

## Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano

Juan B. Calanche Morales

**Resumen.** La historia de la alimentación es el estudio del origen, la formación, la vigencia y los cambios del o de los regímenes alimentarios de una sociedad. El régimen es un modelo cultural cuya formación, vigencia, decadencia y transformación se dan históricamente a un ritmo lento. La tecnología, el desarrollo cultural y las costumbres higiénico-sanitarias de los grupos sociales influyen en la conformación del régimen alimentario. En la sociedad humana los intercambios son tan frecuentes que sería casi imposible hablar de autarquía alimentaria. La alimentación como proceso biocultural es el resultado de la interacción entre necesidades y conductas; por esa razón se produjo una penetración de nuevos alimentos en la dieta de los pobladores autóctonos del territorio venezolano pero también los europeos incorporaron nuevos rubros a su dieta. Sin embargo, los alimentos de los conquistadores siempre fueron vistos con supremacía sobre los comestibles indígenas y originaron todo un cambio alimentario en el régimen criollo. Posterior a la conquista, las distintas olas de inmigrantes aportaron aspectos particulares que contribuyeron al incremento de la variedad gastronómica y a la diversidad en los hábitos de consumo del venezolano. Las modificaciones en el ámbito alimentario afectaron el régimen en términos de producción y consumo. En este sentido, las inmigraciones constituyeron vasos comunicantes que fomentaron los cambios alimentarios. El acogimiento de un pueblo de los rasgos alimentarios de otro se conoce como transculturación alimentaria. En el país, eso ha sido una constante. Algunos cambios fueron temporales pero otros calaron profundamente fusionándose con lo propio para generar nuevos modelos y culturas. Además incidieron en los actores de los distintos componentes que conforman el sistema agroalimentario nacional. La transculturación, entendida como un proceso inevitable del mundo multipolar, representa una fuente para expandir los límites del régimen alimentario. Sin embargo, el rescate de los valores propios del país, dentro del contexto de diversidad cultural, debe ser el norte para la consolidación de una identidad nacional que no profundice las diferencias, sino que por el contrario, se nutra de ellas. **An Venez Nutr 2009;22 (1): 32-40.**

**Palabras clave.** Régimen alimentario, cultura alimentaria, transculturación alimentaria, dieta.

## Cultural influences in the diet of Venezuelans

**Abstract.** Nutrition history studies the origin, development, validity and changes in the dietary habit(s) of a society. Technology, cultural development and hygienic habits of social groups have a big influence in shaping the dietary customs. Exchanges in human society are so frequent that it would be almost impossible to consider dietary habits in isolation. There was a penetration of new foods in the diet of Venezuelan indigenous inhabitants but also Europeans introduced new items to their diet. However, the foods of the conquerors were dominant over the indigenous foods causing a change that directly influenced the new dietary habits. After the conquest, the various waves of immigrants contributed with particularities that increased the Venezuelan gastronomic variety. Changes in the food sector affected production and consumption. In this sense, immigration represents a link that promotes dietary changes. The adoption of foreign dietary habits is known as alimentary transculturation and in the country this process has been a constant. Some changes have had only a temporary effect but others have merged to generate new models. These changes have been able to influence the agents that integrate the national agroalimentary system. Based on the history it can be argued that alimentary transculturation, understood as an inevitable process in a multipolar world, represents a way to expand the boundaries of diet. However, recovery of national values, within the context of cultural diversity, must be the goal to consolidate a country identity that does not deepen the differences, but on the contrary, nourishes from them. **An Venez Nutr 2009;22 (1): 32-40.**

**Key words.** Diet, miscegenation, transculturation, venezuelan diet.

### Régimen alimentario

El aspecto más importante dentro de lo que conforma la satisfacción de las necesidades del hombre lo constituye, sin dudas, su alimentación. Alimentarse no significa solo "matar el hambre", ya que también incluye la decisión de cuál comida servirse. Esta elección implica cuestiones económicas, ambientales, éticas, fisiológicas, filosóficas, históricas, religiosas y estéticas (1,2).

---

Prof. del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Escuela de Ciencias Aplicadas del Mar del Núcleo de Nueva Esparta de la Universidad de Oriente. [juan.calanche@ne.udo.edu.ve](mailto:juan.calanche@ne.udo.edu.ve) / [paaica@gmail.com](mailto:paaica@gmail.com) / [jbcalanchem@hotmail.com](mailto:jbcalanchem@hotmail.com)

La historia de la alimentación es el estudio del origen, la formación, la vigencia y los cambios del o de los regímenes alimentarios de una sociedad. El régimen de un grupo es la suma de alimentos, producidos por su territorio o aportados por cambios, que asegura su existencia cotidiana al satisfacer sus gustos y asegura su persistencia en un conjunto de condiciones de vida determinado (3).

La alimentación humana es un proceso mediante el cual se toman del mundo exterior una serie de sustancias que, contenidas en los alimentos de la dieta diaria, son necesarias para la nutrición. De esta manera, los habitantes de una región consumen inicialmente lo que produce su suelo nativo. Es decir, lo que produce su mundo exterior inme-

diato. Pero luego las comunidades humanas comienzan a intercambiar alimentos para cubrir su déficit alimentario y romper la monotonía de su dieta diaria, vinculándose así con su mundo exterior mediato. Su régimen alimentario resulta, entonces, de la suma de las producciones alimentarias de ambos mundos, es decir, de las producciones propias y ajenas. En este caso, la región se nutre adicionalmente del intercambio comercial entre las distintas comunidades, de los aportes de los viajeros y de las introducciones hechas por los invasores o los visitantes. Con esta suma de aportes diversos se van creando los hábitos alimentarios de una sociedad, que corresponden a elecciones efectuadas por los individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales a que son sometidos para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles (4).

