República Bolivariana de Venezuela
Universidad de los Andes
Instituto de Investigaciones
Bio – Antropológicas y Arqueológicas
Doctorado de Antropología



www.bdigital.ula.ve

TESIS DOCTORAL

LA COSA GASTROANTROPOLÓGICA:

UNA MIRADA VENEZOLANA A LA CIVILIZACIÓN POSTMODERNA

MSc. Francisco J. Reyes

Tutora: PHD Silvia M. Vidal Ontiveros

Mérida, noviembre 2014

C.C. Reconocimiento

Tabla Contenido

INTRODUCCIÓN I

1. PROLEGOMENOS ACERCA DE LA COCINA (ALIMENTACION) - CONOCIMIENTO Y EL PAPEL QUE TUVO LA COMIDA EN EL DESARROLLO HISTORICO DE LA HUMANIDAD. ..... - 1 -

1.1.- El amanecer de la humanidad ..... - 1 -

Un Problema de Filosofía Natural ..... - 2 -

La Constitución - Naturaleza del medio de una especie animal ..... - 3 -

El mecanismo por el cual el medio determina la evolución de una especie. ..... - 6 -

De cómo el primate desaloja su Hábitat Arbóreo Nativo ..... - 7 -

El Descenso al Suelo no solo Refuerza la Solidaridad, sino que Permite Adoptar de Manera Acelerada la Postura Erecta. ..... - 14 -

La evolución animal hacia la palabra. ..... - 19 -

¡Como el Homínido Aprendió a Cocinar! ..... - 22 -

Lo Factual se Manifiesta: Naturaleza y Dificultad de la Actividad Culinaria ..... - 23 -

La Transcendencia Evolutiva de la Cocina: 1) La Cocina Hace del Homínido un Animal Autótrofo. - 25 -

La Trascendencia Evolutiva de la Cocina: 2) La cocina da Origen a la Palabra. ..... - 26 -

El debate sobre EL LENGUAJE y la COGNICIÓN ..... - 30 -

Lenguaje receptivo antes que capacidad expresiva ..... - 30 -

Influencias biológicas sobre adquisición del lenguaje. ..... - 31 -

Biología y medio ambiente ..... - 32 -

Para Saber Más del Tópico en Cuestión. (MEDICINA DARWINIANA) ..... - 33 -

Las Etapas naturales de la Evolución ..... - 40 -

Algunas Consideraciones Previas al Capítulo II ..... - 43 -

CAPITULO II ..... - 50 -

LAS ETAPAS DEL AGRARISMO ..... - 50 -

2. Las Etapas del Agrarismo: ..... - 50 -

2.1 Economía de Recolección y Pastoreo ..... - 50 -

2.2 Agrarismo de Asentamiento. ..... - 52 -

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

2.3 Agrarismo de Integración ..... - 57 -
CAPITULO III ..... - 64 -
EL FENÓMENO DE LA GLOBA-ALIMENTACIÓN Y LA NUEVA RURALIDAD ..... - 64 -
3.1 Globalización: Sus Raíces y Desarrollo Histórico. ..... - 73 -
3.1.1 El Encuadre de la Globalización. ..... - 73 -
3.1.2. La Globalización como proceso de reestructuración económica. ..... - 74 -
3.1.3. Las cadenas Mercantiles Globales ..... - 76 -
3.1.4. La Irrupción de la Cadenas Agroalimentarias Globales. ..... - 76 -
3.1.5. La Globalización Como Proceso de Reestructuración Política y de re regulación. ..... - 78 -
3.2 La Aparición y Expresión de la Nueva Ruralidad ..... - 82 -
3.3. La Nueva Ruralidad y Sus Expresiones más Acabadas en Venezuela. ..... - 85 -
CAPITULO IV ..... - 93 -
NEXOS ENTRE LA SITUACION ALIMENTARIA MUNDIAL Y LA DE ..... - 93 -
NUESTRALATINOAMERICARIBEÑA ..... - 93 -
4.1 Características el Mercado Mundial de Alimentos ..... - 93 -
4.2 La Cocina Venezolana. ..... - 119 -
4.2.1. La cocina venezolana: origen y destino ..... - 120 -
4.2.2. Los orígenes ..... - 120 -
4.2.3. El encuentro y la mezcla ..... - 128 -
4.3 Un Tópico en Cuestión Dentro de la Realidad Alimentaria LatinoAmeriCaribeña: La integración regional como estrategia y seguridad alimentaria ..... - 141 -
4.3.1 Antecedentes acerca de la integración regional en materia agrícola y agroindustria... - 141 -
4.3.2 Principales obstáculos a la seguridad alimentaria: ..... - 145 -
4.3.3. Alternativas u opciones para una política de seguridad alimentaria colectiva entre los países del continente ..... - 149 -
CAPITULO V ..... - 157 -
LA COCINA SUBSUMIDA A LA PALABRA ..... - 157 -
5.1. La Palabra Transforma Cualitativamente la Actividad Culinaria. ..... - 161 -
5.2. La Palabra multiplica y desarrolla los Modos de Actividad Autotrofica ..... - 164 -
5.3. El Desarrollo de la Cocina bajo la Palabra ..... - 167 -

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

5.4. La actividad Culinaria bajo la Dirección de la Palabra modifica la Función del Gusto. .... - 170 -
5.5. Gastronomía y Amor. .... - 174 -
CAPITULO VI .... - 181 -
6. FACTUALMENTE SE PLANTEA UNA INNOVADORA GEOMETRIA GASTRONOMICA.... - 181 -
Falsos postmodernismos.... - 182 -
Eclecticismo postmoderno.... - 183 -
Cocina Italiana I .... - 184 -
Cocina Italiana II .... - 188 -
Cocina Italiana III .... - 192 -
Cocina Española I.... - 196 -
Cocina Española II.... - 200 -
Comida Japonesa.... - 204 -
Cocina Japonesa II .... - 208 -
Comida China I .... - 212 -
Cocina China II.... - 216 -
Cocina Mediterránea I.... - 220 -
Cocina Mediterránea II.... - 224 -
Cocina Francesa I.... - 228 -
Cocina Francesa II.... - 232 -
Cocina mexicana I.... - 236 -
Cocina Mexicana II .... - 240 -
Cocina Árabe I .... - 244 -
Esencia Árabe.... - 245 -
Cocina Árabe II .... - 249 -
Cocina Hindú .... - 253 -
Cocina Argentina .... - 257 -
Cocina Peruana.... - 261 -
Cocina Africana.... - 265 -
Cocina Tailandesa.... - 269 -
Cocina Alemana.... - 273 -

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Cocina Suiza ..... - 277 -
La Cocina Portuguesa ..... - 281 -
Cocina Brasileña ..... - 285 -
Cocina Cubana ..... - 289 -
DE RUSIA CON AMOR ..... - 293 -
La Cocina del Continente Oceánico ..... - 298 -
CAPITULO VII ..... - 311 -
ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION. ..... - 311 -
7.1 Área Problemática: Alimentación y cultura. ..... - 311 -
7.2. Comensalidad e Integración Social ..... - 316 -
7.2.1. Comer Sólo versus comer en compañía: ..... - 316 -
7.2.2. La Comida y la Distancia Social: ..... - 318 -
7.3. Alianza social; parentesco y comida. Los orígenes de la cultura. ..... - 319 -
7.3.1. Alimentación y Grupos de Edad ..... - 320 -
7.3.2. Juventud y Adolescencia: Fijar identidades a través de la comida. ..... - 321 -
7.3.3. Comida para los adultos o comida para la reproducción (23-65 años aproximadamente)... - 324 -
7.4. Algunas estrategias culturales para erradicar la potencia asocial de la cultura: ..... - 325 -
7.4.1 Comida de ancianos como signo del valor social ..... - 327 -
7.4.2 Comida y Distinciones de Género ..... - 327 -
7.4.2.1 La lactancia ..... - 327 -
7.4.2.2. La posibilidad de envenenar ..... - 327 -
7.4.3 Formas y Maneras femeninas de Comer: Significados Identitarios y Sociales. ..... - 328 -
7.5. Comida y Masculinidad ..... - 330 -
7.6. Alimentación y Diferencias de clase. ..... - 332 -
7.6.1. Antinomias Culinarias y Clase social: ..... - 332 -
La dominación se Cuece en la Cocina y se sirve en la Mesa ..... - 333 -
La Despensa Alimentaria Domestica: ¿Acaso será la caja chica de la industria alimenticia mundializada? ..... - 335 -
7.6.2. La Cocina de la Poblacion Marginal O del Pobre ..... - 338 -

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

7.6.3 Marcadores Culinarios o Elementos Emblemáticos Vinculantes a la Comida que Determina en la Actualidad Diferencialidad Social. ..... - 341 -
7.7. Alimentación e Identidad Nacional y Étnica..... - 342 -
7.7.1 Cocinas, Esencialismo Culinario Nacional y Esencialismo Étnico ..... - 342 -
7.7.2 Sacralización y Conflictos en la Constitución de las Cocinas Nacionales ..... - 344 -
7.8. Tabúes y Aversiones – Predisposiciones: Alimentarias. ..... - 347 -
7.8.1.- Aversiones y Tabúes alimentarias: Diferencias entre tabúes y aversiones. ..... - 347 -
7.8.2.- Aversiones: ..... - 348 -
7.8.3.- Tabúes Alimenticios: ..... - 349 -
7.8.-. Comida y Sexo. ..... - 351 -
7.8.1 De Sexo, Sabores y Saberes ..... - 353 -
7.8.2. Las mujeres huelen a cebolla…. Y los hombres a queso. ..... - 354 -
7.8.2.1. Cuando el macho y la Hembra juegan a la atracción y al rechazo. ..... - 354 -
7.8.2.2. Al Percibir el Olor de su Pareja su Cerebro Registra su Significado y surge El Deseo Sexual. ..... - 356 -
7.8.2.3. El sudor es como un “Imán” ..... - 356 -
7.8.3.- Construcción Social de los Afrodisíacos. ..... - 357 -
Más Potencia ..... - 360 -
7.8.4. Etnografía de la Tentación: ..... - 362 -
7.9. La Alimentación Contemporánea Occidental: Problemas, Nuevos Usos y Nuevos Significados ..... - 363 -
7.9.1. La Cocina Semántica. ..... - 363 -
Cocinar Será un Acto de Ocio y Experimentación de Fin de Semana: ..... - 365 -
7.9.2. Cerebro Sexto Sabor ..... - 365 -
7.9.3 La comida y el Vínculo con la muerte en el despertar de la vida: ..... - 367 -
7.9.4. La Pasión por la Forma = Obsesión Mortal. ..... - 369 -
7.9.5.- ¡Alimentos para Extraterrestre! O la expresión más acabada de la cultura del Tip. ... - 370 -
7.10. Declaración de Intenciones del Futuro de la Alimentación en Occidente. ..... - 371 -
La gastroantropología como Elemento de Referencia Étnica en los Estudios de Casos en Venezuela: ..... - 379 -
Ficha Técnica Estado Amazonas ..... - 380 -

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Cocina del Nuevo Mundo o de otro Mundo ..... - 386 -
El Chef Venezolano Nelson Méndez ..... - 386 -
Caso Yaracuy; Cocina Afrodescendiente y sus Sabores Potenciados..... - 390 -
Yaracuy y sus Potencias..... - 390 -
Nancy Estanga ..... - 397 -
De la tierra al gusto ..... - 397 -
RECETARIO DE COMIDA AFROVEROENSE ..... - 397 -
ESTADO YARACUY ..... - 397 -
CASO LARA SE SIENTA A LA MESA: La expresiòn mas acabada de la cocina mestiza ..... - 413 -
DEUDA PENDIENTE CON LAS RAICES ..... - 425 -
EL REGIMEN ALIMENTARIO INDIGENA ..... - 427 -
REGIMEN ALIMENTARIO ESPAÑOL ..... - 432 -
CONCLUSIONES ..... - 442 -
La Industrialización de la Agricultura ..... - 451 -
La Desagriculturización de la Agricultura ..... - 454 -
El futuro de la cocina y de la gastronomía poniendo (¿acaso consumiendo?)..... - 455 -
Siempre de relieve el acento en la í. ..... - 455 -
La Cocina Y Factualmente La Gastronomia Al Servicio De La Felicidad ..... - 459 -
La Cocina Del Porvenir O la Miscelanea Del Mañana..... - 463 -
ANEXO ..... - 468 -
Los Tres “Golpes” (ingesta) en la Mesa del Venezolano ..... - 469 -

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

LA COSA GASTROANTROPOLOGICA: UNA MIRADA VENEZOLANA A LA CIVILIZACION POSTMODERNA

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como propósito realizar un análisis franco y creativo del área problemática; alimentación: desde la perspectiva antropológica, pese a ser altamente puntual en el tratamiento de algunos de los tópicos, en otros se pudiese pecar de genérico en el encuadre de los mismos. Pero, lo que no se debe obviar es que constituyen de una manera u otra, la columna vertebral de este estudio. Así mismo, los planteamientos acotados, propenden apoyar reflexiones acerca de los tópicos en cuestión, bien sea sobre su pasado o las que apuntan al momento histórico en el cual se está inmerso, para a posteriori identificar objetivos deseables.

