realizado algunos estudios. De ellos el más citado y completo es el de Comhaire-Sylvain, Suzanne y Jean (1952), que investigaron el régimen alimentario existente en la región de Kenscoff, Haití. Para ello tomaron en cuenta algunos elementos,

tales como los productos consumidos, la manera de prepararlos, los utensilios usados en la cocina, los menús diarios y especiales, los productos típicos y los valores relacionados con la alimentación.

En nuestro caso empleamos un mayor número de elementos, que llamamos descriptores, directamente relacionados con aspectos claves del acto alimentario, considerado en sus dos facetas: como proceso físico de consumo de alimentos, transformados por la nutrición, y como acto social total, cargado de simbolismo. Estos descriptores son los siguientes: 1. Tipos de productos y alimentos; 2. Platos característicos; 3. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas; 4. Agua, hielo y helados; 5. Tecnología culinaria; 6. Infraestructura alimentaria; 7. Comidas de ocasión; 8. Mercados y ferias; 9. Influencias; 10. Precios de los alimentos.

Para el desarrollo de la investigación, financiada por el CDCHT-ULA, y cuyos resultados ampliados aparecen en Cartay (1997), utilizamos una gran diversidad de fuentes: periódicos nacionales y regionales, crónicas de viaje, relatos costumbristas, libros de memorias, estadísticas de producción y de comercio, listas de precios de los mercados públicos, recetarios de cocina publicados e inéditos, textos literarios, estudios sobre el folklore regional, etc. No obstante, la fuente principalmente empleada fue la hemerográfica. Con tal propósito, revisamos la mayor parte de los periódicos y revistas publicadas entre 1870 y 1935 en las principales ciudades de la región andina. La investigación arranca de 1870 cuando la expansión de la caficultura andina ha estimulado el desarrollo y la consolidación de una amplia red urbana, y finaliza en 1935, cuando es notoria la decadencia de la economía cafetalera, principal motor del desarrollo regional, pero, gracias a ese estímulo, ya se ha roto económico y político regional, vinculando a los Andes con el resto del país, modernizando sus usos y costumbres, entre ellos los alimentarios. Ese período resulta, en nuestra opinión, clave para poder comprender el proceso de formación de la región alimentaria andina.

Caracterización de la Región Alimentaria Andina

Antes de referirnos a cada descriptor en particular, es necesario mencionar que los habitantes de la región andina, dispersos en el campo o concentrados en pequeños núcleos de población, tenían grandes dificultades para relacionarse con el entorno mediato, porque, además del relieve en pendiente y accidentado, la región prácticamente

carecía de buenas comunicaciones con el exterior, lo que estimulaba el aislamiento en todos los aspectos. Eso era un problema generalizado en la Venezuela del siglo XIX. Predominaban, entonces, los caminos de herradura y las picas, en las cuales el transporte se realizaba por medio de bestias de carga y de silla y, en algunos casos, cuando el relieve y la estación climática lo permitían, por medio de carros o carretas de tracción animal. Estaban en funcionamiento unas cuantas líneas ferrocarrileras en el país, pero tenían muchas limitaciones: de corta extensión y de diferente ancho de vía y comunicaban mayormente zonas productoras con puertos. Las comunicaciones fluviales eran muy limitadas, pues los grandes ríos navegables estaban por debajo de la franja ocupada poblacional y productivamente en el país. El transporte lacustre, reducido al lago de Maracaibo, jugó un importante papel en la comunicaciones en la zona occidental de Venezuela.

Las vías terrestres en los Andes durante el siglo XIX y las primeras décadas del XX eran escasas y estaban en muy mal estado. El cultivo del café fue, sin embargo, un acicate para el desarrollo de muchas vías de penetración agrícola y para el incremento de la navegación fluvial y lacustre, así como para la construcción de algunas líneas ferrocarrileras (Cartay, 1988 a: 223-224). De los estados andinos, Táchira era el que disponía de más y relativamente mejores caminos, pero que, según los que los sufrieron (Villafañe, 1877: 31), no pasaban de ser "un mal camino de herradura". Aupado por la expansión de la economía cafetalera, se construyeron en la región tres líneas de ferrocarril: la del Gran Ferrocarril de la Ceiba, que enlazaba al puerto de La Ceiba con Sabana de Mendoza (1887), y a partir de 1895 con Motatán, con una longitud total de 85,03 km; la del Ferrocarril del Táchira, inaugurada en 1895, que comunicaba al puerto de Encontrados con la estación Táchira, en La Fría, con una longitud de 120 kms, y, por último, la del Ferrocarril Santa Bárbara-El Vigía, construida a finales del siglo XIX, que inició sus operaciones en 1909.

Este aislamiento físico que vivieron las principales ciudades de la región andina repercutió sobre sus regímenes alimentarios, haciendo que en su formación entraran mayormente los recursos pertenecientes al entorno inmediato.

1. Tipos de productos y de alimentos

La alimentación tradicional indígena andina, monótona y con insuficiencias en sus aportes proteínicos, estaba constituida por algunos productos de base, tales como el maíz, la papa, la arracacha o apio, el camote o batata, la auyama y la yuca dulce, como fuentes

principales de carbohidratos; el maní y el cacao, como importantes fuentes de lípidos, y los pescados de agua dulce, la carne de algunas aves y roedores y algunas especies vegetales, como el frijol, eran los responsables de cubrir, aunque deficientemente, las necesidades de proteínas. Se cultivaban y consumían algunas frutas y hortalizas, fuentes de vitaminas y minerales y se utilizaban como especias algunas variedades de ajíes, que también eran aportadores de vitamina C. Algunos productos, desconocidos hoy en día, como el michiruy, la navila, la quiba, la chuba y el istú, complementaban la dieta indígena.