Se define régimen alimentario como un complejo de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativos a los alimentos producidos por una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por intercambio, que durante cierto período aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socio-económicas específico. Se trata de un modelo cultural cuya formación, vigencia, decadencia y transformación se dan históricamente a un ritmo lento (5).

No todo lo que se conoce y lo que se recibe se adopta, pues se selecciona para comer no sólo lo que se tiene disponible, sino también lo que se puede y lo que se elige consumir. Así, una sociedad adopta ciertos alimentos, platos, técnicas, utensilios y saberes culinarios, que de alguna manera le convienen. Por eso, algunos aportes son aceptados y otros no. Aquéllos, los aceptados, se integran a la alimentación de ese grupo social y forman parte de su cocina. No se olvide, sin embargo, que los cambios relacionados con la alimentación pertenecen a la categoría de cambios sociales, y éstos tienen efectos que son menos tangibles que los cambios económicos, derivados, por ejemplo, de las modificaciones en la ciencia y la tecnología (4).

La tecnología de un grupo social, su desarrollo cultural y sus costumbres en el ámbito higiénico-sanitario determinan en gran medida el régimen alimentario que le corresponde. La interacción con otros grupos sociales hace que exista un intercambio de experiencias y conocimientos que resulta en una modificación del régimen alimentario autóctono de cada una de las partes involucradas. La expansión del horizonte psicosocial debido al desarrollo y proliferación de los medios de comunicación social, la eliminación de las barreras interculturales originadas por la apertura de las fronteras, la internacionalización de las

políticas de estado en el ámbito económico y financiero así como otros fenómenos de la *globalización* han contribuido a la formación, o por lo menos la modificación, de los hábitos alimentarios de las poblaciones y por ende de todos los factores a él asociados (sistemas de producción agroalimentaria, comercio e industria, cultura culinaria y gastronómica, etc.).

Es muy difícil que exista hoy en día, especialmente dentro del marco de la creciente globalización en que se vive, una cocina original o pura, sin influencias externas, porque éstas siempre, afortunadamente, existen para diversificar y enriquecer la dieta. Los intercambios son tan frecuentes entre las sociedades humanas que la autarquía prácticamente no existe en el mundo alimentario y muy pocos países son completamente autóctonos en materia alimentaria (4,6,7).

A través del tiempo, han existido diferentes influencias que contribuyeron en todo momento a la consolidación de los distintos regímenes alimentarios del país. Algunos de ellos han sido tan significativos que vale la pena considerarlos por separado, para poder entender su influencia sobre la cultura alimentaria y gastronómica del pueblo venezolano. Por ejemplo, se pueden citar a las importaciones de alimentos quienes ganaron terreno y comenzaron rápidamente a cambiar los hábitos alimentarios del venezolano; la sustitución de rubros, como el papelón por azúcar refinada, manteca de cochino por aceites vegetales y carnes por embutidos. Así mismo, las frutas criollas tradicionales comienzan a ser desplazadas por uvas, peras y manzanas bien frescas o en jugos enlatados. En las ciudades el pan y las pastas, hasta ahora reservados a pequeños grupos, comienzan a sustituir al maíz y a la arepa, de la alimentación de vastos sectores de la población (5).

En lo sucesivo se describirán aspectos resaltantes como: el mestizaje alimentario, el aporte de los inmigrantes, la transculturación y los avances tecnológicos que influyeron en la conformación de los distintos regímenes alimentarios en el país.

### **Mestizaje alimentario en Venezuela**

Desde la perspectiva antropológica, la alimentación humana es un proceso biocultural, resultado de la interacción entre necesidades y conductas biológicas de la especie humana, sumada a su capacidad para elaborar la cultura que es capaz de modificar profundamente sus naturales respuestas biológicas. Aunque es difícil definir la cultura, puede considerarse como la parte del ambiente hecha por la humanidad que se compone básicamente de dos elementos primordiales: el carácter espiritual y el mundo

material. Por lo que respecta a la alimentación, el proceso abarca de manera muy simple: la forma como se obtienen los alimentos, la aplicación de procesos para su transporte y conservación, el modo como son preparados para su aceptación y por último su consumo así como los factores psicosociales asociados. Cada una de estas etapas han sufrido un profundo mestizaje a través de la historia de la humanidad y la conquista de América no fue la excepción (8).

La conquista del continente americano resultó en una rápida globalización alimentaria. El intercambio de alimentos, permitió en un tiempo relativamente breve su popularización en los dos mundos que se habían encontrado. Los nuevos hábitos así adquiridos impactaron profundamente y se han mantenido hasta hoy día. En muchos casos los nuevos renglones han logrado establecerse como bases económicas en sus nuevos ambientes. Pero también la consecuencia de la penetración de los nuevos alimentos en la dieta de pueblos no acostumbrados a ellos, plantearon en algunos casos serios problemas de salud (9).