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente en el estudio de esta temática se percibe desde un principio que la alimentación ofrece un abanico de investigaciones de enorme interés, “pues permite analizar rigurosamente las relaciones entre lo natural y lo social, entre el cuerpo y el pensamiento. El acto de comer resulta una unidad indisoluble tanto a la naturaleza biológica de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por las personas en función de sus particulares condiciones de existencia, obviamente variables, por otra parte, en el espacio y en el tiempo. Conocer los modos de obtención y distribución de los alimentos, y quien y como los prepara aporta un conocimiento extraordinario sobre el funcionamiento de una sociedad. De igual manera, cuando descubrimos donde, cuando y con quien son consumidos los alimentos, se estaría entonces, en condiciones de deducir, en buena medida, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de

C.C. Reconocimiento

esa sociedad, porque, en definitiva, las practicas alimentarias son una parte integrada de la totalidad cultural de índole significativa" (0)

En efecto, tal como se aduce en el desarrollo de la tesis, el estudio de la alimentación permite insertarnos en la "investigación de la cultura en su sentido más amplio. Los comportamientos socioculturales que determinan la alimentación humana son poderosos y complejos: las gramáticas (habilidades) culinarias, las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación, entre tal y cual alimento, las preocupaciones y las prohibiciones dietéticas y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina, etc. Todo ello estructura las comidas cotidianas" [1](0) Así las cosas, el hecho de consumir alimentos, tratese de la comida o de la bebida, trasciende la pura necesidad de alimentarse en el sentido de nutrirse, pues contiene innumerables simbolizaciones–representaciones y esta tan cargado de significados y de emociones y factualmente tan vinculado a circunstancias y acontecimientos sociales y personales que nada tienen que ver con la estricta necesidad de comer. En definitiva, alimentarse es una práctica que se desarrolla más allá de su propio fin y que sustituye, resume o apunta otras prácticas sociales.

www.bdigital.ula.ve

De seguida los capítulos que constituyen la tesis doctoral en referencia y los tópicos más relevantes que le otorgan corporeidad a los mismos. A partir de los cuales se desprenden los indicadores que ahora se desglosan.

CAPITULO I

Prolegómenos Acerca de la Cocina – Alimentación y el papel que tuvo la Comida en el Desarrollo de la Humanidad.

1º La Evolución de los Animales.

[1] Contreras, J. y Arraíz, M. : Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas, Editorial Ariel, Barcelona – España. Febrero del 2005. Parte Introductoria.

C.C. Reconocimiento

Como debe ser de todos conocido el entorno físico en donde se desarrolló la vida antes de la aparición del hombre propició el nacimiento de este. De lo que se pudiese inferir, que todo cuanto sucede está determinado de alguna manera por la evolución a la que nada escapa. Lo que significa, que la evolución es una ley básica de la realidad. Dando por entendido que al estudiar cualquier proceso natural estamos enfocando la evolución (seres vivos) y no resultados muertos de ella. Se trata en este caso de graficar el modo en que el hombre modifica la realidad en torno a él a los fines de permanecer vivo, y por otra parte, de qué modo la realidad actúa sobre el para que estén presente sus caracteres o rasgos biológicos.

2º la naturaleza del entorno físico de una especie animal.

El medio de cada especie tiene igual antigüedad que ella; b) Aniquila a los débiles y enfermos y de este modo el medio de cada especie la perfecciona por selección natural c) el medio impide que la especie se salga de su entorno alimento y este opera rigurosamente; d) cada especie esta igualmente capacitada para aprender y realizar la conveniente conducta frente a cada especie de su medio. De lo contrario hubiese sido aniquilada. Toda especie forma parte del medio de cada una de las especies que de suyo contiene (las relaciones de dos especies suelen ser reciprocas de modo que por ejemplo tan justada esta la conducta del león frente a la gacela como la de la gacela frente al león. Este proceso de afinamiento y de ajuste progresivo dentro de una especie desemboque a posteriori en la diferenciación de una especie en dos. Así se ha detectado que el proceso evolutivo del que surge el hombre aparecen varias de estas diferenciaciones.

3º Mecanismo por el cual el medio determina la evolución de una especie.

1º) En cualquier ámbito del universo que esté sometido a una evolución ascendente; progresiva. Ésta evolución esta siempre conducida por el nivel más

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

alto y organizado, que determina y gobierna el cambio paulatino de lo inferior y menos organizado 2º) Apunta a que en cada momento de la evolución de la especie la conducta de sus individuos ya impuesta va determinando la configuración de su cuerpo, hace que unos determinados músculos trabajen más que otros, exijan mayor riego sanguíneo y se desarrollen más.

4º De como el primate desaloja su hábitat arbóreo nativo.

El “mono ancestral” común de la familia hominídea estableció su diferenciación hace 15 millones de años. Con toda probabilidad era un mono de gran tamaño que asiéndose con sus cuatro manos perfectamente configuradas para agarrase a las ramas se desplazaba andando sobre la fronda. Conforme a esta forma de desplazarse debió ser un mono robusto y esbelto con extremidades inferiores más fuertes que las anteriores ya que debían participar en el sostenimiento del cuerpo más enérgicamente que las anteriores a las que les correspondía la importante función adicional de coger el alimento, mondarlo y llevarlo a la boca. Esta especie se fue adaptando hacia la perfección.

www.bdigital.ula.ve

Mientras la otra especie se confinó en el bosque más denso lo que determino su especialización, desplazándose colgados de las ramas por los brazos y columpiándose este modo de desplazarse es llamado por los naturistas braquiación que les permitía sacarle provecho al máximo a la fronda. Obviamente la braquiación terminó creando mono de tórax robustos y brazos sumamente fuertes y de gran juego articular y en contraste con extremidades relativamente más débiles.

5º el descenso al suelo no solo refuerza la solidaridad, sino que permite adaptar la postura erecta.

El animal en un principio pasaría en el suelo el menor tiempo posible. Hasta que llegaría un tiempo en el que nuestro mono (también apoyado por la horda como antes por el árbol) se encontraba mejor en el suelo y procura permanecer el

C.C. Reconocimiento

mayor tiempo posible. La necesidad de estar oleando todo el campo visual desde lo alto de su estatura tendida al máximo les obligaba a desarrollar en grado máximo los músculos que se aplican a erguir el cuerpo y a mantener la cabeza alta; esto es, el desarrollo individual.

6º Trascendencia de los útiles sobre la evolución del homínido.

¿En qué consistió este progreso del homínido hacia el homo sapiens? De acuerdo a Faustino Cordón: la respuesta reside en el hecho de que el recurso permanente a los útiles (claro esbozo de la actividad artificial propia del hombre) anterior a la palabra, determinó una línea de progreso en la conducta de los homínidos a lo largo de la vida de cada uno, en virtud de la cual la mano (o mejor dicho el cuerpo entero), se va adaptando al útil que el individuo encuentra ventajoso, de modo que, si lo rompe o lo pierde busca o reproduce uno igual.

7º la Evolución hacia la palabra.

www.bdigital.ula.ve

Desarrollando caracteres adquiridos y no transmisibles a la descendencia y seleccionando como padres a los individuos con carácter y estructura somática más conveniente para adquirir tales caracteres. En efecto la idiosincrasia y facultades corporales más adecuadas para sobrevivir hasta reproducirse hubo de ser lo que inducían al animal a cooperar con los de su horda, en actividades cada vez más variadas y complejas aplicando un surtido creciente de técnicas atléticas hubo que exigir el fomento de la capacidad de emitir y distinguir por el oído y de interpretar rápidamente una gama de gritos de comunicación entre ellos cada vez más abundante y mejor articulada.

La práctica culinaria (La ubérrima transformación de alimentos propio de otros animales, en alimentos más acorde al aparato digestivo del homo fue precisamente lo que estableció la circunstancia para que la comunicación a gritos animales propia de los homínidos se transformara en la palabra, en un modo de comunicación. Al respecto sería conveniente acotar que las cosas no estuvieron

C.C. Reconocimiento

tan fáciles para el homínido hasta que el no dominó el medio de transformación principal culinaria del alimento. Esto es: el fuego. En este sentido se apunta que el fuego no se dominó para cocinar ya que carecía totalmente de precedente en la evolución biológica, de modo que cuando se produjo fue absolutamente nuevo. Tiene mucho que ver con el azar, que por un fortuito incendio se produzca la transformación de productos naturales en alimento aprovechable por el hombre.

Sea como fuere, las distintas raíces del fuego y la familiaridad del homínido con este, se establecieron las condiciones óptimas para el descubrimiento de la cocina tan capital en la evolución que no solo marca la frontera entre el animal heterótrofo (el común de los animales que solo se nutre de substancias elaboradas por otros seres vivos) y el singular animal autótrofo que prepara su alimento; sino que creo y de hecho abrió un abanico de posibilidades para el surgimiento de la palabra.

www.bdigital.ula.ve

CAPITULO II

LAS ETAPAS DEL AGRARISMO.

1º) Se trata en este capítulo de presentar los diversos estadios históricos que han jalonado el desenvolvimiento de la sociedad en su afán de lograr el perfeccionamiento de sus instituciones. En este caso se parte de una óptica que presenta este desarrollo no a la manera tradicional de los esquemas de la ciencia histórica, sino en visión particularizada con criterio agrarista que trata de explicar los cambios colectivos del género humano a través de su objeto de estudio; es decir, el agrarismo dinámico y funcional en sus mutaciones evolutivas.

De igual manera, los diversos estudios realizados con el objeto de sistematizar el conocimiento de la cuestión agraria, han determinado la formulación de las más variadas teorías tendientes a explicar las relaciones de producción, tenencia y explotación de la tierra labrantía. Puede decirse en términos genéricos que, a determinado estadio histórico social, ha correspondido

C.C. Reconocimiento

la vigencia de enunciados, normas y principios contingentes que constituyen el basamento lógico – jurídico para la formulación de las normas re guladoras de las condiciones necesarias a la apropiación de aquella.

CAPITULO III

EL FENÓMENO DE LA GLOBA-ALIMENTACIÓN Y LA NUEVA RURALIDAD

El termino Globalización lo encontramos frecuentemente en toda clase de discursos, pero rara vez está definido. Para algunos su origen se ubica en el siglo XV cuando la economía de mercado no pudo disociarse del vuelo incontenible de la modernidad. Para esta economía de mercado la globalización financiera y el debilitamiento del Estado – Nación serían sus últimas manifestaciones. De allí que en un principio se definiría como una etapa en la historia del capitalismo, o mejor dicho una modalidad del neoliberalismo que implica considerar el mundo como un gran mercado para la producción, adquisición y comercialización de productos. Sus características más relevantes son: aumento del comercio exterior, exportación de capitales, uso intensivo de tecnologías, control a distancia mediante la cibernética, la panoplia de productos que generan la informática, automatización y robotización de la producción.

www.bdigital.ula.ve

En esta modalidad de Estado mundial o Internacional, las decisiones del estado – nación dejan de ser autónomas, para adecuar las políticas internas económicas y sociales a las exigencias de los préstamos exteriores, fundamentalmente de las entidades bancarias multilaterales; vale decir: Banco Mundial y Fondo Monetario Internacional.

En lo que respecta a la “Nueva Ruralidad” sería pertinente plasmar algunas consideraciones si se quiere de orden genérico para ubicarse en esta área problemática. Por tanto, ya no se debe pensar el campo sectorialmente. Esto es, solo en función de la actividad agropecuaria y forestal. Por el contrario, se prevé

C.C. Reconocimiento

que deben tomarse en cuenta todas las demás actividades y faenas que la población trabajadora de esos predios realiza y por eso la “Nueva Ruralidad” representa esta transformación. Por esto el espacio rural en las últimas décadas del siglo XX y comienzos del siglo XXI, ha sufrido diversos cambios y transformaciones de envergadura tanto en lo histórico, en lo económico, en lo social, en lo político como en lo cultural. Ello ha dado lugar a nuevos espacios y territorios, a la presencia de nuevos actores sociales, culturales y políticos; y, a nuevas actividades diferentes a la tradicional. Pero en el fondo el principal uso de la tierra sigue siendo la agricultura actividad que ha sufrido una mutación tecno – económica que la ha convertido en la práctica – acción económica más subordinada y dependiente de la agroindustria (uso de agroquímicos, fertilizantes, mecanización, sistema de riego, semillas certificadas y de los mercados nacionales e internacionales.

CAPITULO IV

www.bdigital.ula.ve

NEXOS ENTRE LA SITUACION ALIMENTARIA MUNDIAL Y LA DE NUESTRALATINOAMERICARIBEÑA.

Nada más acertado para estudiar el mercado mundial de alimentos que abordarlo desde la perspectiva de los países exportadores de alimentos y básicamente los Estados Unidos de Norteamérica, los datos y esquemas de la producción y consumo mundial de alimentos ponen en evidencia que es la superpotencia en el mercado mundial de alimentos, pudiese tener competencia en el campo militar y en algunas ramas de la producción de bienes y servicios, pero en el mercado mundial su posición es de privilegio y si se quiere hegemónica.

Muestra de ello, es que según estimaciones de las Naciones Unidas de las 169 más grandes empresas transnacionales agroalimentarias que operan en el mundo en 1991, 89 tenían su sede en Estados Unidos.

C.C. Reconocimiento

De igual manera, la mayor parte de los rubros que componen el mercado mundial de alimentos, en términos globalmente y si se quiere apuntar a un renglón en específico, ese no sería otro, que el mercado mundial de granos que incluye los cereales y la soya. No es un hecho casuístico que este sea el tema más estudiado; no solo porque el mercado mundial de cereales es sin duda alguna la parte fundamental del mercado mundial de alimentos, es decir, de los granos en general. Sino que de este último mercado depende en buena medida tanto la alimentación humana como la animal.