A esos productos, tradicionales entre los indígenas, se le agregaron otros, traídos por los españoles y por la inmigraciones posteriores, como el trigo, la caña de azúcar, el plátano y el banano, el café, las carnes de res, cerdo y gallina, los huevos, la leche y los derivados lácteos y muchas frutas y hortalizas, pero a pesar de las adiciones mencionadas, la dieta andina continuó con graves carencias proteínicas, que son alimentos protectores. Un estudio realizado por Seelkopf (1962) corroboró tal insuficiencia, al menos en las tierras del páramo.

Entre esos productos alimentarios introducidos, destacan el trigo, la carne de res y las legumbres.

El trigo se cultivó en Venezuela desde el siglo XVI, principalmente en los valles de la Cordillera de la Costa, extendiéndose posteriormente a los Andes. A finales del siglo XIX los Andes eran los mayores productores de trigo del país, figurando Mérida a la cabeza, pero la producción nacional era insuficiente para cubrir la demanda, por lo que había que recurrir a las importaciones. Más tarde, en 1924, Mérida era casi el único estado productor de trigo en el país, concentrando un poco más del 90 por ciento de la producción nacional.

La carne de res, por su parte, era altamente consumida en los Andes, en cantidades excesivas, lo que alarmó a algunos médicos como el Dr. Ernesto Delgado (1907: 7), haciendo ver que tan elevado consumo era responsable de las enfermedades del corazón, del reumatismo y de los "delitos de sangre" y de los que atentaban contra las buenas costumbres. Esa afición a la carne no era exclusiva de los andinos sino de todos los venezolanos, porque la carne presentó bajos precios relativos durante todo el período estudiado y muy pocas variaciones. El problema estribaba no tanto en el exceso de consumo, se comía diariamente, sino en las pésimas condiciones higiénicas en que se expendía. Además hasta principios del siglo XX las reses y los cerdos eran sacrificados clandestinamente en el interior de las casas, sin control sanitario y en condiciones poco higiénicas. Las condicio-

nes de sacrificio del animal eran deplorables aún cuando ya existían los mataderos públicos, inaugurados en San Cristóbal en la década de 1880, en Mérida en 1907 y en Valera en 1921. Por otra parte, la leche y sus derivados eran frecuentemente "bautizados" con agua o adulterados con la adición de otros productos, amén de que eran vendidos en condiciones de muy poca higiene.

El cultivo de las hortalizas en una gran escala en la región andina es de una fecha relativamente reciente. Los indígenas andinos tenían un régimen alimentario predominantemente vegetariano, particularmente hortícola, pero las principales hortalizas consumidas eran mayormente tubérculos y raíces. Y así continuó siendo hasta bien avanzado el siglo XX. Las hortalizas introducidas por los españoles en tierras andinas se producían limitadamente, en los solares de las casas y su consumo se restringía a los pobladores españoles. Pero al producirse otras inmigraciones a la región, su consumo se fue ampliando, aunque la producción doméstica era aún muy reducida. Al abrirse la carretera Trasandina en 1925 y establecerse cultivadores extranjeros en las zonas altas, las cosas cambiaron notablemente. En Timotes, gracias a las enseñanzas del alemán Hevis y a la apertura de la Trasandina, se convirtió en un centro productor y exportador de hortalizas hacia el Zulia. Más tarde, en las décadas de 1930 y 1940, los agricultores de Mucuchíes, dirigidos por el señor Fariñas, imitaron esas técnicas, y luego, hacia 1940, los agricultores de Bailadores, asesorados por el agrónomo chileno Guido Asperti Navarro, desarrollaron cultivos hortícolas. Pero el gran cambio, al menos en la escala de la producción, vendrá en los años 60 con el cultivo intensivo de la papa, y en los años 70 con el de los rubros hortícolas (Cartay, 1995).

2. Platos característicos

Con los productos viejos y nuevos se fue creando un cuerpo de recetas fijas, ligadas al espacio andino y a sus recursos, que es lo que denominamos cocina regional andina. Se trata de preparaciones culinarias cuyas recetas se han transmitido oralmente, de generación en generación, por una práctica repetitiva, o a través de viejos recetarios manuscritos, llenos de tachaduras y de errores de ortografía, con medidas imprecisas y hasta desconocidas por nuestros contemporáneos. Esas viejas recetas conforman la cocina popular, muy vinculada a los productos frescos del medio y apegada a los dictados de la ideología y a los cambios de la estación, a los ritmos de la producción y de las festividades religiosas y populares.

Los recursos de la región nutrieron esa cocina, cuyos ingredientes básicos fueron la papa, el maíz, el trigo, la yuca, el apio, el ají, la carne de res y de cerdo, así como sus vísceras, la manteca de cerdo, las arvejas y los frijoles, la caña de azúcar, el cambur, la piña y el café. De sus combinaciones con otros productos tenemos una variada cocina regional, que se expresa en numerosos platos.

Entre las sopas, destacan las de papa: picadas, molidas, cocidas, papas con pan, etc.; las sopas de garbanzos o de arvejas: de garbanzos con hojaldas o con marrano, la chanfaina (con asadura de cordero), el chungute o cochute (de arvejas tostadas y molidas), el guisao de arvejas, el gallinazo (con un frijol pequeño), la de frijoles con pan; las sopas de apio; las sopas de cereales: de maíz, de mazorra de maíz, el currungo (con maíz), de trigo, de cereales mezclados, etc.; la sopa de plátano verde o pintón; el mondongo o mute (con tripa de res); la pisca andina (con papas, leche, cilantro y huevos cocidos); el ajiaco (con verduras y carne de cerdo), la sopa de tacones (con papas y huevo); la sopa valdera, la sopa de piña, la sopa cosó (con cerdo, garbanzos, repollo y papa), y algunas sopas muy elaboradas, como la sopa rellena boconesa, generalmente servida en Semana Santa, con carne de res o de pollo, repollo, pan, queso, alcaparras y huevo duro, dispuestos en forma de capas.