El régimen aborígen se fundaba en el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají. Al depender la mayoría de las tribus de la caza, la pesca y la recolección, no existía entre ellas un horario fijo de comidas, ni se hacían preparaciones culinarias sofisticadas. Por el contrario, el patrón de consumo europeo, que era el que caracterizaba a las huestes conquistadoras, tenía como base la carne (vacuna, porcina y ovina), el trigo, el vino y las grasas vegetales (aceite de oliva) o animales (manteca de res o de cerdo) y empleaba el azúcar de caña, la sal y las especias de uso tradicional en el Viejo Continente (3).

No obstante, la necesidad, más poderosa que la costumbre, obligó a los europeos a adoptar ciertos alimentos aborígenes para asegurar su supervivencia en tierras que les eran desconocidas. Tal es el caso del consumo de casabe por parte de los conquistadores, quienes a pesar de considerarlo insípido y de difícil ingestión, comparándosele incluso con las virutas, no sólo lo consumieron sino que también aprendieron rápidamente su proceso de preparación. No podía ser de otra manera, dado lo fácil del cultivo de la yuca y lo duradero del casabe, pues éste a diferencia de las galletas de trigo, resistía por mucho más tiempo los efectos de la humedad. En este sentido, puede decirse que el casabe contribuyó notablemente al éxito de la conquista en las tierras calientes. Por otra parte, si bien en un comienzo, los aborígenes rechazaron de plano el consumo de azúcar, carne y el vino, pronto tomaron el

gusto de los 2 primeros hasta hacerlos parte de su dieta. El dominio que rápidamente ejercieron los europeos sobre los aborígenes a causa de la superioridad de su armamento y organización, hizo que tal poder se extendiera a sus alimentos, que fueron colocados en una jerarquía superior a la de los comestibles indígenas. Así el alimento por excelencia del conquistador, el trigo, fue considerado superior al maíz y a la yuca, y el pan del europeo fue identificado con el prestigio derivado de la dominación por él ejercida, lo que fue consagrado por el hecho de ser el único que la religión cristiana admitía en la práctica de uno de sus sacramentos. Esta circunstancia hizo que se buscara imitar al europeo, creyéndose que mediante tal actitud podía participarse de sus cualidades, consideradas superiores (3,5).

Los aborígenes sometidos al proceso de "evangelización" que no era más que el "europeizamiento" de la población autóctona en su modo de vida y alimentación. Una vez convertidos al cristianismo no solo renegaban de su propia religión sino además de su propia etnia y cultura (6).

Las tropas conquistadoras que desembarcaron en el continente (Tierra Firme) habían vivido su adaptación americana en las Antillas o en Mesoamérica, de allí que ya estuviesen familiarizadas con los alimentos básicos del régimen aborígen, constituyéndose así en portadores de ciertos hábitos alimentarios que no existían en el territorio de lo que hoy es Venezuela. Ejemplo de ello fue la costumbre de beber chocolate. Si bien se sostiene que el cacao crecía silvestre en algunas regiones del país, no se conoce testimonio alguno que atribuya a los aborígenes de esta zona el consumo de la bebida preparada con dicha almendra, cuyo foco de difusión fue la región mesoamericana y cuyos difusores culturales fueron los españoles quienes de inmediato se aficionaron grandemente a ella, llevándola no sólo a las Antillas y a Sur América sino también a Europa. Origen parecido debe atribuirse al uso del tamal, una de cuyas variedades constituye la típica "hallaca". Sin duda alguna el español trajo consigo sus tradiciones culinarias que sirvieron de base, junto con la cocina indígena, para la formación de los modos de consumo criollo, de tal manera puede afirmarse que el período de formación del régimen alimentario típico de la sociedad venezolana revela, por una parte, la presencia de elementos básicos de la dieta aborígen, como el maíz y la yuca, en forma de arepa y casabe respectivamente, y por otra, la introducción de elementos europeos y americanos, realizada la mayoría de las veces, a partir de las regiones antillana y mesoamericana (3).

Las dificultades de aclimatación de ciertas especies europeas (trigo) o el éxito del transplante de otras (ganado,

aves, y hortalizas), unidos al rico intercambio ínter colonial, llevaron a la formación del patrón alimentario típico de la sociedad tradicional del país. Algunos de los elementos básicos del régimen europeo entraron de lleno en el patrón criollo; tal es el caso de la carne, el azúcar y la grasa, esta última sólo en su forma animal, pues el vegetal europeo oleaginoso por excelencia, el olivo, no prosperó en tierras venezolanas. Otros sufrieron una gran disminución en su uso, como el trigo, que fue sustituido casi totalmente por el maíz. En cambio, los elementos básicos aborígenes entraron a formar parte del patrón criollo casi sin alteraciones, tal es el caso la arepa y el casabe (3).

Cabe destacar que elementos autóctonos del nuevo continente también se incorporaron rápidamente a las dietas de Europa para mejorar en gran medida su situación alimentaria. Por ejemplo, la papa (*Solanum tuberosum*) y el maíz (*Zea maiz*), alimentos de origen americano, fueron introducidos en la gastronomía europea desde el siglo XVII, salvando a numerosos pueblos de la hambruna tradicional que generaba la onerosa tarea de cultivar suficiente trigo para alimentar a rebaños y personas (10).