En efecto, si bien los Estado Unidos son realmente la superpotencia sin rivales en el campo mundial de alimentos, están también junto a U.S.A. un conjunto de empresas transnaciones que comercializan con este tipo de productos y que generalmente son poco conocidas. Es decir, no tienen nada que ver con las transnacionales de alimentos de proyección planetaria: Nestle, Del Monte, Heins, Ralston - Purina, etc., que son empresas básicamente agroindustriales pero el mercado mundial de alimentos lo controla fundamentalmente un conjunto de empresas que tienen unas características muy particulares. Son básicamente cinco empresas la Cargills, la Continental, la Dreifus, la André y la Bunge. Se trata de empresas familiares, no son empresas por acciones, nadie sabe cuáles son sus ventas o cual es el volumen de sus ganancias o cuales son las características de sus operaciones, son empresas que funcionan con una enorme discreción de quienes sabemos relativamente poco, salvo el hecho de que comercializan entre el 85 % y 90 % de todos los productos que va a ese mercado mundial.

Por otra parte, no podemos obviar dentro del mercado mundial de alimentos la perspectiva en la cual, comúnmente se ha tratado, es decir, desde las importaciones o el punto de vista de la dependencia alimentaria. Al respecto conviene destacar dos problemas adicionales tan relevantes, como el de las importaciones de alimentos. Uno se refiere a la dependencia tecnológica y el otro, a la dependencia que proviene de las exportaciones lo que significa, que

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

entraríamos a discutir el punto problemático referido a la autosuficiencia alimentaria, ya que es posible encontrar factores que demuestran una real dependencia de fuentes extranjeras, lo cual niega la autosuficiencia. Por ello, algunos autores plantean directamente el término “dependencia alimentaria”. Ciertamente, que un país determinado tenga una balanza agrícola equilibrada o favorable o que tenga excedentes agrícolas, pero ellos provienen de un paquete tecnológico en el cual los fungicidas, plaguicidas, insecticidas, herbicidas, fertilizantes y otros insumos, son importados, aunque haya una situación de abastecimiento del mercado interno de todas manera prevalece la situación de dependencia alimentaria y lo mismo se podría decir con respecto a los países exportares de algunos rubros alimenticios, pues basta que USA o los países industriales avanzados establezcan la eliminación de una cuota o cupo o cualquier otra medida de castigo para que estos países entren en una situación crítica.

www.bdigital.ula.ve

Al abordar el segundo tópico de este Capítulo IV, se debe señalar como punto previo, que el caso Venezolano estaría inmerso dentro del grupo de países cuya producción agrícola se desarrolla a expensas de un paquete tecnológico, sin el cual, aquella sería imposible, lo que pone en evidencia la dependencia alimentaria desde un principio soslayando de plano la posibilidad de una autosuficiencia, aunque fuese en algún rubro alimenticio. Asimismo, en el tratamiento de este tópico se apunta a los orígenes su especificad como tal, y la orientación de su desarrollo histórico en virtud de ser un país que percibe desde hace más de cien años una significativa renta petrolera.

Igualmente, al insertarse en el tercer tópico, sale a flote la propuesta si se quiere más relevante entre las distintas propuestas que contienen los instrumentos de integración regional que en los últimos años se han venido creando. La misma, coloca por primera vez en primer plano la materia agrícola en todas sus

C.C. Reconocimiento

manifestaciones; a saber agrícola vegetal, agrícola animal y la actividad pesquera con todas sus variantes.

CAPITULO V

LA COCINA SUBSUMIDA A LA PALABRA

En función de los elementos de referencia contenidos en el capítulo I (primero) de este trabajo de investigación se puede apuntar de manera consistente que la palabra es simplemente el modo de comunicación propio del hombre, capaz de transformar la naturaleza en su provecho, ya que como se ha visto, la actividad que inicia según Cordón, F.: “con plenitud ese nuevo modo de acción (dicho de otro modo, la primera actividad artificial) fue la de adecuación, mediante el fuego de alimentos recolectados en su estado natural. A esta primera actividad, genuinamente humana y alumbradora del hombre, seguirían – encadenándose en el curso de los siglos como cerezas sacadas del cesto inagotable de la naturaleza – todas las sucesivas actividades que el hombre ha ido aprendiendo a ejercer sobre la realidad para adecuarla en su beneficio: la cerámica, la agricultura y la ganadería, la metalurgia, etc.” (0)

www.bdigital.ula.ve

Pareciera si se quiere de perogrullo señalar que fue la palabra la que no solo le permitió al hombre la acción transformadora sobre la naturaleza, sino que y, “ante todo su hegemonía sobre los demás animales, que le emancipo de la evolución conjunta de las especies y lo elevo a evolucionar en términos de los demás hombres de la ciudad. Es asimismo notorio que recíprocamente, el incesante desarrollo del dominio de la naturaleza mediante la palabra, enriquece, afina y ensancha la palabra en acción; el pensamiento (0) Tanto que el sujeto humano y su proceso evolutivo como entidad individual, de generación en generación (el progreso cultural), son consustanciales con el desarrollo del pensamiento.

Pero analizar lo que sea en relación al pensamiento y su desarrollo está totalmente fuera del alcance de este texto que solo pretende divulgar el esencial hecho evolutivo de que la cocina fue, pues, la partera del hombre. Lo que significa,

C.C. Reconocimiento

que con el capítulo I (primero) por consiguiente se podría dar por agotado el tema de divulgación biológica. Sin embargo material bibliográfico de esa naturaleza destinados a gastrónomos y a estudiosos del arte culinario y de hecho a la actividad científica, al accionar técnico-tecnológico y por supuesto a científicos sociales preocupados por la practica cultural en términos holísticos como los antropólogos, pareciera altamente conveniente que concluya brindando una idea del cambio fundamental que la palabra, hija de la actividad culinaria determino sobre todas y cada una de las modalidades de la actividad animal del homínido al transformarla en humana, tomando como ejemplo principal el paladar y el sentido de la cocina misma.

La cocina ha supuesto un cambio tan radical en la constitución por naturaleza del homínido (su transformación cualitativa en hombre) que un hombre y, sobre todo, si ha estado siempre a cubierto de penuria de alimentos de hambre, persistente, difícilmente conciba lo que para el homínido significaba comer y el disfrute de la comida. Previo a cualquier otra consideración resulta necesario acotar que es evidente que el tamaño de la horda nunca podría estar por encima del límite superior que le establecía la cantidad de alimento que podía suministrar el “territorio” (especificidad espacial en la sabana). En otros términos, los homínidos por su dieta alimentaria (que requiere un número indefinido de pequeñas ingestas), habrían de dedicar muchas horas a la búsqueda con un ritmo que sería el que su experiencia les fuera imponiendo como el más adecuado para armonizar de modo optimo los ingresos de energía alimentaria con el consumo de esa energía.

En la exploración de la sabana (“territorio”) acumulaban experiencias que le permitía discriminar lo que ellos podían y lo que no podían comer. Todo ello en conveniencia a la capacidad digestiva de los individuos de la especie. De la experiencia se desprendían enseñanzas que luego los adultos transmitían a los jóvenes (¿acaso balbuceando?), incluidos imponderables, como cambios en los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

hábitos alimentarios impuestos por la carencia de los mismos. No obstante, en un animal que como ya ha sido apuntado progresaba en su conducta animal con mayor celeridad que las especies de su medio, parece como si fuera inverosímil que la limitación de su población tenía que deberse cada vez más a la restricción de los alimentos y cada vez menos a la depredación de las entidades carnívoras.

En efecto, en las condiciones antes señaladas, el exceso de reproducción (¿acaso desmesurada en los “afectos”?) sobre lo que el territorio de la horda podía sostener determinó, muy probablemente, que el homínido sintiera con cierta frecuencia, crónica o estacionalmente, los mordiscos del hambre y que se volcara a consumir, a medida que lo encontrara todo alimento o “sustancia” que fuese aprovechable, con muy poca discriminación, por el disfrute, del paladar. Pero en todo caso, las variaciones en la cantidad de alimentos que el “territorio” proporcionaba, respondía en su gran mayoría a las estaciones o condiciones climáticas que se planteaban.

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, este estado natural de necesidad perentoria de comer, paradójicamente según lo afirmado hasta ahora, y lo reitera Gordon, F.: “debió exacerbarse con el dominio del fuego, que ayudó a protegerse de las fieras, del mismo modo que modernamente el hambre se ha exaltado en los países del tercer mundo, de reproducción incontrolada, con el descubrimiento de los recursos científicos de control de los gérmenes patógenos. Me parece que el hambre es junto al fuego, otra condición indispensable para el descubrimiento y arraigo de la actividad culinaria, ya que – en contra de lo pudiera sugerirnos nuestros hábitos culinarios - parece estar en la lógica de las cosas que el homínido habituado a su régimen animal de crudívoro haya tenido que vencer inicialmente una gran repugnancia al comer alimentos extraños a la espacie transformado por el fuego. Solo el hambre en mi opinión pudo incitarle a insistir en algo tan contrario a su naturaleza; pues el homínido “cocinante” (el homínido a punto de devenir hombre)

C.C. Reconocimiento

y el hombre mismo son los únicos animales cuyo alimento natural es paradójicamente, el alimento artificial” (0)

A partir de esta idea si se quiere sacralizada se constituyen los problemas de alimentación con que se tropezaba el homínido, es decir, nuestro antepasado más inmediato, es por ello, que resulta pertinente pasar a esbozar sin preparación alguna y de modo informal, ideas espontaneas hacer de la transcendencia de la palabra sobre la cocina misma y estas se podían expresar en cuatro tópicos sucesivos, más o menos independientes, cuyo desarrollo es el objeto de este capitulo; a saber: 1) La palabra transforma cualitativamente la actividad culinaria; 2) La palabra multiplica y desarrolla los modos de actividad autotrófica.

El desarrollo de la cocina bajo la palabra:

Siempre bajo la egida del autor que ya fue señalado, se plantearon en el apartado precedente algunas consideraciones generales relacionadas al punto problemático en cuestión, lo reanudamos, sin obviar la dirección de desarrollo (perspectiva biológica), la ya nuestra consabida y sumarísima consideración de la cocina: 3) La cocina conducida por la palabra cambia la función del gusto; 4) Gastronomía y Amor.

www.bdigital.ula.ve

CAPITULO VI

FACTUALMENTE SE PLANTEA UNA INNOVADORA GEOMETRIA GASTRONOMICA.

La geometría ha sido definida en los diccionarios tradicionales como: “La disciplina matemática que estudia el espacio y las figuras o cuerpos que se puedan formar”. En el caso del planteamiento presidencial de la geometría del poder (cuarto motor constituyente planteado por el Comandante Hugo Chávez en el año 2007) se concibe como una nueva manera de distribuir el poder político, económico, militar y social sobre el espacio nacional. De allí que el espacio es

C.C. Reconocimiento

algo más que un territorio; el espacio es un producto social, dinámico, vivo que expresa las actividades de grupos humanos y clases sociales en determinadas condiciones históricas.

Ahora bien, en función de los elementos de referencia plasmados en el párrafo precedente resulta pertinente señalar que el espacio que en este momento histórico constituye al planeta tierra han surgido un número significativo de propuestas culinarias que ponen en evidencia no solo al factor cultural que en si contienen, sino que de una manera u otra se han erigido en trinchera de resistencia para con la conspiración globalizante representada por el patrón de consumo alimentario occidental, cuya pretensión expedita es uniformizar el planeta desde el punto de vista de la cocina y aniquilar las propuestas no solo las que ya se conocen sino las que están en proceso de gestación.

Así tenemos, que en el inventario de propuestas de cocina que se ha levantado hasta ahora, que asciende al número de veinte y nueve (29). Distribuidas a lo largo y ancho de los cinco continentes. Lo que significa una proyección si se quiere terráquea.

www.bdigital.ula.ve

CAPITULO VII

LA GASTROANTROPOLOGÍA COMO ELEMENTO DE REFERENCIA ÉTNICA EN LOS ESTUDIOS DE CASOS EN VENEZUELA.

Convengo en que he tratado la comida y la bebida en mis escritos o trabajos académicos, como he abordado a las distintas áreas problemáticas objetos de estudio, vale decir: Agroalimentaria, Científico – Tecnologíca, la Ecología, la Deportiva y el Derecho desde la Perspectiva Antropológica. Con incondicional y absoluto solipsismo. Nada que sugiera más lo personal, el ejercicio de confesionario que el cuaderno. Nada menos digno y elegante que la gula. ¡Hello Aquí! Un robusto cuaderno con el cual expreso mi declaración de principio: Goloso me adjetive. La Gula por cierto, por esos designios propios de glotis

C.C. Reconocimiento

(abertura superior de la laringe) y esfínteres (musculo o grupos de músculos que cierran un orificio natural. Importantes el anal y el de la uretra), se pueden homologar a misteriosos vasos comunicantes del cuerpo, por lo cual, pareciera ligarse bien y se quiere hallarse muy a gusto con la concupiscencia, no soy yo el primero que suspire paralelamente por los platos de la carne y por las carnes de la vajilla.

En este sentido, fui precedido con menos sensatez y equilibrio, con cierto desafuero monumental por un escritor francés del renacimiento, el jocoso y abundante Francois Rabeláis. Una ilustre y no menos asombrosa excepción, en lo escrito, aunque no en su accionar, la constituye el padre de la literatura gastronómica, el manco Grimond de la Reynieri. Rencoroso pero enamoradizo, se atrevió, por despecho estoy seguro, a escribir que los placeres de la mesa y de la cama se excluían, cuando la gente vinculada al mundo gastronómico y eventualmente los analfabetos funcionales consideran que constituye una unidad indisoluble.