Entre los platos principales, fuertes o de resistencia, figuran las hallacas andinas (con carnes de res y de cerdo, papas, garbanzos, etc., y el relleno macerado previamente); las albóndigas de marrano; el mechado de marrano; la carne con chocolate; la macarronada; las chayotas rellenas con carne; la pepitoria (con menudencias de cerdo o de res).

Entre los panes, mayormente "dulces", que constituyen una especialidad andina, encontramos el pan aliñado, el pan dormido, el pan de Tunja, la acema, la acemita, la acema de chicharrón, el bizcochuelo, la mantecada, el mojicón, la almojábana, y otras preparaciones de panadería como rosquitas, rosquetas, bizcochos, panelitas, cucas o paledonias, etc.

Entre los postres y dulces destacan el alfondoque, el alfajor, el alfeñique, el manjarete, la melcocha, la mandoca, la conserva, la hueca, la yemita, el confite, el dulce brillantado, la polvorosa, el melindre, el bocadillo de cajita, el dulce de lechosa, el buñuelo de apio o de yuca, el morón, el espejuelo o la delicada, el manjar, la crema de piña, el queso de piña, el curruchete o currunchete (con papelón, queso, pan, huevos, aguardiente), la caspiroleta, etc.

Entre las bebidas regionales sobresalen la chicha andina (de maíz), la vitamina (con leche, mantecado, vainilla y canela), el chorote (con cacao, jengibre, guayabita, culantro y azúcar), el aguamiel (agua con papelón o guarapo con queso fresco o cuajada), el guarapo de piña, el guarapo de café, la mistela, campurúa o champurria (aguardiente, miel y frutas) y algunos vinos caseros, como el de café, de mora o de naranja, el calentado (con aguardiente o miche, papelón y algunas hierbas), la manzanilla (miche y manzanilla) y algunas bebidas reputadas como afrodisíacos, especialmente las elaboradas con el dictamo real.

Hay otras preparaciones andinas que han alcanzado gran notoriedad. Entre ellas podemos mencionar los mojos, especialmente los trujillanos; los chorizos, morcones y morcillas tachirenses y merideños; las mazamoras de maíz o de arroz tachirenses; las hallaquitas de agua (con arroz, garbanzos y huevo); los guapitos (de sal o de panela); las carabinas (bollitos de maíz con carne o caraotas negras); los pasteles o pastelitos (con masa de harina de trigo); los ajiceros y encurtidos trujillanos y tachirenses, y la variedad de arepas: la de harina de trigo en Mérida, la de maíz pelado con queso o chicharrón, las arepitas dulces con anís, etc.

Es interesante advertir que los andinos, especialmente los habitantes de las tierras altas, toman varias comidas repartidas durante el día. Se trata de las comidas principales y de las mediamañana, las once y los puntales, cada una servida abundantemente, con una buena provisión para cada grupo de nutrientes y con un elevado aporte calórico. Tal ingestión se justifica por el exigente cultivo de café, la topografía de relieve quebrado y por el clima predominante en las zonas altas de los Andes.

3. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas

El consumo de bebidas alcohólicas difería entre la gente de la ciudad y la del campo, de acuerdo al sexo y al nivel de ingresos. Entre los habitantes urbanos pudientes prevalecía el consumo de brandy, y de cerveza y vinos importados y distribuidos por las casas comerciales extranjeras. Entre los campesinos y gente de menores recursos se acostumbraba ingerir aguardiente de caña de azúcar de alta gradación alcohólica producido localmente, y que llamaban miche. En algunas festividades los concurrentes consumían licores de producción casera y de consumo asociado a tales fiestas, como la mistela, el bull, la guarapita y los ponches, acostumbrados en los nacimientos y bautizos y otras celebraciones familiares. En las ciudades se acostumbraba

tomar cerveza, generalmente importada de Alemania, Inglaterra o Estados Unidos. Una de las más consumidas hacia 1884 era la inglesa de marca T, elaborada por J. Tennant.

En todos los estados andinos se producía aguardiente y ron, legal e ilegalmente. En Mérida, además de los vinos de café, de mora y de uva, elaborados por la Botica Francesa, en la década de 1880, o por el prebístico José Vicente Quiñonez, en 1891, se producía ron de marca desde al menos 1893, cuando lo elaboraba Pablo Gazzotti en su Fábrica de Licores y Perfumes. En Táchira, encontramos mayormente en el siglo XIX algunas fábricas de cerveza, como las existentes en San Cristóbal (la Cervecería Los Andes, de Oquendo, en 1883; la Colombiana de Cuervo, que era una sucursal de una fábrica colombiana, regentada por Juan J. Contreras en 1885, y la Cervecería Venezolana, de Villafañe Quintero, en 1887) o en Rubio (la Cervecería La Estrella, de Cristancho, en 1896). Y en Trujillo, que era uno de los mayores productores del país tanto de caña de azúcar como de ron, funcionaban varias fábricas de ron, algunas productoras de marcas muy afamadas: Ron Genuino de la Ceiba, producido por Leiba, en el Puerto de la Ceiba, desde 1887, o los rones El Progreso, Motatán y Diamante, producidos por Ordoñez, en Valera, en la década de 1890. Allí, en Trujillo, la destilación de bebidas alcohólicas era una actividad muy importante en la economía trujillana (Colmener, 1983).

La producción de bebidas gaseosas fue una actividad industrial importante en los Andes desde finales del siglo XIX: Quizás la primera fue abierta en San Cristóbal en 1897 por Sinove Krupizky, a la que siguieron otras en varias ciudades andinas, de tal manera que entre 1929 y 1934 funcionaron en los estados andinos más de quince fábricas de bebidas gaseosas.