La culinaria y la gastronomía aborígenes fueron adoptadas por los conquistadores y colonos castellanos después del siglo XVI, hecho que les permitió mantenerse con vida, ya que de no ser así, no tenían ningún otro recurso de supervivencia. Es interesante resaltar que los hábitos culinarios y gastronómicos de los castellanos de origen campesino que vinieron a "hacer a América", eran muy pobres y sencillos: castañas, col, habas, papillas de cereal, poca carne de vacuno, quesos, huevos, aceite y vino. El mestizaje étnico no sólo se realizó a nivel biológico, sino también cultural. Los elementos de la culinaria y la gastronomía aborígenes fueron complementados con el trigo y la avena, cultivos traídos de Europa, conjuntamente con el aceite de oliva, el vino y los aguardientes, así como el queso y la mantequilla, fabricados con técnicas también introducidas desde Europa. Estos últimos alimentos parecen haber hecho, desde entonces, una excelente combinación visual, gustativa y olfativa con las arepas y las cachapas de tradición indígena (10).

De esta fusión de culturas alimentarias se originó en el viejo continente la conocida "Dieta Mediterránea" compuesta entre otras cosas de: trigo, cebada, centeno, café, olivos, ovejas, vacas, cerdo, gallinas y tomates, además claro está, de las técnicas como la fermentación y destilación de alcoholes, pan, entre otros. De acuerdo con esto, se cita una reflexión que establece «Si la actual cocina española es impensable sin tomates, pimientos, alubias y patatas ¿cómo sobrevivirían hoy los pueblos americanos sin cerdo, pollo, arroz, café con azúcar y ron? que son la base de su mesa y hasta de su vida» (11).

### Aporte de las inmigraciones a través del tiempo

Otro elemento importante en la consolidación de los regímenes alimentarios en el país, ha sido el gran número de inmigraciones que éste ha sufrido, a lo largo de toda su historia, desde los más diversos confines del mundo. Las inmigraciones aportaron aspectos particulares que han contribuido al incremento de la variedad gastronómica, así como de la diversidad en los hábitos de consumo. La mayoría de los cambios en el régimen alimentario, fueron beneficiosos para la nutrición y seguridad alimentaria. Sin embargo, algunas modas o tendencias venidas con grupos específicos de inmigrantes, eventualmente fueron en menoscabo de la salud de aquellos venezolanos que la asumían como propias. Esta situación se ha venido presentando desde el período Indohispánico hasta tiempos recientes y en algún momento de la historia, amenazó con erradicar el típico patrón de consumo criollo.

Los dos grupos inmigratorios más importantes en la conformación de la población venezolana después de la época del descubrimiento, conquista y colonización, cumplida entre los siglos XV y XVIII, fueron los españoles y los negros africanos, intensificándose la presencia de estos últimos con el desarrollo creciente de las plantaciones de cacao en el siglo XVIII. Ellos, junto con los indígenas, poblaron el territorio nacional e influyeron decisivamente en la gastronomía regional y nacional; luego durante el siglo XIX, se registraron otras inmigraciones de distintas procedencias (4).

En el transcurso de las dos primeras décadas del siglo XIX, se produjeron inmigraciones desde orígenes diversos. Comienzan a establecerse en el país algunas casas comerciales extranjeras, mayormente alemanas, inglesas, francesas e italianas. Además, tras la independencia (entre 1830 y 1841), llegaron al país unos 3000 inmigrantes, en su mayoría canarios. Es posible estimar que entre 1832 y 1900 ingresaron al país unos 67.000 extranjeros, principalmente de las Islas Canarias y la España peninsular, seguidos, muy de lejos, por italianos, alemanes y franceses corzos. Para ese momento, ocurría un intercambio comercial de la isla danesa y caribeña, de Saint Thomas con el norte de Venezuela y Europa introduciéndose un importante saber culinario, gracias a la inmigración de mujeres de las islas antillanas que se desempeñaron en el país como cocineras de la aristocracia extranjera y criolla caraqueña. Durante la segunda mitad del siglo XIX y especialmente a partir de 1870, cuando se intensificó la explotación aurífera en las minas de Caratal y de El Callao, en el estado Bolívar, y atraídos por la riqueza petrolera recién descubierta desde 1914, vinieron a los estados Zulia y Falcón muchos extranjeros, mayormente

caribeños, que también dejaron su huella en las gastronomías zuliana y falconiana (4).

En las postrimerías del siglo XIX con el triunfo de Guzmán Blanco comienza en el país una época de fuerte influencia europea, específicamente francesa. Esta tendencia de la élite urbana, cautivada por los patrones de consumo europeo daba la espalda a la realidad agraria del país de aquel entonces y estaba seducida por el comercio de importación que además de introducir nuevas formas y tipos de alimento, trajo consigo la llegada a territorio nacional de "Chefs" franceses que transmitieron parte de sus enseñanzas a las cocineras criollas e introdujeron los primeros recetarios para el uso de las damas de la oligarquía criolla (3).

En el siglo XX la situación en relación con la inmigración cambia de manera notable. Debido a los problemas vividos por la economía europea, arruinada durante el período de la postguerra y luego por los estragos causados por la Guerra Civil Española (1936-1939) y la II Guerra Mundial (1939-1945), la corriente inmigratoria europea volvió a aumentar, especialmente a partir de la década de 1940. Durante ese período el país se benefició de manera notoria de estos movimientos inmigratorios. Hasta 1941 el grupo más representativo de extranjeros en Venezuela era el colombiano. Una segunda oleada inmigratoria de importancia durante el siglo XX fue la inmigración procedente de los países sudamericanos que superó en número a la europea además de haber ingresado de manera ilegal. 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 (4).