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, obviándose la cuestión personal, el sustrato de este capítulo está muy bien desarrollado en la parte en donde se planteó la introducción de esta tesis doctoral. En la misma, se exponen los elementos de referencia que para este capítulo encajarían perfectamente. Por tanto, a los fines de evitar reiteraciones tediosas y si se quiere enfermizas nada más asertivo que la advertencia al lector que en lo más profundo de su ser lo agradecería. Y por ende le entraría un hálito de frescura. De allí que este capítulo se esqueletiza y cobra corporeidad como tal con los veintiun tópicos (21) que corresponden a lo que ya genéricamente se denomina Antropología de la Alimentación, algunas de las cuales se manifiestan en los estudios de casos particulares que fueron estudiados en distintos lugares del país; a saber:

Caso Amazonas: Indígena.

Caso Yaracuy: Afrodescendiente.

Caso Lara: Mestiza.

C.C. Reconocimiento

CAPITULO I

www.bdigital.ula.ve

PROLEGOMENOS ACERCA DE LA COCINA (ALIMENTACION) - CONOCIMIENTO Y EL PAPEL QUE TUVO LA COMIDA EN EL DESARROLLO HISTORICO DE LA HUMANIDAD.

C.C. Reconocimiento

CAPITULO I

1. PROLEGOMENOS ACERCA DE LA COCINA (ALIMENTACION) - CONOCIMIENTO Y EL PAPEL QUE TUVO LA COMIDA EN EL DESARROLLO HISTORICO DE LA HUMANIDAD.

1.1.- El amanecer de la humanidad.

Es de todos conocidos que el entorno físico en donde se desarrolló la vida antes de la aparición del hombre, propició el nacimiento de éste. El hombre significa un eslabón más de un proceso evolutivo iniciado hace millones de años y del cual se desconoce el estado en que se encuentra y su desenlace final. Con lo cual se afirma que los primeros pasos de la humanidad se detectan a partir del momento en que nuestra especie diverge del reino animal. El paradigma de Charles Darwin sobre este punto problemático, apunta al momento en que el hombre evoluciona a partir de otros primates, ya existentes. Sin embargo, debemos tomar esta frase como una síntesis esquemática de la verdad, pues, es el último salto evolutivo dentro del proceso que vamos a ver a continuación.

www.bdigital.ula.ve

Cuadro Nº 1

Millones de año	Divisiones Cronostratigráficas	Origen de diversas formas de vida	"eras" clásicas
-0	CUATERNARIO ACTUAL		
	2 NEOGENO	hominidos	TERCIARIA
	22.5 PALEOGENO		
	67	primates	
-100	CRETACICO	placenta	SECUNDARIA O MESOZOICA
	137 JURASICO	aves	
-200	195 TRIASICO	mamíferos	
	230 PERMICO		
	285 CARBONIFERO	ambulátiles	
-300		reptiles	
		amnios	
	350 DEVONICO	anfibios	PRIMARIA O PALEOZOICA
-400		coanas y quirídio	
	405 SILURICO	peces con mandibula	
	440 ORDOVICICO	vertebrados agnatos	
-500	500 CAMBRICO		
	570		
-600	ARQUEOZOICO	animales	ARCAICA
		algas	
-3.600	+ ?		

(1) Colección Salvat (TC) temas clave: La prehistoria del hombre. Ed. Salvat S.A. Barcelona, 1 981. pág. 8

C.C. Reconocimiento

Un Problema de Filosofía Natural

El universo entero está sometido a un macro proceso de evolución (a la evolución cósmica) de la que la evolución de los seres vivos terrestres de toda índole no es sino un episodio notable (la evolución biológica), de la que, a su vez, el tema que nos ocupa (el surgimiento del hombre) no es sino un acontecimiento todavía más particular, si bien, ciertamente, el culminante. De lo que se desprende, que todo cuanto sucede ésta determinado de alguna manera por la evolución a la que nada escapa: la evolución es una ley básica de la realidad. Por lo cual, queda tan ciertamente entendido que al estudiar cualquier proceso natural estamos enfocando la evolución, y no resultados muertos de ella (por así decirlo sus escorias). Así también, de acuerdo a Cordón, F.: "Se tiene la percepción del hecho que se haya logrado correlacionar un proceso general con agentes genuinos (esto es, seres capaces de acción y, correspondientemente, de percibir los efectos de ella para corregirlos); es decir, tenemos que conseguir, por una parte, que el modo de acción de los agentes explique dicho proceso general de la realidad, y, por otra parte, que el proceso explique a su vez como se originan, como se sostienen, como cambian, en una palabra que son tales agentes" (1).

www.bdigital.ula.ve

Se trata en este sentido, de graficar el modo en que el hombre, modifica la realidad en torno a él a fin de permanecer vivo, y por otra parte, de qué modo la realidad actúa a su vez sobre el hombre para que estén presente sus caracteres o rasgos biológicos y que para que su especie vaya cambiando en una dirección determinada. Ahora bien, este medio en torno a una especie tiene que reunir una serie de condiciones: "Tiene, en primer lugar, que proporcionarle la energía que necesita para mantenerse vivo, esto es, tiene que proporcionarle alimento; en segundo lugar, tiene que ser adecuado a la acción del hombre para que este pueda plegarse a los cambios circunstanciales de su medio y usarlo en beneficio propio; y por último o tercero, los cambios provocados en el medio de un hombre

C.C. Reconocimiento

por la actividad de este tienen que ser perceptibles por él, único modo de que el hombre pueda adaptarse continuamente al medio, corrigiendo en todo momento la propia actividad por los efectos buenos o malos que perciba que, de ella, se derivan para él" (2).

Así mismo, sería conveniente destacar, pues "El medio propio de cada especie animal presenta, además, una cuarta cualidad que merece particular atención. Esta cualidad del medio sobre la especie es la de actuar lentísimamente sobre esta ultima modificándola, de generación en generación, de modo que, como regla, los animales de todas las especies han ido, en el curso del tiempo y sin perder las facultades aprendidas, afinando su capacidad sensorial, nerviosa y muscular" (3)

La Constitución - Naturaleza del medio de una especie animal

En lo que se refiere a la evolución de los animales, "En primer lugar salta a la vista que el medio de cada especie tiene igual o más antigüedad que ella; en segundo lugar; que aniquila activamente con preferencia a los débiles y enfermos en la dura lucha por la existencia de las que nos habla Darwin y que, de este modo, el medio de cada especie la perfecciona por selección natural; en tercer lugar el medio de una especie impide rígidamente que la especie se salga de su entorno - alimento; al que permanece estrictamente confinada por la inexorable presión de las especies constitutivas del medio, cada una de las cuales defiende su propio alimento, al que está ligada desde tiempo inmemorial perfectamente especializada; y, en cuarto lugar; es obvio que cada especie está igualmente capacitada para aprender y realizar la conveniente conducta frente a cada especie de su medio (ya que de no ser así hubiese sido inexorablemente aniquilada por alguna de ellas)". (4)

Por otro lado, se debe apuntar acá que, "Toda especie forma parte del medio de cada una de las especies que de suyo contiene (las relaciones de dos

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

especies suelen ser recíprocas de modo que, por ejemplo, tan ajustada está la conducta del león frente a la gacela como la de la gacela frente al león); este hecho explica, por una parte, el maravilloso ajuste recíproco entre las distintas especies (el ajuste complementario de la fineza de los órganos de los sentidos de todas ellas, el de su vigor, velocidad de ataque y huida, etc.)" (5). En síntesis, en el decurso de la evolución, unas especies se han ido desarrollando por otras, ajustándose cada vez más íntimamente entre ellas en la conducta y en las aptitudes somáticas, es decir, en sus caracteres o rasgos más ostensibles.

Cabe destacar, que este proceso de afinamiento y de ajuste progresivo dentro de una especie desemboque a posteriori en la diferenciación de una especie en dos. Así se ha detectado. "Que en el proceso evolutivo del que surgió el hombre aparecen varias de estas diferenciaciones; por ejemplo, el primate o la especie ancestral de todos los hominoidea (grupo en el que se incluyen los grandes primates y el hombre) se diferenció, hace tal vez quince millones de años, en la especie ancestral de los grandes primates (familia póngidae) y en la especie ancestral de los homínidos de la que surgiría el hombre (familia hominidae), y en cada una de estas dos estirpes ancestrales se han producido un número indeterminado de diferenciaciones de especies nuevas, unas extintas hoy y otras que siguen vivas (gorila, orangután, chimpancé, hombre). A lo largo de los 600 millones de años de la evolución animal, a consecuencias de procesos de este tipo de diferenciación de una especie en dos, han resultado, a partir del primer animal, más de un millón de especies distintas actuales". (6).

www.bdigital.ula.ve

Al respecto, sería pertinente plantearse la siguiente interrogante: ¿Cómo se traduce éste hecho de por sí relevante de que el perfeccionamiento de una especie desemboque en el desdoblamiento de ella en dos? "He aquí la respuesta que me parece la única posible: el progreso de una especie ha de identificarse con el perfeccionamiento de su conducta, esto es, con el afinamiento de su capacidad de tomar noticia (adaptarse) de su medio y de dar respuestas adecuadas a lo que

C.C. Reconocimiento

percibe en él, pues bien, está en la lógica de las cosas que este perfeccionamiento, por así decirlo de su conciencia del entorno, desemboque con el tiempo, en el hecho de que un grupo de la especie perciba una discontinuidad en el medio, en general una diferenciación en su alimento especifico, que acostumbre al grupo a especializarse en una variedad de él y a que abandone al resto de la especie el resto del alimento habitual, con lo que los demás individuos de la especie se especializan también, por así decirlo, complementariamente. Claro que ésta especialización puede consistir no solo en adaptarse a una variedad del alimento de la especie, sino en encontrar una fuente de alimento nuevo (por ejemplo, acostumbrarse a pescar en vez de cazar, como han hecho, la foca o la nutria) o en el descubrimiento de un modo nuevo de obtener el alimento tradicional, etc. Sea como fuere las conductas así especializadas indican primero, un progresivo aislamiento entre los dos grupos diversamente especializados y luego – por el hecho de que los dos medios en que se han diferenciado el antiguo pasan a seleccionar de distinto modo –, van determinando sendas diferenciaciones de configuración corporal entre los dos grupos que, con el tiempo, se van aislando en la reproducción y, terminan constituyendo especies distintas" (7).

www.bdigital.ula.ve

Ante este encuadre del problema, se debe acotar que "El hombre, en cuanto animal que percibe y es percibido y puede relacionarse con otros animales. Su capacidad congénita neuromuscular no excede mucho de la de los animales superiores, salvo en la esencial: la facultad, con que nace, de aprender a hablar y, así, de vincularse al medio social propio del hombre (trabajado por la palabra) que se constituyen unos hombres a otros; este medio humano evoluciona con mucha mayor rapidez que el medio de cualquier especie animal, cuyo progreso se ve acompasado al ritmo que le es impuesto por la evolución conjunta de las especies. En realidad el hombre difiere de los demás animales por el hecho de que ha dejado de tener un medio especifico, dado que el medio inicial humano (la primera sociedad), que era común a todos los individuos que la constituían, se ha

C.C. Reconocimiento

diferenciado internamente en una variedad creciente de medios (sociales) humanos que – como los medios animales – se condicionan unos a otros, pero que – como sucede entre los medios de las especies animales distintos – muchas veces están separados entre sí por barreras infranqueables” (8).

Así las cosas, la ley de progreso de la conducta animal deriva cómplice, pues tiende a confinar los animales cada vez más especializados en sus medios específicos. Por lo cual, el autor Cordon, F. apunta: “A que el progreso del social humano va a terminar consiguiendo que cada hombre perciba y comprenda cada vez mejor, desde el medio social al que esté adaptado, la actividad conjunta de todos los hombres, para conducir la propia actividad cada vez más racionalmente en creciente armonía con el conjunto de las actividades humanas”. (9)

El mecanismo por el cual el medio determina la evolución de una especie.