Los Andes, y particularmente el estado Táchira, era un productor importante de café desde finales del siglo XIX. Asociado a su importancia como productor, el café se convirtió en la bebida andina por excelencia. Para finales de la década de 1880 encontramos varias cafeterías o cafés en funcionamiento en las principales ciudades andinas, como el café El Buho, Plus-Café Nocturno, abierto por A. Rosas en 1889 en San Cristóbal. Otra bebida popular fue el chocolate, consumida desde los tiempos indígenas (en la forma de chorote, que difería en su elaboración del chocolate) y que se seguía consumiendo diariamente en los hogares andinos, principalmente tachirenses y merideños, hasta 1940.

La leche de vaca se consumía en los hogares de las zonas rurales que contaban con animales de ordeño, y era de relativamente

poco consumo en las zonas urbanas, por su alto precio relativo, y por las dificultades de su traslado y la poca asepsia en su manipulación. Por lo general esa leche, ofrecida por vendedores ambulantes, estaba contaminada y adulterada, por lo que había quejas constantes contra la forma de su expendio: "El sistema que algunos practican en la venta es un lavatorio de manos", denunciaba "Nueva Era", un periódico de Valera, el 5 de septiembre de 1931. Eso estaba tan generalizado, que en la década de 1920 el consumo de leche fresca comenzó a ser sustituido por el de la leche en polvo importada, cuyas marcas más conocidas eran Dryco y Klim. Más tarde, en 1941 se estableció en Santa Bárbara, en la zona Sur del Lago de Maracaibo, la industria Láctea Venezolana C.A. (INDULAC), la primera planta procesadora de leche pasteurizada para servir a la región.

4. *Agua potable, hielo y helados*

Hasta el primer tercio del siglo XX no se tomaba en cuenta la condición de potabilidad del agua servida en las principales ciudades venezolanas, que abastecían de agua de pozos o de minas. Entonces pocas ciudades contaban con acueductos relativamente eficientes. La mayor parte de estos eran muy elementales y constaban de un canal o tubería, generalmente a cielo abierto, que conducía el agua desde la fuente. Al crearse el Instituto Nacional de Obras Sanitarias (INOS), en 1943, la situación comenzó a cambiar. En las ciudades andinas, en las que se disponía de buenas fuentes de abastecimiento, el agua se servía por acequias a cielo abierto. Muchas veces el agua era acarreada, para las familias de mayores recursos, por "sirvientes de agua" que la llevaban desde las quebradas más apartadas del poblado hasta las casas. La población de menores recursos buscaba el agua en las pocas fuentes públicas o tenían que buscarla en el curso de agua más cercano con grandes penalidades.

Poco a poco se fueron construyendo los primeros acueductos relativamente modernos. En la ciudad de Mérida, el primero, porque se han hecho varios, se inauguró el 23.05.1907. En 1931 fue ensanchado, en 1943 se le dotó con una boca toma y una pequeña planta de tratamiento, hasta que en 1945 se decidió construir un segundo acueducto, que entró en funcionamiento un año después, junto con el sistema de alcantarillado para un sector capitalino. En 1972 se empezó a construir una planta de tratamiento de aguas blancas. En otras poblaciones del estado se prosiguió la obra: en Tovar, en 1938; en Lagunillas, en 1939; en Mucuchíes, en 1940; en Timotes, en 1948, etc. En el estado Trujillo la mayor parte de la población se abastecía de

agua obteniéndola de quebradas, ríos y aljibes. En la ciudad de Trujillo existía desde tiempos coloniales el acueducto del monasterio de los dominicos, que abastecía deficientemente la parte alta del norte de la ciudad, hasta que el 15.08.1902 fue inaugurado otro acueducto para servir la parte baja. Remodelado en 1915, se decidió construir un acueducto suplementario en 1936. Un acueducto para Valera fue terminado en 1905, pero para 1911 ya resultaba insuficiente. En 1940 se concluyó un nuevo acueducto, que fue inaugurado en 1944. Para la población de Boconó se construyó un acueducto en 1941, alimentado de las aguas de la quebrada Segovia. En el estado Táchira todas las poblaciones carecieron de acueductos hasta bien entrado el siglo XX. El de San Cristóbal fue inaugurado en 1931, un segundo en 1946 y un tercero en 1963. El de Rubio, fue terminado parcialmente en 1941 y puesto en servicio con restricciones. En síntesis, casi hasta la mitad del siglo XX los acueductos existentes en las principales ciudades andinas eran muy deficientes y carecían en su mayoría de plantas de tratamiento del agua. Las aguas estaban contaminadas y eran causa frecuente de propagación de enfermedades infectocontagiosas.

El negocio de la producción de hielo a escala comercial en los países industrializados se inició en 1799, y pronto comenzó a exportarse a los países tropicales, entre ellos a Venezuela. El hielo era traído desde 1825 procedente de Estados Unidos, envuelto en aserrín para conservarlo en la bodega de los barcos que cubrían la ruta. Llegaba a La Guaira, esperararlo era un gran acontecimiento social, y le decían piedras de agua. La excepción era la ciudad de Mérida, que contaba con hielo natural, transportado por indígenas desde La Aguada, en la Sierra Nevada. Luego, en la década de 1880, se establecieron fábricas de hielo en varias ciudades de Venezuela, pero en los Andes hubo que esperar hasta 1915 para que se estableciera la primera fábrica en Valera, según la edición del 24.12. 1915 del periódico «El Mercurio». Esa actividad estuvo estrechamente relacionada con el establecimiento de las primeras plantas de energía eléctrica. El hielo se utilizaba entonces como medicamento, para enfriar bebidas y como materia prima para la elaboración de helados, éstos últimos muy populares en todas partes. Los más famosos se elaboraban en la ciudad de Mérida, donde se producían helados desde 1870. Los helados o popsicles, como ordinariamente se les llamaba, eran muy importantes en la economía de muchos hogares. El negocio era tan extendido que para 1939 (El Vigilante, 19.03.1939) operaban en la ciudad cuarenta y cuatro fábricas. Lo mismo sucedía en las principales ciudades de Trujillo y de Táchira, donde se vendían helados desde 1917.