Ambas corrientes, la europea y la suramericana, están vinculadas muy estrechamente con la urbanización y la modernización del país y su contribución al desarrollo de tales procesos ha sido invaluable. La primera dejó huella en los aspectos urbanísticos, en los comportamientos demográficos, en la producción de bienes industriales, en la construcción, en el desarrollo de la agricultura empresarial, en la agroindustria y en la modernización de los servicios públicos y privados, en la difusión de corrientes artísticas, especialmente en el campo de la literatura y de la música, y en el desarrollo y enriquecimiento de la gastronomía venezolana. La segunda ofreció al país una mano de obra de enorme valor en la prestación de los servicios públicos urbanos y en la producción y comercialización de bienes agrícolas, en la artesanía, en el desarrollo de una economía informal que no ha podido ser integrada productivamente a la economía nacional y en el desarrollo y enriquecimiento de la cultura popular (4,5).

El período comprendido entre 1940 y 1950, específicamente durante el período del gobierno militar de 1948 a 1958, llegó al país un importante contingente de inmigrantes europeos, en su mayoría españoles, italianos y portugueses, que hicieron una gran contribución a la alimentación del pueblo venezolano, ampliándola, diversificándola y enriqueciéndola. Los españoles enseñaron, por ejemplo, a preparar y amar la paella o a apreciar la tortilla de papa y los "pasapalos", que es la manera venezolana de llamar a las famosas tapas españolas. Los italianos, por su parte, enseñaron el consumo de los «espaguetis» con sus distintas salsas, la polenta o el bistec a la milanesa. Por último, los portugueses en sus panaderías, hicieron que se apreciara aún más las distintas posibilidades de preparar y presentar el pan salado de trigo, que fue y aún sigue siendo durante mucho tiempo, uno de los alimentos urbanos por excelencia (4).

La gastronomía venezolana se origina de la mezcla, de la hibridez que aportaron españoles, portugueses, italianos, y ahora acentuada por el gusto de la cocina china y japonesa. Los condimentos y especias de la gastronomía africana; los guisados y bacalaos de la portuguesa, y las preparaciones a base de río y mar de la indígena, se combinan para formar platos representativos (12).

Como es lógico pensar, las modificaciones en los aspectos culinarios de la población afecta su régimen alimentario, en términos de producción y consumo. Las influencias particulares por región o por grupo de consumidores, marcan diferencias notables que le atribuyen identidades propias; a pesar de que en la mayoría de los casos los componentes básicos de sus respectivas dietas sean siempre los mismos.

La cultura alimentaria puede entenderse como el resultado del comportamiento de los grupos sociales vinculado principalmente a factores económicos, sociales, históricos y culturales. De modo que el acto de comer se lleva a cabo para satisfacer una necesidad biológica tomando en cuenta formas y códigos cambiantes, las costumbres, las innovaciones en la transformación de alimentos y el poder de compra alimentario (13). En este sentido, las inmigraciones juegan un papel sumamente importante al transformarse en vasos comunicantes ínter social que fomentan cambios y adopciones

### **Transculturación en la dieta del venezolano**

La transculturación alimentaria puede definirse como la adopción por parte de un pueblo o grupo social de los rasgos alimentarios y culinarios propios de otro grupo social. Lógicamente tales adopciones, implican un cambio tanto en los hábitos y forma de consumo de los ali-

mentos así como en la manera que son obtenidos.

Es posible que una transculturación alimentaria origine la migración de un tipo de dieta específica a otra completamente distinta o con muy pocos elementos en común. Este fenómeno no se presenta de forma aislada y por lo general se asocia a procesos culturales, económicos y sociales. Por ejemplo, un grupo de presión social puede ocasionar una sustitución en el consumo específico de algún tipo de rubro e incluso su erradicación total.

La alimentación entendida de dos maneras, la primera como el conjunto de alimentos con que se nutre el hombre y la segunda como el comercio e industria de los productos alimenticios. Es una de las actividades humanas más vulnerables a la transculturación. Este hecho ha permitido que a través de toda la existencia del hombre sobre la tierra, éste haya ido adaptándose a los cambios que se le han presentado constantemente, garantizando así la subsistencia de la raza humana. Como ejemplo de lo anterior, se puede hacer referencia a la adopción del maíz (de origen americano) por parte de los europeos; hecho que le permitió superar sus típicas hambrunas. Otra situación que ilustra ésto, fue la incorporación en la dieta de los aborígenes africanos de la yuca, que rápidamente se difundió por todo ese continente, como consecuencia de su introducción por parte de los mercaderes de esclavos.

La historia alimentaria de la República Bolivariana de Venezuela se ha caracterizado por la presencia constante de transculturaciones que van desde sus orígenes hasta los tiempos actuales. Muchos de los cambios introducidos por el fenómeno transculturizador tuvieron vigencia durante determinadas épocas históricas tal y como se ha expuesto con anterioridad. En otros casos las adopciones fueron tan profundas que se fusionaron con las propias para generar nuevos modelos y culturas, tal y como quedó demostrado con el estudio de los diversos regímenes alimentarios por lo que ha atravesado el país.