Para presagiar de qué forma una especie de primate pudo transformarse en un homínido y de nuevo transformarse hasta llegar a homo Sapiens, se plantea de manera insoslayable señalar algunos planteamientos a partir de los cuales el medio de una especie va conformando ésta, de generación en generación. En este sentido, dos son las leyes evolutivas que en este punto problemático pareciera aplicarse: “ La primera dice que en cualquier ámbito del universo que esté sometido (como la biosfera terrestre) a una evolución ascendente, progresiva, esta evolución está siempre conducida por el nivel más alto y organizado, que determina y gobierna el cambio paulatino de lo inferior y menos organizado (cuando por una influencia exterior se trastorna un nivel bajo, se detiene temporal o definitivamente el proceso evolutivo). Por ejemplo, hoy en la tierra, los hombres conducen o influyen sobre la evolución de animales y plantas; antes de aparecer el hombre eran los animales quienes, con su conducta, modificaban la configuración de los vegetales y la de ellos mismos, etc.”. (10)

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

El principio antes aludido, aplicado en la evolución de una especie animal se expresaba de esta forma: “A los individuos de la especie, su medio (constituido, como sabemos por animales de unas determinadas especies) les impone una conducta muy especificada en la búsqueda siempre apremiante del alimento, y esta conducta en el curso de generaciones, ha de volverse cada vez más afinada, a medida que progresa el medio, esto es, a medida que se perfeccionan las sendas conductas de las especies que lo constituyen” (11). La segunda ley apunta a que, en cada momento de la evolución de la especie, la conducta de sus individuos impuesta del modo ya referido, “va determinando la configuración de su cuerpo; hace que unos determinados músculos trabajen más que otros, exijan mayor riego sanguíneo (por ejemplo), y se desarrollen más”. (12)

Parece obvio también que, a su vez, el desarrollo del cuerpo en el curso de la vida de cada individuo animal de toda especie (se producen “los caracteres aprehendidos” por el accionar cotidiano) depende del animal como un todo, reflejado en su conducta. Y, en fin, solo en tercer lugar; “Como consecuencia de este cambio somático, determinado en los individuos por su modo de actuar, se van seleccionando los individuos más apropiados para lograr las configuraciones convenientes; solo así ha podido operar la selección natural con su impresionante eficacia y no eligiendo variedades fortuitas. En mi firme opinión (Cordón, F.), no solo los animales, sino también las células y los individuos protoplásmicos, han evolucionado y evolucionan con arreglo a estas leyes, según las cuales el todo en evolución – conducidos por los individuos, de nivel de conciencia en cada caso más alto – modela en vanguardia las conductas de los individuos del nivel más alto, detrás los cuerpos de ellos y, necesariamente, pero en retaguardia, el nivel inferior, empezando también por sus conductas” (13).

www.bdigital.ula.ve

De cómo el primate desaloja su Hábitat Arbóreo Nativo

Insertándose en el tema en referencia; a saber: en cómo evoluciono fuera del bosque originario “el precursor del hombre”, tenemos según ya ha sido

C.C. Reconocimiento

asomado que hacer un ejercicio imaginario, con la mayor verosimilitud posible, “cuál fue el medio biológico y, complementariamente, la conducta del primate ancestral y cómo evolucionaron tal medio y tal conducta hasta que una estirpe de ese primate fue desplazándose desde el bosque hacia el campo abierto, y, en segundo lugar, cual fue la configuración corporal de estos monos, adecuada para estos medios y conducta, y cómo fue evolucionando de un modo impuesto por la evolución de la conducta”(14)

Considerando algunos datos evolutivos, y asumiendo si se quiere una actitud prudente al momento de apuntar las inferencias sobre la especie del “mono ancestral” común de la súper familia hominoidea; se ha apelado para cumplir este cometido a diversas fuentes de información. En efecto según Wendt, H.: “parece obvio que esta especie hasta que experimentó su diferenciación hace tal vez 15 millones de años, con toda probabilidad era mono de gran tamaño (el primate mayor de la época) que, asiéndose con sus cuatro manos, perfectamente configuradas para agarrarse a las ramas, se desplazaba andando sobre la fronda tropical. Conforme a este modo de desplazarse (sobre las ramas y no colgado de ellas) debió ser -como la mayoría de los monos - esbelto y robusto, con extremidades inferiores más fuertes que las anteriores ya que debían participar en el sostenimiento del cuerpo más enérgicamente que las anteriores a las que les incumbía la importante función adicional de coger el alimento, mondarlo, etc; y llevarlo a la boca. Por su vida plena y normalmente arborícola, tenia, pues, los caracteres somáticos de los primates típicos: patas posteriores bien desarrolladas, pulgares bien oponibles en pies y manos, y, de acuerdo con la ayuda que prestaba la mano para asir, desprender y mondar su alimento (predominantemente vegetal), debió tener incisivos poco especializados y caninos no excesivamente desarrollados (de un desarrollo intermedio entre el que presentan los grandes primates actuales y el propio de los homínidos primitivos)” (15)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Abordando aunque sea de manera rasante el punto problemático que se refiere a la selección, ejercida sobre una especie dada por los animales de su medio es, de acuerdo a lo entendidos en esta materia en muchos sentidos, más eficaz y más rigurosa en una misma dirección que la selección artificial ejercida por el hombre sobre las razas de sus animales domésticos; es sobre todo más profunda y si se quiere más esencial. Ciertamente, “el hombre suele efectuar la selección de los ejemplares, de sus razas domésticas; que destina a la reproducción solamente una vez por generación de ellos; y, en cambio el medio animal selecciona continuamente (basta un fallo de un animal en cualquier momento de su vida para ser inapelablemente eliminado). En segundo lugar el hombre elige como padre a los animales de una especie domestica con cualidades que le interesa a él fomentar, por convenir a las necesidades, gustos o caprichos del ganadero; en cambio, a la presión selectiva ejercida por el medio animal los que suelen escapar hasta dejar descendencia son precisamente los individuos más capaces de realizar la conducta que ha modelado (y que, en definitiva, define) la especie (el hombre elige la vaca que da más leche, el cerdo que proporciona más y mejor carne, la paloma que se ajuste mejor a un prototipo fijado por los colombófilos, etc.; en cambio, los respectivos medios del tigre, del ciervo o del escorpión suelen “perdonar” hasta reproducirse a los ejemplares más aptos para comportarse como tigre, ciervo o escorpión). Y el medio de toda especie animal realiza estos sin distraerse nunca y durante largos periodos porque en ello se le va la vida a los individuos de las especies selectoras que los constituyen; el hombre en cambio, con frecuencia, ha de desmayar en su esfuerzo selector o cambia de necesidades o de gustos”.(16)

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, y sin entrar en el análisis de la conducta gregaria de aquel primate, que puede considerarse análoga a la de las dos especies que de él se desprendieron y de hecho se diferenciaron; y que a posteriori se procurara deducir; de allí que ahora se plantee como este antepasado del hombre experimento en su habitad arbóreo nativo su diferenciación en dos especies

C.C. Reconocimiento

nuevas, de las que una se confinó en el bosque más denso y la otra (antepasado nuestro más reciente) se fue adaptando hacia la periferia del bosque. En relación a este punto problemático, Gordon, F. "se estima que hace unos 15 millones de años grupos de esta especie se especializaron cada vez más en explorar el bosque desplazándose de un modo especial; a saber: colgados de las ramas por los brazos y columpiándose; este modo de desplazarse, llamado por los naturalistas "braquiación", se realizaría ya antes circunstancialmente y tal vez como juego, pero los grupos señalados lo encontraron ventajoso para buscar alimento (por la parte alta de la fronda) y fueron adaptándolo como modo normal de desplazarse[2]. Resulta obvio que la braquiación ha terminado creando monos de tórax muy robustos y brazos sumamente fuertes y de gran juego articular y, en contraste, con extremidades inferiores relativamente más débiles; otro carácter que se ha ido imponiendo por la braquiación es la reducción del pulgar de la mano y la disminución de su oponibilidad a otros dedos. Y, a su vez, esta especialización del uso de la mano redujo la capacidad de manipulación propia de los primates en general y obligó a que la boca se utilizara más que a la mano para arrancar y mondar la comida con la consecuencia de cierto robustecimiento y modificación de los caracteres dentarios" (17)

www.bdigital.ula.ve

Al respecto el Dr. García - Sivoli, C. expresa lo siguiente: "Los restos fósiles de los primates presentan características que nos hablan de una dieta casi exclusivamente vegetariana. Algunas especies han optado por consumir alimentos vegetales, fácilmente accesibles, pero, pobres de nutrientes y en contenidos energéticos, por ejemplo: hojas en grandes cantidades y tallos de plantas duras y

[2] Inicialmente, el corto grupo de monos con esta habilidad (que se había difundido más o menos por imitación). Seguiría adscrito al grupo general a que perteneciera; pero parece estar en la lógica de las cosas que dado que son distintas tanto las partes de los arboles como los tipos de arboles y los sectores del bosque que resultan idóneos, para ser explorados por uno y otro modo de desplazarse, pronto los monos que adaptaron la nueva costumbre, se separaron del conjunto, sin duda mayor, de las que permanecieron fieles a las viejas costumbres

C.C. Reconocimiento

fibrosas; siendo obvio al exponer el consumo de este patrón alimentario que solo fue posible gracias a los rasgos que este primate exhibió en aquel momento histórico: sus cráneos eran verdaderas maquinas para masticar grandes cantidades de hojas y de hecho triturar los tallos de plantas duras y fibrosas, caras redondeadas, mandíbulas muy fuertes en las que se encajaban poderosos músculos para la masticación y enormes molares cubiertos de gruesos esmaltes. Otras especies se orientaron por consumir menos alimentos pero más ricos en energía y nutrientes y preferían los frutos y las hojas tiernas de mas difícil consecución.(18)

Mientras tanto, “el resto de la especie ancestral, que continuo fiel a su modo normal, en los primates, de desplazarse, agarrándose con las cuatro manos sobre las ramas, conservó la estructura corporal propia de los monos típicos que, como ya fue señalado en párrafos precedentes, poseía la especie ancestral de póngidos (los actuales están representados por los gorilas, los chimpancés, los orangutanes y los gibones) y de homínidos antes de haberse diferenciado en los términos referidos, las dos especies de que derivarían respectivamente los unos y los otros. Así, pues, los individuos de esta especie de primate arborícola - antepasada directa de los homínidos, de la que, a su vez surgió el hombre - debieron poseer gran tamaño (probablemente eran, junto a la otra especie divergente, los primates mayores de la época); ahora bien, a diferencia de los braquiadores, se mantuvieron esbeltos y con las patas posteriores bien desarrolladas y conservaron la plenitud funcional de la mano y una dentición menos robusta. Por lo demás, tanto esta especie como su hermana, la ancestral de los póngidos, parece obvio que conservaron el régimen alimentario y las costumbres propias de la especie parental de ambos. Su régimen debió ser predominantemente vegetariano (yemas, brotes tiernos, semillas y frutas, etc.) probablemente suplementado por algún alimento animal (insectos y, tal vez pequeños mamíferos, huevos, etc.)” (19)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Se estima que estos grandes primates recorrieran el bosque en busca de su alimento en hordas no muy numerosas de individuos entre los que se mantenían una vinculación permanente pero laxa. De igual manera, “según Cordon,F.es posible que a cada horda correspondiera una porción del bosque (un “territorio”) que exploraría continuamente con cierto orden y periodicidad; para volver a los mismos lugares cuando estos hubiesen renovado su provisión de alimento. En esta exploración permanente, los individuos se desplazarían por la fronda, aislados, pero guardando una disposición y distancia reciproca que permitiera que la horda explotase con eficacia el bosque a su paso. Al parecer estos animales, no cazadores y, por otra, grandes, vigorosos y perfectamente adaptados a vivir en la fronda del bosque tropical, se desplazarían descuidadamente ruidosos. De modo que, normalmente ocultos unos de otros por la fronda, guiarían por el oído su desplazamiento conjunto y coordinado. El ruido les indicaría no solo la posición de los individuos próximos, sino lo que les iba sucediendo de notable (el descubrimiento de una acumulación de alimento que mereciese aprovecharse entre varios, el encuentro con un depredador al que hay que ahuyentar entre todos o del que hay que ponerse rápidamente a salvo, etc.)” (20)

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, sin ánimo de sacralizar el planteamiento en desarrollo, “la vinculación con el grupo y, de hecho, la orientación general de la actividad debió ir conducida por el oído, ayudado por un surtido de gritos inarticulados cuyo tono, indicador de la carga emotiva del que los emitía, aconsejaba como en ocasiones la conducta cooperante a seguir. Tras el oído, la vista y el tacto guiarían el desarrollo directo de la actividad (percibir el alimento y aproximarse a él por las ramas, etc.); y, en fin, el olfato (que en el bosque solo tiene utilidad de cerca) y el gusto les informarían de lo que puede comerse y de lo que hay que desechar conforme a la experiencia de los padres y, en parte, de la adquirida por sí solo” (21)

Como ya ha sido señalado en párrafos que anteceden a este planteamiento; tanto el “mono ancestral” de los homínidos, antepasado nuestro,

C.C. Reconocimiento

como el mono braquiador, ancestral de los póngidos actuales (y de nosotros también), tenían como rasgo de diferenciación la forma de desplazarse por las ramas. Lo que permite percibir como muy razonable la idea de que esta diferenciación divergente fuera lentamente a empujar a salir del bosque a la especie que andaba con ayuda de las cuatro manos. En efecto, “en la concurrencia establecida entre estas dos especies hermanas ante el mismo alimento y mediante la misma técnica de exploración gregaria, parece muy verosímil que la especie braquiadora tuviese clara ventaja, no solo en la parte más densa del bosque, sino en la capacidad de adaptarse a distintos tipos de bosque, donde continuamente resulta posible pasar por las ramas de un árbol a otro; en cambio, la especie que siguió andando por las ramas parece que competiría con ventaja con la otra (que llegaría antes a la comida) en bosque algo mas ralo, donde con alguna frecuencia bajaría del árbol para trasladarse corriendo por el suelo de una mancha aislada del bosque a otra y, al hacerlo por su configuración de arborícola tenían que encontrarse inseguro. Parece probable que, antes de bajar, se congregara la horda, examinaran con la vista atentamente el espacio a atravesar y que emprendieran el recorrido rápidamente, en silencio, y con un orden que permitiera repeler con las menores perdidas cualquier ataque por sorpresa” (22)

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente, la habituación paulatina al suelo, impuesta doblemente por la gran cantidad en la fronda de braquiadores y de ellos mismos y también por la abundancia de vida y de hecho de alimento que se da en este suelo periboscoso, iría creando las condiciones para una adaptación creciente a este. Esto es, el mono, bajado al suelo, modificaría su conducta antigua de manera conveniente para vivir en el. Esta modificación de la conducta es lo que termino haciendo de él un homínido. Así mismo, se considera como razón importante a los fines de la división del territorio, un hecho de índole natural como fue la falla geológica que se produjo en aquel entonces.