5. *Tecnología culinaria*

En las ciudades andinas el escenario culinario fue casi el mismo durante mucho tiempo. La sala de cocina era presidida por un fogón de leña o una cocina improvisada con tres piedras o topias. La sala era espaciosa y provista sólo con lo indispensable: un gran "cimientó" donde se instalaba el fogón, la piedra de moler granos y especias, una alacena o platera para guardar platos, tazas y ollas, a veces un "farol" (caja rectangular de madera cubierta con tela metálica para proteger quesos, dulces y panes) colgaba del techo y una mesa de madera rústica para trabajar y comer en la cocina. A partir de finales del siglo XIX ese escenario fue modificándose. En Mérida las primeras cocinas de hierro, a leña o a carbón, llegaron en 1881, las de electricidad en 1935, las de kerosene en 1938 y las de gas en 1940. En 1926 llegó a la ciudad de Mérida la primera máquina para hacer hielo, y en 1936 la primera refrigeradora. En Trujillo las primeras cocinas a kerosene o a gasolina llegaron a finales de los años 30: en 1937 a Boconó y en 1938 a Valera. En Táchira encontramos las primeras cocinas económicas de hierro en 1891 en Rubio, y ya para la década de 1930 había una diversificada y generalizada oferta de cocinas y de neveras de todo tipo en San Cristóbal. Poco a poco, y mayormente a partir de 1940, a la cocina de las principales ciudades andinas se fue incorporando una variada gama de utensilios y artefactos que ayudaban a facilitar las tareas culinarias domésticas.

En la región andina existía una gran preocupación por la alimentación y una buena cocina. Prueba de ello es la frecuencia de las comidas (comidas principales más puntales) y la edición de uno de los dos libros de recetas o recetarios de cocina impresos en Venezuela durante el siglo XIX. Se trata del libro de don Tulio Febres Cordero denominado "La Cocina Criolla o Guía del Ama de Casa", editado en la Tipografía El Lápiz de Mérida, en 1899. Aparte de este recetario de cocina y de los viejos libros manuscritos de recetas, los periódicos regionales actuaron como una importante fuente de difusión del saber culinario, insertando con una cierta frecuencia en sus páginas, entre 1891 y 1934, recetas de cocina. La cocina estaba a cargo de mujeres, amas de casas o contratadas, aunque en algunos restaurantes, desde el inicio, oficiaban hombres al frente de los fogones. Los sueldos de las cocineras eran generalmente muy bajos. En Valera una cocinera devengaba de 6 a 8 bolívares mensuales en 1919 y 16 bolívares en 1936 (Propaganda, Valera: 01.09.1919; González, 1986, Tomo III). En San Cristóbal una cocinera ganaba 40 bolívares mensuales de salario en 1929 (La Montaña: 18.02.1929), lo que ganaba una sirvienta do-

méstica en Caracas en 1881.

6. *Infraestructura alimentaria*

La infraestructura alimentaria comprende toda la red comercial que ofrece en venta al público alimentos frescos o procesados, nacionales o importados. Esta red comprende innumerables puntos de comercialización, que van desde las unidades de producción, las improvisadas ventas en los caminos, hasta las posadas, pensiones, casas de asistencia, restaurantes y hoteles.

En la medida en que se crea una estructura más dinámica de la producción y del comercio, con la emergencia de la economía cafetalera, y se consolida la red urbana regional, va surgiendo una infraestructura alimentaria. Al principio los alimentos se vendían en cualquier establecimiento, y luego se observa un proceso de diversificación y de especialización en la comercialización de los alimentos y de los servicios asociados a la alimentación y al hospedaje. Inicialmente los viajeros recurrían para alojarse a la hospitalidad de las casas particulares, alimentándose en pulperías y botiquines o bares donde se les servían conservas y comidas sencillas. Pero, poco a poco, de las posadas y pensiones se pasó a los hoteles, y de las bodegas y botiquines a los restaurantes.

Hasta 1870 había pocos hoteles en las ciudades andinas. Los hoteles ofrecían mayores comodidades que las pensiones, aunque continuaban siendo muy modestos en los servicios que prestaban. La primera posada reseñada en la ciudad de Mérida, y la única existente hacia 1878, fue la del coronel Rangel, situada en la plaza principal de la ciudad (Goering, 1962). A esa posada siguieron otras, tanto en la capital como en el resto del Estado. A principios de siglo encontramos varios hoteles y posadas en funcionamiento, pero no sabemos si existen diferencias entre estos establecimientos en cuanto a los servicios ofrecidos. Lo cierto que, al menos en 1900, operaban algunos buenos hoteles en la ciudad de Mérida, entre ellos el Hotel Mérida, en la calle Sucre; el Hotel La Sierra, en la calle Bolívar, y el Gran Hotel Casanova, en la calle Independencia. Años después, en 1929, la oferta hotelera se había ampliado a 14 hoteles en todo el Estado, la mitad de los cuales funcionaba en la ciudad de Mérida. En el Estado Táchira, uno de los primeros establecimientos de hospedaje reseñados por la prensa de San Cristóbal fue la Pensión Zamora, de Joaquín Navas, en 1875, que ofrecía también alimentación a los viajeros. Luego, en 1883, esta posada fue convertida en hotel. Aparte de éstos, durante el siglo XIX surgieron muchos hoteles en la ciudad de San Cristóbal: el Hotel

Colombiano, el Hotel Piombino, el Hotel Concordia, el Hotel Reforma, el Hotel Bolívar, el Hotel Universal, el Hotel Andino. Para 1906 San Cristóbal contaba con una importante infraestructura hotelera, formada por hoteles, pensiones y posadas, que ofrecían servicios de alimentación a sus clientes. En cuanto al Estado Trujillo, encontramos la infraestructura hotelera de menor desarrollo, con la sola excepción de Boconó. Son pocos los hoteles establecidos en el siglo XIX en el Estado. Quizás los primeros fueron el Hotel Trujillo, en la ciudad de Trujillo, y el Hotel Universal, en Valera, ambos inaugurados en 1895. Tendríamos que esperar al siglo XX para que la infraestructura hotelera creciera más rápidamente y en comodidades. Ya en la década de 1920 funcionaban varios hoteles en Valera, que concentraban el mayor dinamismo comercial estatal.