La transculturación alimentaria en el país, ha adquirido en tiempos relativamente recientes un gran auge debido al creciente fenómeno de la globalización y todo lo que ella representa. El proceso de globalización tiene un carácter multidimensional, esto es, que involucra aspectos económicos, sociales, políticos, financieros, ambientales y culturales; donde los hechos locales y regionales se ven influenciados cada vez más por acontecimientos o eventos que ocurren en otros lugares del mundo y, viceversa. Se trata entonces de un "sistema pluricéntrico" conformado por los Estado-nación, actores subnacionales y supranacionales, destacando el protagonismo de las empresas transnacionales. Los cambios que se producen como resultado de la globalización tienen incidencia en

los sistemas de producción, en la organización empresarial y las decisiones de productores agrícolas, agroindustriales, comercializadores y consumidores; en otras palabras, en los agentes o actores de los distintos componentes que conforman un sistema alimentario determinado (13).

La comida fue incorporada a los modos de producción industrial y su consumo ha sido potencializado por el uso de maquinarias y procesos propios de la industria. La preparación de algunas comidas tradicionales que anteriormente se realizaba artesanalmente y con herramientas rústicas pasó a ser elaborada con utilización de máquinas y aplicando estrategias que aumentaron la capacidad productiva individual de cada trabajador sin discriminación del tamaño de la empresa. En este sentido, la tecnología ha impactado considerablemente en la producción de comida y ha propiciado que platos tradicionales, muchos de ellos aún producidos en un sistema familiar, pudieran ser consumidos en gran escala. La propia presentación comercial de algunos de los productos alimenticios guarda esta ambigüedad: son hechos con nuevas tecnologías pero son asociados al cuidado de las cosas hechas a mano, o sea una por una (1).

A partir de los años 80 la introducción en el país de cadenas de comida rápida, mejor conocidas como "fast-food" provenientes de países industrializados, especialmente de los Estados Unidos de América, potenció el concepto y difusión del término "alimento limpio" pero no necesariamente saludable. El "fast-food" o comida rápida, es un sistema de alimentación que explicita los cambios del concepto de alimentación tradicional para una fase industrial de la comida, en la cual su procesamiento es hecho propiamente en los moldes tecnológicos que imprimen esa característica. Un caso típico de la influencia de esta tendencia, por ejemplo, estaría representado por las areperas que se presentaban como negocios de "comida tradicional" que han redireccionado su misión además de invertir capital para convertirse en cadenas de comida rápida con lo cual han agregado tecnología a su producción y en la presentación visual de sus tiendas, imprimiendo en ellas ese doble carácter de modernidad (1).

En este sentido, puede afirmarse que el pan típico del venezolano, la arepa, es representación fiel de la tradición que prevalece. Representa un único y peculiar caso para Venezuela de los esfuerzos tecnológicos contemporáneos destinados a salvar el patrimonio alimentario en un mundo de notable aceleramiento de la vida cotidiana (14).

Al respecto, puede decirse que la arepa es la comida "tradicional" y al mismo tiempo la inserción en el futuro y en la economía de tiempos globalizados, de la expresión ve-

nezolana presentada con aspecto global, conciliando este "entre-lugar" franqueado a las culturas nacionales en un mundo más mediático. La arepa cumple un doble movimiento, pues es la filiación a una tierra de cultura precolombina; de música y gastronomía particulares y es un paso al proyecto de modernidad de tiempos de globalización (1).

Esta transculturación alimentaria del "*fast-food*" ha generado un nuevo paradigma conocido como el modelo "McDonald's". La política de la corporación que dirige esta cadena es que sus tiendas sean iguales y ofrezcan los mismos productos en un vecindario rico o pobre. Además, en sus espacios internos los consumidores se mezclan y son atendidos de la misma forma. Lejos de ser esta la realización de la utopía socialista, la cadena ejecuta la utopía capitalista en que la sociedad industrializada podrá impartir sus productos a todos y todos podrán pagar por ellos. Asociada a la industrialización de los alimentos, se encuentra también la acelerada migración de poblaciones rurales hacia los centros urbanos, acaecidas en el país desde mediados del siglo pasado, que en consecuencia han modificado la selección de alimentos y por ende la dieta popular exponiéndola a serios riesgos nutricionales y culturales (9,1).

La masificación y difusión de la información acaecida con el vertiginoso desarrollo que tuvieron los medios de comunicación, especialmente audiovisuales e impresos, en el pasado siglo, caso de la televisión, el periódico y otros. Han contribuido a la transculturación en todos los sentidos incluyendo lo alimentario. Así como sin anunciantes no hay publicidad, sin los medios de comunicación social tampoco se logra la promoción publicitaria de cobertura masiva como se conoce en la actualidad. Sin satélites, cine, televisión, radio, diarios y revistas de grandes tirajes, no se estaría presenciando la magnitud e importancia alcanzada por la industria publicitaria mundial. Ni tampoco el auge mundial que tiene hoy en día el sector gastronómico (15).

La transformación alimentaria del venezolano de la época actual, finales de los años 90, es reforzada por los mensajes publicitarios de los diferentes medios de comunicación, que cobran cada vez más importancia (3). La industria de alimentos ha elaborado un sin número de productos procesados, que han tendido a popularizarse con rapidez, debido a que los fabricantes de dichos productos destinan grandes sumas de dinero a la propaganda comercial que incita el consumo y modifica los patrones alimentarios autóctonos (9).