C.C. Reconocimiento

El Descenso al Suelo no solo Refuerza la Solidaridad, sino que Permite Adoptar de Manera Acelerada la Postura Erecta.

El descenso del primate al suelo tuvo que determinar un cambio notable en la conducta. El animal en un principio pasaría en el suelo el menor tiempo posible(inseguridad); pero ese tiempo iría prolongándose a medida que, por su familiaridad creciente con el suelo, se fuera atreviendo a colonizar zonas de bosque producido en manchas más pequeñas y alejadas unas de otras, en los que, obviamente seguiría buscando el mismo tipo de alimento. El peligro les impulso apoyarse unos en otros, ya que parece imposible que la palabra hubiese podido surgir, más adelante, en una especie cuyos miembros no estuviesen en permanente e íntima relación. Esta tendencia impuesta por necesidad diaria y perfeccionada de generación en generación por selección natural a la solidaridad en extremo, iría proporcionando creciente seguridad al mono ancestral, hasta que llegaría un tiempo en el que nuestro mono (también apoyado por horda como antes por el árbol) se encontrara mejor en el suelo y procurara permanecer en este todo lo posible; en otros términos, que buscara permanentemente la comida en su pedazo de planeta y no subiera al árbol, si no para dormir más seguro y siempre reunido con los demás. En “la fronda tropical, las hordas de nuestro mono se desplazarían buscando alimento oyéndose y sin verse; en el suelo, en cambio, lo harían viéndose y, normalmente, en silencio, sin oírse.

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, la necesidad de mantener la horda a la vista para contar constantemente con su apoyo y para prestarlo parece obvio que forzó la postura erecta. En efecto, la solidaridad puso de pie al mono descendido al suelo; y lo consiguió en muy poco tiempo a escala biológica. Se comprende que el cambio de configuración corporal fuese rápido, como siempre que es conducido por una nueva conducta apremiante. La necesidad de estar continuamente oteando todo el campo visual desde lo alto de su estatura tendida al máximo les obligaba a desarrollar en grado significativo los músculos que se aplican a erguir el cuerpo y

C.C. Reconocimiento

a mantener la cabeza alta; esto es, al desarrollo individual, por el ejercicio, de unos caracteres aprendidos que, en el árbol, carecían de sentido" (23). Pero, esto no significa que, dentro del grupo, individuos con características morfológicas determinadas, solo se alcanzara por la vía que acá se alude. Sino que también, se podía lograr mediante los mecanismos reproductivos. A las razones señaladas, se agrega la que refiere a que la adopción de la postura erecta lo más pronto posible, obedeció a la necesidad de descubrir en espacios abiertos donde había animales muertos (carroña) y llegar al sitio antes que los demás animales - depredadores que se alimentaban de lo mismo.

No obstante, resulta imprecisa la aparición de la forma de andar denominada bipedalismo. De allí que, se manejen algunas hipótesis altamente interesantes. Hay quienes dicen, que el cambio permitió una mejor regulación de la temperatura corporal. Otros creen que esa nueva postura libero a los brazos para cargar mejor a los hijos, para transportar un útil[3] (una piedra, un palo, un hueso, etc.), que, en un momento dado, pudiese desempeñar una función ventajosa, a veces con valor de vida o muerte. Sin obviar, la que muy bien pudiera ser su función primaria: juntar alimentos. Según el antropólogo y biólogo Leonard, W.:"el bipedalismo evoluciono exitosamente porque es mucho mas "eficiente" energéticamente para el cuerpo que la cuadrúpedia especialmente al ritmo de caminata. Y este no es un detalle menor: la relación entre la energía adquirida y la energía gastada por un organismo es crucial para la supervivencia y la reproducción de su especie. Factualmente, un balance positivo entre una y otra seria la regla por excelencia de la selección natural para continuar adelante la evolución" (24)

[3] Se considera con mucha sistematicidad que esta costumbre de ir siempre provisto de un útil fue tan transcendente para la evolución hacia el hombre que, a ella, y no a la postura erecta debe referirse la transición del primate al homínido y definir éste como el "mono erecto" que se habituó a portar permanentemente útiles. En tanto que el recurso per-se al útil (claro esbozo de la actividad artificial propia del hombre) abre ya claramente un proceso evolutivo que, condiciones favorables que veremos en párrafos subsiguientes terminaría con la facultad de hablar, esto es; con la transformación del animal en hombre.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Leonard, va aun más lejos, poniendo en sitial de relevancia “el rol fundamental de los cambios en la alimentación como una fuerza motriz y paralela a la evolución del hombre. Una fuerza que no solo estaría vinculada a la aparición del bipedalismo, sino también a otros aspectos interrelacionados: el cambio de clima que estaba sufriendo áfrica en aquellos lejanos tiempos, el acelerado crecimiento del cerebro del homo erectus y su éxodo fuera del continente. En efecto, acompañando al bipedalismo encontramos un cambio en el patrón alimentario: a una nutrición básicamente insectívora se fueron incorporando vegetales: frutos y brotes tiernos, así como también, los rubros que recientes estudios han sugerido como otra posible fuente importante de alimentos ricos de proteínas y energías: los moluscos y crustáceos, en zonas costeras. Por último, la predación de otros mamíferos hasta llegar al omnivorismo, que produce un acortamiento del intestino y posibilita el proceso de encefalizaciòn, por mayor aporte de proteínas” (25).

Ciertamente, “el tejido cerebral consume unas 16 veces más de lo que gasta el tejido muscular por unidad de peso. Aunque la relación del tamaño cerebral con el peso corporal sea en el hombre el triple de la de los otros simios antropomorfos, el metabolismo basal es prácticamente igual. Ello significa, que el hombre destina una fracción mayor de su energía a mantener el cerebro de un 20 a un 25% frente al 8-10% que destinan los primates no humanos. Está claro que no se podría haber desarrollado un cerebro tan grande si se hubiera mantenido la misma dieta. Hubo que recurrir cada vez más a suministros alimentarios en los que las calorías y las proteínas estuvieran muy concentradas” (26).

De los párrafos precedentes, resulta pertinente precisar algunas consideraciones, que de una manera u otra brindaría luces a posibles interrogantes. De acuerdo al autor ya señalado: “distintos estudios sugieren que África comenzó a sufrir importantes cambios climáticos hace unos cinco millones de años. Y uno de los resultados más notables fue una creciente tendencia hacia la sequia en una buena parte del continente. En consecuencia, muchas selvas

www.bdigital.uia.ve
C.C. Reconocimiento

frondosas y húmedas, repletas de grandes árboles, arbusto y robustas plantas - que habían sido lugar de nuestros antepasados - dieron lugar a bosques más abiertos o simples prados. Así, los homínidos más primitivos tuvieron que recorrer mayores distancias para obtener sus típicos alimentos: Tallos, hojas y frutos (quizás hasta 10 kilómetros diarios, si se tienen en cuenta las rutinas de algunos grupos de cazadores y recolectores africanos de la actualidad). Lo que significa, que la marcha bípeda parece haber sido una muy buena elección especialmente porque ahorraba un 30% de las preciosas calorías. Los simios como los gorilas y los chimpancés continuaron su evolución en espesos bosques donde no tenían la necesidad de movilizarse demasiado para calmar su apetito pues su alimento estaba más que disponible" (27).

Trascendencia de los Útiles sobre la Evolución del Homínido

Cabe formularse la siguiente interrogante: ¿En qué consistió este progreso del homínido hacia el homo Sapiens La respuesta reside según Cordón, F: "en el hecho de que el recurso permanente a los útiles (claro esbozo de la actividad artificial propia del hombre) anterior a la palabra determino una línea de progreso en la conducta de los homínidos a lo largo de la vida de cada uno, en virtud de la cual la mano (o, mejor dicho, el cuerpo entero) se va adaptando al útil que el individuo encuentra ventajoso; de modo que, si lo rompe o lo pierde, busca uno igual para sustituirlo. (De esto a procurar corregir un palo o piedra análoga al perdido para reproducir bien el antiguo, al que se había hecho la mano, no hay más que un paso.) De este modo, el útil progresa acompasadamente con el modo de usarlo, y recíprocamente. Pienso que en el estadio previo a la palabra, que corresponde al homínido, éste - que sigue siendo un animal como los demás, y que, por consiguiente, continúa sometido a la presión selectiva de las especies de su medio - estaba en permanente conflicto (sujeto a lo que Darwin denominaba la lucha por la existencia) con otros animales, conflicto en los que el éxito dependería tanto de la eficacia de la conducta de los animales de su medio como de la del

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

homínido mismo, y, es más, unas y otras conductas irían perfeccionándose mutuamente" (28).

Ahora bien, en este perfeccionamiento mutuo entre la conducta del homínido y de las especies animales con las que el se enfrentaba, me parece que hay una diferencia entre la primera y las segundas. "El útil constituye un valioso auxiliar en la actividad, mecánica (como la de todo animal), del homínido, y el perfeccionamiento del útil y del modo de aplicarlo, por lento que realmente fuese en esa época, era más rápido que el lentísimo progreso de la conducta general de otras especies superiores coetáneas. Y, mediante conductas apoyadas en útiles más eficaces y, por todo ello, iría probablemente aumentando en densidad demográfica. Siendo obvio que esta conducta del homínido, apoyada en la aplicación mecánica de los útiles al modo animal (creo que el homínido adiestraba, más que la mano, el cuerpo todo en la aplicación de sus útiles), seguía siendo una conducta cooperante y, es más, pienso que su progreso principal tuvo que ser el de esta cooperación; es decir, los homínidos cooperaron cada vez más estrechamente, lo que en mayor o menor grado hubo de acelerar el progreso en el manejo de útiles. En mi opinión, tenderían a imitar, de otros individuos del grupo, sobre todo las técnicas del manejo de los útiles (la de golpear con ellos, de lanzarlos, etc.) al modo como progresan modernamente las técnicas del atletismo: es de pensar que también se afinaran por imitación los útiles mismos, pero creo que este modo de progreso se haría, al principio, con más lentitud, ya que la habituación y consiguiente fidelidad al propio útil (el hacerse cada homo al suyo) parece que durante una larga etapa inicial, hubo de ser una condición esencial de progreso"(29).

Por otro lado, el útil o su instrumento aun tosco, en sus aplicaciones iníciales puramente mecánicas (que duraron hasta la conquista del fuego), permite que el homínido reemplace, por el, miembros convenientemente pertrechados de otros animales (que disponen de dientes, garras, cuernos o que poseen excepcional

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

vigor físico), y que, haciéndolo, pudiera no solo defenderse, sino, en concurrencia con ello tener acceso a una gama mayor o menor de nuevos alimentos, es decir, el homo comenzó a salirse de los alimentos para los que había ido modelándose su propio cuerpo en el curso de las eras y a disputar con algún éxito una cuota mayor o menor de alimento al que estaban especializadas otras especies. Cada especie animal está especializada en un alimento en que muy difícilmente puede salirse; es difícil pensar como los osos hormigueros pueden dejar de comer hormigas, o que el caballo escape de comer hierba, o el tigre de comer carne; solo el homínido que, además, era un omnívoro (lo que significa una especialización alimentaria menos estricta), gracias a sus útiles podría intentar penosamente suplementar sus alimentos tradicionales con otros nuevos. En consecuencia, se puede señalar que el homínido comienza a trastornar el equilibrio entre las especies y que iría aumentando por muy lento que fuese, a expensas del alimento de especies de su medio, su densidad de población, es decir el tamaño del grupo que podía vivir en un territorio dado.(30)

www.bdigital.ula.ve

La evolución animal hacia la palabra.

En relación a este punto problemático, se debe reiterar en que, no obstante, el homo seguía siendo un animal genuino enfrentado, al modo animal, con los animales de su medio (conformándose directamente a la conducta de ellos, seleccionándolos y siendo seleccionado por ellos). “No cabe duda de que esta selección animal debió implicar un cambio somático y rápido (como corresponde a una especie que ha cambiado bruscamente de hábitat y de conducta pasando de la fronda al suelo); y, como siempre, se produjo desarrollando caracteres aprendidos y no transmisibles a la descendencia, y seleccionando como padres a los individuos con carácter y estructura somática más convenientes para adquirir tales caracteres. Según lo dicho, la idiosincrasia y facultades corporales más adecuadas para sobrevivir hasta reproducirse hubo de ser las que inducían al animal a cooperar con los de su horda, en actividades cada vez más variadas y

C.C. Reconocimiento

complejas, aplicando un surtido creciente de técnicas atléticas manejando útiles. Pues bien, esta tendencia a cooperar de modo cada vez mas intimo hubo de exigir (de acuerdo con los resultados que se produjeron) el fomento de la capacidad de emitir y de distinguir por el oído y de interpretar rápidamente una gama de gritos de comunicación entre ellos cada vez más abundante. “pero bien entendido que a esta cooperación puramente animal (realizada siempre bajo la presión acuciante del continuo conflicto entre especies) tuvo que corresponder una comunicación oral asimismo genuinamente animal, aunque, repetimos, fuese cada vez más rica y mejor articulada. Esto es el grito, cargado de significación como lo está siempre en los animales, no era, sin embargo, más que una mera llamada de atención hacia algo que sobrevenía, o que la circunstancia obligaba a emprender, pero cuyo sentido concreto sólo podía descubrirse (al modo animal) mediante la vista u otro órgano de sentidos, como le sucede a un perro al que su amo alerta, con un grito conveniente, hacia algo que el animal ha de precisar con la vista o con el olfato”(31)

www.bdigital.ula.ve

De seguida trataremos de expresar como la práctica culinaria (es decir la ubérrima transformación de alimento, propio de otros animales, en alimento más acorde al aparato digestivo del homo) fue, precisamente lo que estableció la circunstancia adecuada para que la comunicación por gritos animales, propia de los homínidos, se transformara en la palabra, modo de comunicación característico del hombre.