El primer restaurante que conocemos en la ciudad de Mérida fue el Libertador, de Andrade y Balza, en la plaza Bolívar, inaugurado el 14 de octubre de 1882, seguido por el Restaurant El Recreo, también en la plaza, y que fue abierto por Balza y Jiménez en 1884, por lo que suponemos que podrá ser un cambio de denominación del primero. Los primeros restaurantes establecidos en San Cristóbal fueron el Zamora, de Adolfo Galaviz, en 1875, y el Independencia, de Crisóstomo Figueredo, en 1877. En el Estado Trujillo no existieron restaurantes sino muy entrado el siglo XX, y se continuó ofreciendo servicios de comida en las pensiones y hoteles. Los primeros restaurantes, especializados como tales, fueron el de Los Andes, de S. Soto, y La Cocina Económica, de Martínez & Cia, ambos abiertos en Valera en 1935.

7. *Comidas de ocasión*

En la Venezuela del siglo XIX, y los Andes no escapaba a esa situación, había muchos de asueto por la celebración de numerosas fechas festivas, religiosas y oficiales. Castilla (1963) calculó que en 1881 en San Cristóbal los jornaleros perdieron 183 días de trabajo por tales celebraciones. El periódico Hojas (10.04.1906), de San Cristóbal, calculó que en 1905 se perdieron unos 190 días de clases en los planteles escolares de la ciudad debido a las festividades nacionales y religiosas.

En esos días de jolgorio se alteraba todo. La alimentación ordinaria sufría cambios significativos en esas fechas. Era también la ocasión en que se ofrecían banquetes dedicados a prominentes personajes. A veces la celebración se hacía extensiva al pueblo con una ágape masivo y diferenciado que consistía generalmente en una

ternera asada a la llanera, o como se decía entonces, "lonjas á la llanera"

Las celebraciones principales eran las de Carnaval, Semana Santa, Navidad y algunas festividades como la de San Juan. En las celebraciones del Carnaval había muchos agasajos con artículos comestibles y finos licores importados. En las de Semana Santa había días de abstinencia y ayuno. El pueblo andino, católico devoto, se abstenía de comer carne de res y guardaba rigurosamente los días de ayuno, que eran el Miércoles de Cuaresma y el Jueves Santo, ingiriendo alimentos sólo una vez al día. En sustitución de la carne de res se consumían conservas de atún, pescado, aceitunas rellenas, jamón, mortadela y se tomaba vino. Los víveres y licores eran casi todos importados. Los campesinos, en cambio, comían fiambre y pescado seco y tomaban aguardiente o miche. También se acostumbraba comer en Semana Santa los "Siete Platillos", servidos el Viernes Santo o el Sábado de Gloria, que eran comidas muy completas. En algunas partes, como en Trujillo, se acostumbraba comer hallacas en la noche del Miércoles de Ceniza. El Jueves Santo se servía un suculento almuerzo, como solía hacerse en Boconó, en el que abundaban los productos del mar, las ensaladas y las macarronadas, acompañadas de vinos generosos (Baptista, 1966: 32). La Navidad, por su parte, era una fiesta más privada que pública, y se celebraba en la intimidad del hogar andino durante el siglo XIX. Las manifestaciones públicas se limitaban a fiestas religiosas, exhibición de pesebres o nacimientos, detonación de fuegos de artificio y conciertos de las bandas municipales y estatales. El consumo decembrino de hallacas no eran extendido como ordinariamente creemos, y hay pocas, muy pocas, referencias relacionadas en los periódicos del siglo XIX. A partir de 1903 las referencias sobre las "tradicionales hallacas" y el inseparable dulce de lechosa se hacen más frecuentes. Al contrario que la Noche Buena, el Año Nuevo se celebraba con gran pompa y ruido. Se realizaba una fiesta de gala en un club de la localidad o en una gran casa particular, que culminaba con un banquete. En la década de 1940 ya algunas panaderías de la región empiezan a ofrecer el pan de jamón, cuya elaboración, que inaugura una tradición navideña, se inició en Caracas en 1905.

Aparte de esas grandes celebraciones, había otras, como la de la Paradura del Niño, en Mérida y Táchira, y del Niño Perdido, en Trujillo, en el mes de enero, en las que se servía hallacas rociadas con mistela o bizcochuelo acompañado con vino, o mantecadas y unas rosquitas cubiertas con azúcar. O la fiesta de San Juan, el 24 de junio, o los días de San Pedro y de Santa Rosa, que se celebraban con paseos a

las haciendas, almuerzos campestres y bailes. En Mérida se tomaba la "merienda de San Juan" en los campos, que consistía en una gran comilona (Horizontes, 19.06.1903). Con banquetes se homenajeaba a las personalidades locales o nacionales, o las fiestas patrias extranjeras de colonias como la italiana o los nacimientos de los héroes de la Patria o los acontecimientos políticos.

8. *Mercados y ferias*

La desarticulación física, económica y política característica de la Venezuela del siglo XIX y principios del XX concedía una gran importancia a las ferias anuales y a los mercados semanales para el abastecimiento de alimentos a los habitantes de la región. Entonces, se sobrepasaba la monótona variedad de los alimentos expendidos por las tiendas al detal y se accedía a alimentos procedentes de otras regiones del país o del extranjero.