Es usual en este siglo XXI observar la presentación de programas dedicados exclusivamente a gastronomía, culina-

ria y alimentación. Donde se enseñan no sólo las diferentes culturas culinarias del globo terráqueo si no que también, hay variedad en cuanto a la programación dedicada a rescatar las diferentes tradiciones y culturas culinarias de cada país. La gastronomía y la culinaria gracias a los diferentes medios ha traspasado las fronteras de cada país dando a conocer sus secretos. Como expresión de libertad del hombre contemporáneo, surge la necesidad de respetar los gustos, sabores y preferencias en un mundo que, diverso y multicultural por naturaleza, resiste y rechaza la homogeneidad y la globalización a la hora que, para alimentarse y disfrutar, se sienta a la mesa.

En este sentido, la transculturación alimentaria entendida como un proceso inevitable del mundo multipolar, representa ahora una fuente de inspiración para expandir los límites del régimen alimentario de cualquier habitante del planeta que disponga de acceso a la información y poder de adquisición de los insumos requeridos. La República Bolivariana de Venezuela., no escapa a esta realidad y tanto su población urbana como rural ha sido tocada por este avasallador fenómeno

Con base en lo anterior también se ha desarrollado en ciertos sectores del país el modismo de apreciar lo exótico, lo cual aparece manifiesto en artículos de periódicos que divulgan las "exquisiteces" de las culturas lejanas (1).

Dentro de este proceso de transculturación, se hace necesario el rescate de los valores propios del país; sus ingredientes autóctonos, sus sazones, sus aromas y por supuesto sus sabores. Dicha causa inicia con la positiva apreciación pública de la comida criolla respaldada por un nacionalista discurso acerca de las bondades y tradiciones de la culinaria venezolana, en general; que además sea difundido y reforzado tanto por los medios de comunicación como por restaurantes, para erradicar la antigua tendencia republicana de considerar la comida del régimen criollo como cosa ordinaria, maltratada o grosera. Las primeras iniciativas formales para reivindicar la trascendencia del acervo alimentario venezolano comenzaron durante los años 80, donde surgió en el país el movimiento de valorización gastronómica, liderizado por el profesor José Rafael Lovera, máximo exponente de este fenómeno en Venezuela que se caracterizó como un "gran boom" socio-cultural.

Quizás no existan recetas "venezolanamente puras". La inventiva en este país tiene el gusto del mestizaje de sabores y la sabiduría necesaria para reinterpretar recetas o ingeniar platos con ingredientes de las fronteras más diversas» (16).

Los platos típicos venezolanos más afamados, son fieles representantes del fenómeno transculturizador. La hallaca, por ejemplo, icono de la navidad es la más perfecta expresión del barroquismo culinario de la Colonia. Es la conjunción sibarítica del maíz de América con las finas carnes y los saporíficos aliños venidos de Europa: pasas, alcaparras, aceitunas, almendras, aceite, carne de vaca, carne de puerco, entre otros. Por su parte, el plato nacional, el aclamado pabellón criollo, da una visión mucho más completa del mestizaje gastronómico. De sus 4 ingredientes principales, 3 (arroz, carne y plátano maduro) son de origen asiático y sólo uno (las caraotas negras) es americano. De los 13 ingredientes accesorios, 2 (agua y sal) son universales, 6 provienen del Asia (cebolla, ajo, pimienta, comino, orégano y papelón de caña de azúcar), 3 de América (ají dulce, pimentón y tomate) y 2 de Europa (aceite vegetal y salsa inglesa), que se adscriben aquí debido al procedimiento empleado en su elaboración (4).

Así mismo la modernidad en el país dio paso, a la entrada de alimentos procesados a la dieta del venezolano como parte de su régimen normal. Como ejemplo de esto se puede citar el particular caso de la ciudad de Maracaibo, cuyo repentino auge petrolero cambió radicalmente su aspecto pareciendo estar sumergida en un torbellino de "actividad anglosajona" que logró ampliar el mercado para toda clase de productos de fabricación norteamericana. Paralelamente surgieron entonces, periódicos en inglés, salones de belleza, salones de lectura, clubes sociales, espacios deportivos y otros lugares de esparcimiento y también comisariatos (*The commissary*) que eran una especie de gran almacén provisto de víveres nacionales e importados por las compañías petroleras para vender a bajos precios a sus trabajadores en los campamentos petroleros. De esta forma, se constituyeron en la principal vía de introducción de muchos productos, antes desconocidos o poco conocidos, como los cereales para el desayuno (*Corn Flakes*), el Toddy, la Ovomaltina, los jugos de frutas a partir de concentrados de pulpa, la Avena "Quaker" en hojuelas, distintos tipos de te, algunas clases de mermeladas, algunas bebidas alcohólicas como el whisky, entre otros. Lo que antes se traía para un selecto grupo, ahora se ofrecía en mayores cantidades y a menores precios para una considerable cantidad de gente (4).

La aceptación del concepto de diversidad cultural, aplicable al ámbito alimentario, es hoy en día algo imposible de desconocer dentro del criterio de identidad nacional. La opinión pública en general y, muy particularmente, el sector oficial deben manejar muy bien esta situación para no profundizar las diferencias, sino más bien crear una identidad nutrida y nacionalista caracterizada por los valores éticos, el respeto hacia los demás seres humanos y hacia el medio ambiente.