Ahora bien, en las páginas precedentes se ha planteado de manera detallada la forma en que la aplicación de útiles o de instrumentos domésticos, abrió el camino según Bronowski, J.: “hacia el autotrofismo – este adjetivo no solo se aplica literalmente a toda aquella entidad que se nutre por sí misma; sino que, genéricamente vendría ser la vía hacia el aprovechamiento de tipos de comidas hasta entonces ajenos a la propia especie - pero a simple vista surge que esta posibilidad de ampliar los recursos tropieza con un fuerte obstáculo, lo que otro

C.C. Reconocimiento

animal normalmente coge y come, el homínido, aunque pudiera ya cogerlo en general no lo podría consumir porque le resultaba imposible de masticar y, en fin de digerir. Con el instrumento en la mano, podría imitar a una pantera y matar a un mono o un jabalí, pero no lo podría comer, porque tenía que desollarlo antes y carecía de uñas, y en segundo lugar, porque sus dientes (tan distintos a los de un carnívoro) no eran adecuados para triturar este tipo de comidas. Por tanto, fue una hazaña ciclópea descubrir la transformación del alimento, descubrimiento altamente difícil, por el hecho de que se trata de una práctica que antes nadie había hecho, que no puede imitarse, que es en realidad el esbozo del modo de acción propio del hombre que le distingue de los demás animales". (32)

Al respecto, sería conveniente acotar que las cosas no estuvieron maduras hasta que el homínido no domino el medio principal de transformación culinaria del alimento; esto es, el fuego, la aplicación de calor. El autor en referencia, "apunta que el fuego no se domino para cocinar, ya que antes de dominar el fuego no podía ni presentir ese tipo de actividad que carecía totalmente de precedente en la evolución biológica, de modo que cuando se produjo fue absolutamente nuevo, y, en segundo lugar, tiene que ser un rarísimo azar que, por efecto de un incendio fortuito, se produzca la transformación de productos naturales en alimentos aprovechables por el hombre (y lo mismo hubo de ser con el homínido). El incendio forestal destruye el alimento, lo carboniza. Lo que resulta casi imposible que produzca de manera espontanea una aplicación del calor tan fina, tan delicada, y tan frecuente como la de transformar alimento ajeno en alimento conveniente para el homínido" (33).

www.bdigital.ula.ve

Por otro lado, "según Cordon, F. el fuego espontaneo (provocado por ejemplo por un rayo) causa en los animales espanto de allí que homínidos muy adiestrados en el manejo de útiles tuvieran la audaz iniciativa de aplicar su habilidad manual a avivar los rescoldos de un incendio y a alimentar con leña la primera hoguera; y luego, tras disfrutar varias de estas como eficaz defensa contra los grandes

C.C. Reconocimiento

carnívoros, tuviesen la idea de transportar una tea para encender otra: de atender celosamente a la conservación del fuego, a transportarlo en sus desplazamientos. En el entorno tropical me parece lo más probable que esta aplicación defensiva del fuego fuera la inicial y no protegerse del frio (34). El otro escenario que se maneja ocurre durante la fabricación de los utensilios de roca (la industria lítica), ya que al tallar dos pedernales es común que salten chispas que pueden convertirse en llama al caer en hierba seca. De acuerdo a este autor, el dominio del fuego y de las pieles permitieron luego al homínido adentrarse a zonas paulatinamente más frías y no como dicen algunos autores que el frio haya incitado al dominio del fuego. De lo que se desprende, que la hoguera constituyó desde ese entonces, una protección indispensable de los homínidos: el centro del primer hogar.

¡Como el Homínido Aprendió a Cocinar!

www.bdigital.ula.ve

Según los estudios antropológicos, “esta adopción de la hoguera se produjo en homínidos que aun no cocinan, ni hablan, de manera que continuaban siendo animales, pero cada vez mas familiarizados y más dependientes del fuego. Al cabo de un tiempo sin duda larguísimo, esta dependencia del fuego llevará al descubrimiento capital de técnicas para producir artificialmente fuego y así liberarse de la atenta preocupación por mantenerlo. “sea como fuere, dicha familiaridad con el fuego estableció ciertamente las condiciones objetivas para el descubrimiento de la cocina, tan capital en la evolución que marca la frontera entre el animal heterótrofo (el común de los animales) y el singular animal autótrofo que prepara su alimento” (35).

Dada la circunstancia imprescindible (la hoguera nocturna que agrupa a la horda de homínidos), pueden imaginarse el abanico de posibilidades que se planteo para el descubrimiento de la cocina; “una posibilidad verosímil es, por ejemplo, que, en un descuido cayera alimento del homínido en el fuego y que, salvado este rápidamente de la llama se hubiese observado que habría

C.C. Reconocimiento

experimentado un cambio favorable; otra posibilidad, quizás más probable es que, por juego (por mera curiosidad gratuita), homínidos ya muy evolucionados sometieran a la llama productos vegetales o animales que, crudos ni pudieran ser ingeridos o digeridos por ellos, y que observaran que tales productos, suavemente atacados por el fuego, podían ser consumidos. Probablemente hubo de transcurrir muchos milenios – tal vez cientos de miles de años – desde que comenzó a aplicarse el fuego como defensa y luego incluso como fuente de calor, hasta que se descubrió su aplicación realmente fundamental a la transformación culinaria" (36).

Lo Factual se Manifiesta: Naturaleza y Dificultad de la Actividad Culinaria

A lo largo del desarrollo de este trabajo se ha tomado como punto cardinal y de ello referencia obligada la consideración que de acuerdo a Cordón, F. "la cocina fue conquistada por un homínido de facultades congénitas humanas, o casi humanas, pero falto aún el instrumento cognoscitivo esencial del hombre, la palabra, aunque de una paciencia y de una capacidad de observación desarrollada por cientos de miles de años de elaboración de útiles; esto es, de un homínido que poseía ya la autodisciplina que le permitía fijarse y alcanzar algunos objetivos mediatos"(37).

www.bdigital.ula.ve

A este tipo de dificultad constitutivo al descubridor, hay que sumar lo que implica el descubrimiento, es decir, la transformación culinaria, proceso muy fino y delicado de cuya naturaleza Cordón, F. como biólogo acucioso desglosa: "el agua es el sustrato donde se produce, en la intimidad del cuerpo de los seres vivos, todas las reacciones químicas (el llamado metabolismo) de las que continuamente surge la vida; y no sólo esto sino que el agua misma participa activamente en todas estas reacciones; de este quimismo fisiológico surgen, crecen y se multiplican todos los seres vivos. Como unos seres vivos se alimentan de otros (en particular los animales que viven de vegetales o de animales), podemos afirmar que, en la naturaleza todo alimento resulta de otros en el curso de complejas

C.C. Reconocimiento

reacciones químicas producida en el seno de agua líquida y por tanto transcurridas dentro de un margen muy corto de temperatura; a saber: entre algo más de 0º (como límite mínimo en que se congele el agua) y unos 50º (límite máximo en que se desorganiza el protoplasma que gobierna el quimismo celular). Una conclusión razonable de lo anterior es que la transformación artificial de un alimento, propia de otra especie animal, en alimento propio del homínido (y, luego, del hombre) – en una palabra, la actividad culinaria -: 1) ha de verificarse en el seno del agua, y 2) dentro de un margen de temperaturas que no puede exceder mucho de dicho margen superior para evitarse que se destruyan demasiadas moléculas del alimento adecuadas para rendir su materia y energía en nuestro quimismo fisiológico" (38).

De esta manera, "el homínido realizó el primer ejemplo de transformación conducida artificialmente del nivel molecular que, desde la cocina pasando por la cerámica, la metalurgia, la curtiembre, la alquimia, etc., hasta llegar a la química moderna, habría de constituir el objeto -junto con la actividad mecánica- de toda la actividad artesanal y luego industrial del hombre, hasta que, ya en el siglo XVI logró incidir en otros niveles naturales (el electromagnetismo, la energía nuclear, etc.). Puede, pues, decirse que la cocina del homínido inició y marcó la ruta de toda la actividad artificial del hombre, superpuesta a la mecánica, durante decenas de miles de años y hasta casi nuestros días" (39).

En síntesis, para obtener resultados convenientes en la actividad culinaria, la aplicación del fuego ha de ser tan suave y tan medida que sorprende que haya podido conseguirse por acción y experiencia puramente animal, esto es por homínido que aun no sabían hablar; podemos decir que "la cocina, pues, nació sin recetas, que fue conducida por signos meramente organolépticos, aprendida por mera imitación, y, al servicio de urgentes necesidades animales. Pero, además, la dificultad se exalta porque la cocina inicial tenía que realizarse en las condiciones más difíciles: a fuego directo, sin aplicar más agua que la contenida en los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

alimentos, sin vasijas y con los útiles más rudimentarios. Había que lograr la transformación del alimento en sus jugos y evitando que el oxígeno atmosférico quemase la comida como hace con la leña. Sea como fuere, apremiado por el hambre, el homínido logró transformar, por el fuego, el alimento propio de otras especies en alimento adecuado para él, a expensas de pérdidas cada vez menores de materia carbonizada, quemada en exceso". (40).

La Transcendencia Evolutiva de la Cocina: 1) La Cocina Hace del Homínido un Animal Autótrofo.

Para el buen tratamiento de este punto problemático, vale la pena precisar algunas conceptualizaciones: se define a los seres vivos heterótrofos como aquéllos que sólo se nutren de sustancias elaboradas por otros seres vivos; es decir, que encuentran su alimento preformado, que viene a ser la evolución biológica la que determina, la que produce su alimento; en cambio, los autótrofos logran obtener con su propia actividad un alimento nuevo que como tal no les antecedía, ni les estaba biológicamente destinado en efecto, como ya ha sido planteado en paginas precedentes, todas las especies animales son heterótrofas, "en el sentido de que cada una de ellas se ha ido adaptando (en el curso de la evolución conjunta de los animales)a un tipo, cada vez mas determinado de alimento, que se encuentra preformado en la naturaleza, y al que la especie se ha adaptado tan perfectamente que todas sus estructuras corporales se han especializado rigorosamente para hacerse con él, para ingerirlo y de hecho digerirlo fácilmente; en consecuencia, la población de cada especie tropieza con el límite máximo infranqueable que le fija la cantidad de su alimento especifico, cantidad que depende de la proliferación de otros seres vivos."

A partir del momento histórico en que el homínido (excepcional, a este respecto, entre todos los animales) se inició en la actividad culinaria, dejó de estar reducido al alimento propio de su especie, al que hasta entonces había estado constreñido por su especialización establecida a lo largo de la evolución de los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

animales, y de hecho se le apertura el abanico de opciones para el acceso a explotar grandes cantidades de alimentos propios de otros animales. En otros términos, el homínido desde que cocina se vuelve el animal autótrofo del cual ya hemos hablado, que no se limita a buscar su alimento, sino que lo prepara (virtud, cualidad o condición única que distingue a sus descendientes, los hombres, de todos los demás animales). Lo que significa que este hecho crucial fue el punto de partida del lento pero sostenido aumento demográfico que, "en unos 150 mil años aproximadamente (periodo cortísimo frente a los 60 millones de años de la evolución de los mamíferos) ha elevado la población desde, tal vez 100 mil o 200 mil homínidos a un poco mas de 7000 millones de hombre actuales; la progresiva capacidad de producir más alimento iniciada por el homínido, ha multiplicado por 30 mil la población de sus descendientes que puede sostener hoy la tierra"(41).

La Trascendencia Evolutiva de la Cocina: 2) La cocina da Origen a la Palabra.

www.bdigital.ula.ve

Resulta obvio por lo antes afirmado, que la practica culinaria amplía tanto la provisión de alimento (es tan "rentable") que tuvo que imponerse como actividad regular a los homínidos que la descubrieron. Desde ese entonces, sus hordas no pueden limitarse ya a su alimento crudo animal y, junto a éste (consumido al encontrarlo), cazan o recogen alimentos que exigen tratamiento culinario. Este tratamiento obliga a acampar de día, en un lugar en lo posible resguardado y, en todo caso, bien vigilado y protegido con ayuda del fuego. El fuego, pues, de ser el escudo de un reposo nocturno mejor defendido que antes, paso a constituir, además, la fuente energética de una primera actividad artificial practicada en cooperación y para el provecho común. De allí que sea pertinente plantearse la siguiente interrogante: ¿Cómo pudo influir sobre la comunicación oral entre ellos este hecho de acampar para emprender el trabajo (si llamamos trabajo a la actividad en cooperación para transformar artificialmente la naturaleza)?