En la ciudad de Mérida el mercado se llevaba a cabo el lunes, en los predios que después serían Plaza Bolívar, aún desde los tiempos de la Colonia, hasta que en julio de 1952 fue cambiado por el Concejo Municipal al día sábado. En Valera se realizaba el día domingo en un terreno vacío que después, en 1895, sería Plaza Bolívar. En 1886 se cambió por decreto al día sábado su realización, pero a poco volvió a celebrarse el domingo, a pesar de la protesta de la Iglesia. Después se construirían edificios dedicados al mercado y al matadero público para evitar el caos y la suciedad reinante en las plazas. El edificio del mercado público en Mérida fue inaugurado en 1895, aunque se le anticipó San Cristóbal, que fue la primera ciudad andina en contar con un mercado público cubierto, en 1877.

Aparte del mercado semanal, estaban las ferias anuales, dedicadas al santo patrono del pueblo, como un elemento dinamizador del comercio alimentario local y regional. En las ferias, especialmente en las mayores (la de San Cristóbal, del 20 al 26 de enero; la de Táriba, del 16 al 19 de agosto, la de San Antonio, del 12 al 16 de junio; la de Rubio, del 20 al 22 de diciembre, la de La Grita, del 13 al 18 de septiembre, entre las tachirenses, la de Mérida y de Tovar, entre las merideñas, y la de Valera, en Trujillo), se comerciaba de todo y se animaba la vida social de los pobladores andinos.

9. *Influencias*

Venezuela no tuvo, en el siglo XIX, un gran flujo inmigratorio en comparación con algunos otros países de América del Sur, como Brasil, Argentina, Uruguay o Colombia. En algo más de un siglo, entre 1830 y

1932 arribaron al país unos 63.000 inmigrantes. Para 1881, según el segundo Censo Oficial Nacional, los extranjeros sumaban 34.916, representando apenas un 1,68 por ciento de la población nacional. De ellos, 8.496 se instalaron en los estados andinos, mayormente en Táchira (7.891), pero eran colombianos en un 98 por ciento. Después, a lo lejos, venían los italianos, con 499 individuos; los franceses, con 76, y los alemanes, con 30. Para 1891 la situación se mantenía, representando los extranjeros el 1,66 por ciento de la población nacional. Los extranjeros no eran numerosos con respecto a la población total, pero, a pesar de ello, dejaron una honda huella sobre las costumbres y, especialmente, sobre los hábitos alimentarios. Las intensas relaciones que se produjeron entre las poblaciones tachirenses y santandereanas, de Colombia, propiciaron los estrechos intercambios de ingredientes y saberes culinarios (Laverde Amaya, 1889). Igualmente, los italianos, procedentes en su mayoría de la isla de Elba, influyeron sobre muchos aspectos de la vida andina: "Notábase su aporte en ciertos hábitos alimenticios, en el aseo y adorno de casas y jardines, en el gusto por la música, fiestas y otras formas de relación social. En muchas casas merideñas se comían muy sabrosos raviolis el día domingo, circulaba el vino italiano, las garrafas del Chianti o del Aleático que los parientes distantes mandaban a sus hijos, nietos y sobrinos ultramarinos" (Picón Salas, 1957:8). En menor medida y menos notablemente, los alemanes y los franceses también influyeron sobre esos comportamientos ciudadanos.

Los Andes fueron, además un importante centro receptor de las migraciones de los estados vecinos, como Barinas y Portuguesa. En efecto, muchas familias llaneras se radicaron en tierras andinas huyéndole a los estragos del paludismo o a la inclemencia de la Guerra Federal.

Gracias a estas influencias llegaron a la región muchos artículos comestibles considerados "delicateses", en un tiempo en que la economía andina era dinamizada por la expansión del café. En viejos recetarios, como en el de don Tulio Febres Cordero, de 1899, se pueden conseguir platos como Macarronada a la italiana, Ravioli o Queso de Flandes relleno.

10. Precios de los alimentos

En la Venezuela del siglo XIX, y hasta bien avanzado el siglo XX, reinaba una gran anarquía en el uso de los pesos y medidas y una gran desorganización en el funcionamiento del sistema monetario. Todo ello dificultaba enormemente las comparaciones relacionadas con el precio

de los alimentos. Al corregir estos problemas, uniformando las unidades de acuerdo con el sistema métrico decimal y el sistema monetario actual, encontramos que, en el caso de Mérida, la serie de precios de los alimentos durante el período 1854-1955 puede dividirse en dos grupos. El del azúcar, arveja, maíz, manteca de cerdo y harina de trigo, donde el aporte local para el consumo era relativamente bajo, los precios varían de manera significativa, de 200 a 300 por ciento en el lapso, mientras que en el otro grupo, donde el aporte local era muy importante (papa, panela, queso y carne de res), los precios se modificaban muy lentamente, especialmente desde 1921. Los precios de la sal se comportan de manera muy singular, abaratándose a lo largo del período. En el caso de Táchira, los precios al mayor de los alimentos básicos registraron muy pocas modificaciones durante el largo período comprendido entre 1869 y 1949. En el caso de la sal, el azúcar y la harina de trigo importada los precios acusaron importantes reducciones en el largo período. No obstante al examinar minuciosamente las variaciones en períodos más cortos, como el de 1936 a 1949, observamos bruscas variaciones de precios en la mayoría de los catorce alimentos básicos estudiados. Al estudiar las variaciones experimentadas en los precios al por mayor de quince productos alimentarios básicos en la ciudad de Trujillo entre 1877 y 1937, encontramos que, en conjunto, los precios de los alimentos considerados no sufrieron grandes variaciones; más bien, los precios de cuatro artículos tendieron a la baja: azúcar y queso criollo, por la abundante producción estatal; y sal y harina de trigo, de producción extrarregional, por la mejoría experimentada en las comunicaciones de las regiones vecinas con la ciudad capital.

Al comparar los precios al por mayor de los productos alimentarios en las ciudades andinas con Caracas, encontramos que en la mayoría de ellos fueron superiores los primeros, especialmente en aquellos productos de escasa producción regional, como la sal, y más bajos en el caso de que la producción regional fuera abundante, como en el caso de la panela y el queso. En algunos años, como los del período 1877-1890, se registraron bruscas variaciones en los precios, probablemente vinculadas con la inestable situación política imperante y con los ataques de langostas que en esos años devastaron los campos, arruinando las cosechas en la región.