Los afanes conservacionistas en el ámbito de la cultura pueden conducir a que se obtenga un considerable banco de datos sobre preparaciones vigentes, pero es vano pensar que se pueda atrapar la cultura, como se hace con una presa de cacería. La cultura es más ágil que un venado o una lapa, pues por esencia es dinámica, cambiante y esta última nota debe llevarnos a la convicción de que el registro del desarrollo culinario no puede suspenderse más sino que es necesario continuarlo indefinidamente. Puede eso sí servirnos de orientación el conocer a fondo la tradición, el haber definido para un momento dado un aspecto de nuestra cultura, y creo que esa especie de función de guía que presenta la tradición en la modernidad es labor impostergable pues sin ella perderíamos el rumbo, seríamos fácil presa de culturas foráneas y quedaríamos en una especie de situación de incapacidad para desarrollar lo nuestro desde adentro, con nuestros propios recursos (14).

Si asumimos lo que somos ahora y reconocemos el desarraigo como forma de vida, tendremos una ventaja comparativa para acoplarnos al nuevo orden mundial impuesto, como es la globalización, permitiéndonos transformar los anti-valores de las conductas cotidianas en valores éticos de convivencia y la incertidumbre en la ilusión de una nueva promesa (17).

Se debe incorporar definitivamente la cultura alimentaria, al patrimonio de la nación como instrumento útil para construir la identidad nacional. El pueblo es lo que come, se tiene la necesidad, como todo pueblo, de disponer de una imagen y cultura alimentaria propia, característica y auténtica (18).

En conclusión puede afirmarse que la transculturación, entendida como un proceso inevitable del mundo multipolar, y que permanece presente como elemento esencial desde los orígenes de la dieta venezolana, ha representado una fuente para expandir los límites del régimen alimentario. Sin embargo, el rescate de los valores propios del país, dentro del contexto de diversidad cultural, debe ser el norte para la consolidación de una identidad nacional que no profundice las diferencias sino que, por el contrario, se nutra de ellas. Además la diversidad en la dieta provee un incremento en la oferta de alimentos que favorece la disponibilidad y el consumo en la población con sus subsecuentes beneficios.

## Referencias

1. Ferreira M. Las comidas tradicionales en tiempos de globalización: la arepa se (trans) viste en hamburguesa. Programa globalización, cultura y transformaciones sociales. [Publicación en línea]. 2004. Se consigue en: URL: <http://www.globalcult.org.ve/doc/monografias/monografiasFerreira.pdf>. (Consulta agosto 2007).

2. Durand G, González A. Caracas en 25 escenas. Caracas, Venezuela: Fondo Editorial Fundarte. 2002.
3. Fundación Polar. Alimentación. Historia de Venezuela para nosotros. Centro de Investigación de la Comunicación. Caracas, Venezuela: Fundación Polar. 1998.
4. Cartay R. Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX. *Agroalimentaria* 2005; 10(20):43-55.
5. Lovera R. Historia de la alimentación en Venezuela. Monte Ávila Editores. Caracas, Venezuela. 1988.p 307.
6. Pereira G. El legado indígena. Consejo Nacional de Cultura. Biblioteca Básica Temática. Caracas, Venezuela. 2004.
7. Jaffé W. Nuestros alimentos ayer, hoy y mañana. 2da. Ed. Fundación Bengoa. Caracas, Venezuela. 2002.
8. Vargas L. El mestizaje de la alimentación en América latina. En: *Historias de la nutrición en América latina*; 2000. p. 44-56.
9. Jaffé W. Los alimentos que América dio al mundo. En: *Historias de la nutrición en América latina*; 2000. p. 35-43.
10. Sanoja M, Vargas I. Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela, *Boletín Antropológico ULA*. 20 (56), 753-774; 2002.
11. Taninos. Historia del azúcar y del plátano. [Publicación en línea]. 2007. Se consigue en: URL: <http://www.encyclopedia degastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/historias-de-las-frutas-y-hortalizas/historia-del.zúcar-y-del-plátano-html?pag=2>. (Consulta enero 2008).
12. Hernández D'Jesús. Algo sobre la cocina venezolana. [Publicación en línea]. 2001, Se consigue en: <http://www.kalathos.com/dic2001/mouseion/cocinaven.htm>. (Consulta noviembre 2007).
13. Quintero M. Globalización y sistema agroalimentario: principales cambios en las estrategias agroindustriales y en las tendencias de consumo de alimentos. Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Universidad de los Andes. Mérida. 2003.
14. Lovera R. Cultura y tradiciones de la alimentación en Venezuela. *An Venez Nutr* 2005; 18 (1): 31-36.
15. Chastre A. De la olla al televisor ¿Cómo han influenciado los medios de comunicación en la cocina?. [Publicación en línea]. 2005. Se consigue en: URL: <http://www.cocinaabierta.com/index.php?option=comcontent&task=view&id=839&Itemid=34>. (Consulta marzo 2007).
16. Balza F. El sabor del ingenio criollo. *Todo en Domingo. El Nacional* 2000, p.157.
17. Silva A. La reproducción del desarraigo y las identidades colectivas en la vida cotidiana. *Fermentun* 2000; 10 (29), 445-452.
18. Lovera, R. Acervo culinario y patrimonio cultural: consideraciones históricas y propuestas políticas para Venezuela. *An Venez Nutr* 2003; 16 (1), 31-36.

Recibido: 17-09-2008

Aceptado: 13-03-2009