Bibliografía

- ARDAO, A. (1984). **El café y las ciudades en los Andes venezolanos (1870-1930)**. Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- BAPTISTA, J. M. (1966). **Crónica del Boconó de Ayer**. Caracas: Imprenta del Ministerio de Educación.
- BRANDES, S. (1988). "La comida ceremonial en Tzintzuntzan". En: **América Indígena**, México, Vol. XLVIII, 3.
- CARTAY, R. (1988). **Historia Económica de Venezuela**. Valencia: Vadell Hermanos.
- . (1993). **Los Tránsitos del Agua**. Mérida: Editorial Venezolana.
- . (1995). **El Pan Nuestro de Cada Día**. Caracas: Fundación Bigott.
- . (1997). **Caracterización de la región alimentaria andina**. San Cristóbal: Autores y temas tachirenses..
- CARTAY, R. y DAVILA, L. R. (1990). "Fundamentos metodológicos para el estudio de la historia de la alimentación regional". En: **Tierra Firme**, VIII, Octubre.
- CASTILLA, T. (1963). **Datos para la historia económica del Táchira**. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- CHAVES, L. F. y VIVAS, L. (1972). **Geografía de Venezuela**. Mérida: Escuela de Geografía de la Universidad de Los Andes (ULA).
- COMENTER, F. (1983). **Economía y política en Trujillo durante el Guzmancismo. 1870-1887**. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Trujillanos.
- COMHAIRE-SYLVAIN, S. y J. (1952). "La alimentación en la región de Kenscoff, Haití". En: **América Indígena**, México, XII, 3.
- DAYRIES, Jean-Jacques y M. (1978). **La Regionalisation**. Paris: PUF.
- DELGADO, E. (1907). **Teoría de la alimentación**. San Cristóbal: Imprenta del Estado.
- DREWE, P. (1981). "La política regional como planeación social". En: **Kuklinski**, A. (ed.). Aspectos sociales de la política y la planeación regional. México: FCE.
- FEBRES CORDERO, T. (1899). **Cocina Criolla o Guía del Ama de Casa**. Mérida: Tip. El Lápiz.

- GOERING, A. (1962). **Venezuela: El más bello país tropical**. Mérida: Universidad de Los Andes.
- GONZALEZ, L. (1986). **Testimonios del Periodismo Trujillano**. Valera: L. González, t. III.
- JAHN, A. (1973). **Los aborígenes del occidente de Venezuela**. Caracas: Monte Avila Editores.
- JOHNSTON, R.J. (1968). "Choice in classification: The subjectivity of objective methods". En: **Annals of Association of American Geographers**, 58.
- LAVERDE A., I.(1889). **Un viaje a Venezuela**. Bogotá: Imprenta de la Nación.
- LOVE, J.L. (1974). "Approaches to Regionalism". En: Graham, R.; P. Smith. (eds). **New Approaches to Latin America**. Austin: Austin University Press.
- LOVERA, J. RI. (1988). **Historia de la Alimentación en Venezuela**. Caracas: Monte Avila Editores.
- MEAD, M. y GUTHE, C.E. (1945). "Manual for the study of Food Habits". En: **Bulletin of National Research Council**, Vol. III.
- MUÑOZ, A. G. (1985). **El Táchira Fronterizo. El aislamiento regional y la integración nacional en el caso de los Andes (1881-1899)**. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.
- OLIVARES FIGUEROA, R. (1953). **Folklore Venezolano**. Caracas: Ministerio de Educación.
- PICON SALAS, M. (1957). "Memoria de Antonio Spinetti Dini". En: **Spinetti Dini, Antonio**. Antología Poética. Caracas: Ediciones del Ministerio de Educación.
- SEEL KOPF, C. (1962). **Ensayo sobre alimentación de campesinos en páramos y llanos de Venezuela**. Mérida: Facultad de Farmacia de la ULA.
- VARIOS. (1987). **Historia Regional. Uma discussao**. Brasil: Universidad de Campinas.
- VELEZ BOZA, F. (1948). "La alimentación en Venezuela". En: **Revista de Sanidad y Asistencia Social**. Caracas; Vol. VIII, 1-2.
- VILLAFAÑE, J. G. (1877). **Apuntes Estadísticos del Estado Táchira**. Caracas: Imprenta de la Opinión Nacional.

FERMENTUM, Número 19.

I.- Tema Central. Género y Sociedad. 1.- Caminos sinuosos y rutas novedosas: Género, sexualidad y familia en las Alas. **Rosario Esteinou y Vania Salles.**

2.- Familia, mujer y sexualidad en la sociedad de " Frontera" de la amazonía brasileña. **María Angela D'Incao.** 3.- Vida familiar y subjetividad en mujeres de sectores populares participantes de movimientos políticos-comunitario. **Andrea Federico y Agustín**

Salvia. 4.- Vida familiar y democratización de los espacios privados. **Vania Salles y Rodolfo Tuirán.**

5.- Figuraciones valorativas en el pareja frente al trabajo femenino: el caso de los sectores medios.

Rosario Esteinou. 6.- Formas de resistencia y acción colectiva en cárceles de mujeres. **Sara**

Makowski Muchnik. 7.- Mujeres ejecutivas en México. **Gina Zablodovsky.** 8.- Participación activa de las parteras de Cuajinicuilapa: Guerrero en la salud reproductiva. **Ma. Eugenia Ramírez Parra.** 8.

El papel de la iglesia católica en la discusión sobre la sexualidad. **María Consuelo Mejía.**

II.- Explorando la ciudad. Disfunción familiar en mujeres profesionales de la medicina en Mérida.

Carmen Cristina Silva Aguilar.