Siendo puntual, y por tanto preciso se debe afirmar que la comunicación entre homínidos por gritos animales (análoga, aunque más rica, probablemente, que la

C.C. Reconocimiento

de otras especies), llegó a elevarse, en condiciones favorables, a la palabra por el hecho de que, de algún modo, aquélla posee los elementos de ésta. Ante todo, ambas son un reflejo de la realidad lo bastante fidedigno para que favorezcan la supervivencia del homínido en un caso y del homosapiens en el otro. No obstante, las dos formas de comunicación, según algunos autores, aprovechan el hecho básico de la organización de toda la realidad (resultado de la evolución cósmica y, en su caso de la biológica) en virtud de la cual, en la naturaleza, se distinguen seres individuales (agentes) y procesos (efectos provocados por tales seres), y, además, de tal modo que se repiten los mismos seres que, en tal caso, provocan así mismo proceso análogos correspondientes.

Como ya fue señalado en el párrafo precedente, “la comunicación oral de los hominidos – sometidos a la dura lucha por la existencia que les era impuesta por su continua necesidad y por la presencia agresiva de los carnívoros, etc. – estaba constituida por gritos de atención que han de designar, necesariamente, seres o procesos. Algunos de estos gritos intentaban evocar, en el oyente, aun ser vivo cuya presencia exigen una respuesta inmediata (son gritos con un contenido semántico de sujeto - de nombre -, por ejemplo: León); Los gritos de otro tipo sugerían, en cambio, una acción que el oyente debe realizar, o de la que ha de precaverse (son gritos con fondo semántico de predicado – de verbo -, por ejemplo, huir, atacar, etc.). Ahora bien, en la comunicación oral entre los homínidos, los gritos tanto los “sustantivos” como los “verbales”, aunque probablemente fuesen ya bastante numerosos (gracias al progreso de la actividad cooperante mediada por útiles), seguían emitiéndose desvinculados unos de otros, aunque de la realidad a la que nos hemos referido (como, por lo demás, tampoco lo está en la comunicación oral entre los animales de otras especies, sin la que esta carecería de sentido, de objeto), en efecto, un grito concentraría instantáneamente la mirada de todos hacia un determinado lugar de la escena ocupada por ellos, con una atención preparada, bien para percibir a un ser; bien para realizar un acto (huir, atacar, etc.)”(42).Pero, el autor añade “la vista les

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

precisaría lo que estaba pasando. El juego complejo entre agente y proceso es decir, que hace al ser anunciado por un grito “sustantivo” o cual es el ser a que se refiere la acción evocada por un grito “verbal”; en otras palabras, las dos partes esenciales de la expresión de la realidad – sujeto y predicado, ser y proceso – que el hombre relaciona en las oraciones de que consta su lenguaje, en la comunicación oral de los homínidos se componían necesariamente siempre (como en la de otros animales) de los datos de varios sentidos, de los que destacan el oído, que recoge muy en especial el grito - anuncio sólo de la actividad cooperante del grupo – y la vista, – anuncio de lo que acontece ante la horda, con independencia de la voluntad de los individuos –(43).

Así las cosas, se impone que la actividad culinaria implica un cambio brusco de circunstancia para los homínidos que la realizaban. “resguardados por la elección de lugares naturalmente protegidos, por la vigilancia de otros miembros de la horda con ayuda del fuego, etc., los homínidos cocinantes se emancipan de la presión selectiva de otros animales, y, en tanto cocinan, se constituyen unos a otros en medio exclusivo. Es por ello que los homínidos al cocinar saltaron del medio animal al medio social propio del hombre; y hay que tener presente que, durante larguísimo tiempo, la actividad culinaria tuvo que ser la actividad básica de los últimos homínidos y de los primeros hombres ya que, por una parte, condicionó e hizo más fructífera la recogida de fuentes naturales de alimentos, y, en segundo lugar porque al principio tuvo según se observó, que ofrecer muchas dificultades cuya superación progresiva resultaba entonces más remuneradora que nada”(44).

De las consideraciones antes plasmadas se presume que ya se está en condiciones “de entender como el cambio de circunstancias, que supuso el hecho de acampar para transformar por el fuego alimento ajeno en alimento propio, permitió el surgimiento de la palabra. Tenemos unos homínidos cooperantes; vitalmente atentos a algo que tienen delante (el alimento en proceso de transformación) que exige (como antes lo hacía la presencia de algunos animales)

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

una acción conveniente pero que, ahora por primera vez, depende exclusivamente de la propia voluntad y experiencia de ellos. En consecuencia, los homínidos cocinantes han conseguido una conquista esencial de libertad, ya que en cada momento pueden, a voluntad, solicitar la colaboración de otro, comunicándole doblemente 1) algo continuamente en presencia (algo inerte sometido a cambio artificial) y 2) la acción que se estima que conviene realizar. Se puede decir que la actividad culinaria proporcionó a los homínidos una conciencia de agente (los llevó, ante todo, a diferenciar a ellos mismos de sus obra) que les permitió relacionar, en las primeras oraciones, voces "sustantivas y voces "verbales"; en una palabra, la actividad culinaria llevó a hablar al homínido; esto es, a percibir en la realidad para comunicar a otros, no seres aislados, ni acciones aisladas, sino el proceso, la relación misma, entre seres (inicialmente, ellos mismo) y acciones (inicialmente el alimento en proceso de cambio)"(45). Y, además "los seres, por efecto de la acción que ejercen o que sufren, se van transformando en otras muchas veces (por ejemplo, en el caso inicial mismo, el alimento por efecto de la acción culinaria se va transformando poco a poco); y es evidente que los seres así trasmutados tienen otras cualidades y exigen otras acciones, de modo que las oraciones desde que se expresaron las primeras, tienden a encadenarse unas en otras. En definitiva, la palabra, desde que surgió, ha permitido al hombre (definido precisamente por la facultad de hablar) someter a experiencia comunicable – enunciar, comprender – aspectos cada vez más numerosas y más completos de procesos coherente de toda la naturaleza" (46).

www.bdigital.ula.ve

En relación a este punto problemático el Antropólogo Lingüista González Ñ., O. refiere que estos interesantes planteamientos remiten a la discusión entre los lingüistas llamados cognitivistas, los transformacionalistas o generativistas y los conductistas o behavioristas. Todo el asunto comenzó con las tesis del lingüista norteamericano Noam Chomsky (7 de diciembre de 1928)

C.C. Reconocimiento

El debate sobre EL LENGUAJE y la COGNICIÓN

Hoy en día, la mayoría de los investigadores reconocen que tanto la naturaleza como la nutrición desempeñan un papel importante en la adquisición del lenguaje. Así mismo, sería conveniente señalar la existencia de algunos investigadores que le otorgan influencias significativas al aprendizaje en la adquisición de la lengua, mientras otros hacen hincapié en las influencias biológicas.

Lenguaje receptivo antes que capacidad expresiva

"La habilidad de los niños para entender el lenguaje se desarrolla más rápidamente que su capacidad de hablar. El lenguaje receptivo es la capacidad de entender el lenguaje, y el lenguaje expresivo es la capacidad de utilizar el idioma para comunicarse. Si una madre le dice a su hijo de 15 meses de edad que ponga el espaldar de su juguete en su pecho, él puede seguir sus instrucciones, aunque él no las pueda repetir. Las influencias ambientales como el principal promotor de adquisición del lenguaje y la idea de que el idioma depende en gran medida del ambiente, pertenecen al behaviorista B. F. Skinner (1904-1990).

www.bdigital.ula.ve

Skinner creyó que el idioma se adquiere a través de principios de condicionamiento, así como de asociación, imitación y refuerzo. Según esta visión, los niños aprenden las palabras asociando sonidos con objetos, acciones y eventos. También aprenden palabras y sintaxis imitando a los otros. Los adultos permiten a los niños aprender las palabras y la sintaxis reforzando el discurso correcto. Los críticos de esta idea sostienen que una explicación conductista es insuficiente. Sostienen varios argumentos: el aprendizaje no puede dar cuenta de la rápida tasa o la medida en la cual los niños adquieren el lenguaje. Puede haber un número infinito de oraciones en una lengua. Todas estas cadenas no pueden ser aprendidas por imitación. Los niños hacen errores, como el uso de los patrones de los verbos irregulares. Por ejemplo, un niño puede decirme Juan

C.C. Reconocimiento

maded, añadiendo incorrectamente el pasado habitual construido con el sufijo - ed para formar el pretérito de los verbos en inglés y que el niño usaría en el verbo make (hacer). Errores como estos no resultan de la imitación, puesto que los adultos generalmente usan formas verbales correctas. Los niños adquieren habilidades lingüísticas aunque los adultos no corrijan constantemente su sintaxis".(47)

Influencias biológicas sobre adquisición del lenguaje.

El principal proponente del punto de vista que sostiene que las influencias biológicas actúan sobre el desarrollo del lenguaje es el bien conocido lingüista Noam Chomsky. "Chomsky sostiene que los cerebros humanos tienen un dispositivo de adquisición del lenguaje (LAD), un proceso que permite a los niños desarrollar habilidades lingüísticas mediante un mecanismo innato. Según esta visión, todos los niños nacen con una gramática universal, que les hace receptivos a la característica común de todos los idiomas. Debido a este contexto incrustado en la gramática, los niños perciben fácilmente un idioma cuando están expuestos a su gramática particular. Las evidencias que sugieren una capacidad humana innata para adquirir habilidades lingüísticas proviene de las siguientes observaciones: las etapas del desarrollo del lenguaje ocurren alrededor de la misma edad en la mayoría de los niños, a pesar de que los niños culturalmente diferentes experimentan ambientes diferentes. El desarrollo del lenguaje de los niños sigue un patrón similar en todas las culturas. Los niños generalmente adquieren habilidades lingüísticas rápidamente y sin esfuerzo. Los niños sordos que no han estado expuestos a una lengua pueden hacer su propio idioma. Estos nuevos lenguajes se asemejan en la estructura de la oración, incluso cuando son creados en diferentes culturas."(48)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Biología y medio ambiente

Algunos investigadores han propuesto teorías que enfatizan la importancia de ambos factores: “naturaleza y nutrición, en la adquisición del lenguaje. Estos teóricos creen que los seres humanos tienen una capacidad innata para adquirir las reglas de la lengua. Sin embargo, creen que los niños desarrollan habilidades lingüísticas a través de la interacción con los demás en lugar de adquirir el conocimiento de forma automática”.(49)

Y, dentro de esta dirección de planteamiento en desarrollo; el Odontólogo Doctorado en Antropología García – Sivoli. C. agrega: **¿Tenían o no la capacidad para hablar otros integrantes del género *Homo*?**

En relación a esta interrogante apunta: “una condición *sine qua non* para poder realizar un número suficiente de sonidos perfectamente articulados es tener la laringe en una posición baja, sin esa colocación es casi imposible poder hablar. Al respecto, en la última década se ha dado un interesante debate sobre si los neandertales tenían o no la capacidad para hablar y establecer, por consiguiente, un lenguaje.

www.bdigital.ula.ve

En este sentido, se han encontrado, hasta ahora, dos huesos de Neandertal similares a los de los humanos modernos. Sus características morfo anatómicas hacen suponer que estos integrantes del género *Homo* pudieron haber articulado sonidos o palabras los cuales le proporcionaron una herramienta excepcional para poder comunicarse con los demás integrantes de su grupo. Esta propuesta se ve reforzada por el largo periodo de sobrevivencia de los neandertales a lo largo y ancho de Europa, lo que contradice la hipótesis, la cual hace referencia a la falta de un lenguaje como causa de su extinción.

Asimismo, las pruebas arqueológicas, tales como: evidencias artísticas, y de enterramientos rituales, que hacen inferir que poseían un lenguaje para comunicarse, nos estaría revelando la organización de un pensamiento simbólico

C.C. Reconocimiento

y por ende de un grado de desarrollo cultural, que, sin el lenguaje, sería difícil de concebir".(50)

NO obstante, es dificultoso saber si otros integrantes del género *Homo*, como hábiles o erectus, pudieron haber desarrollado esta peculiaridad tan inseparable e inherente al *Homo Sapiens. "*El registro fósil en este grupo de homínidos no exhibe, hasta el presente, la presencia de un hueso hioides, debido a su notable fragilidad estructural, lo que hace casi imposible su preservación. Sin embargo, se plantean dudas al respecto las cuales dejan abierto un interesante debate, el cual tiene por los momentos un solo escenario: la especulación científica".(51)

Para Saber Más del Tópico en Cuestión. (MEDICINA DARWINIANA)

La elevada tasa de mortalidad que afligía en el otrora a gran parte de la población. En el planeta se atribuía a deficiencias de orden sanitarias y sociales; el consumo de agua sin potabilizar, el acoso de los parásitos, la precaria alimentación de la mayor parte de la población que ocasiona la falta de algunos nutrientes esenciales, los virus y los microbios que atacaban sin descanso y provocaban la aparición de numerosas enfermedades y de hecho contribuyeron a que la esperanza de vida hasta hace un par de siglos, no superara los cincuenta años.

www.bdigital.ula.ve

De allí que a finales del siglo XIX se logré desarrollar la técnica de inmunización mediante vacunas que protegían de unos seres vivos diminutos llamados microbios, luego se descubrieron los antibióticos medicamentos elaborados a partir de determinados hongos que son capaces de neutralizar y destruir a los microbios dentro de nuestro organismo, sin causarnos ningún daño.

De igual manera en la primera mitad del siglo XX se produjo una revolución científico – tecnológico a nivel de la producción y distribución de alimentos que se ha expresado en la mecanización y la planificación científica de la agricultura y la

C.C. Reconocimiento

ganadería. Por ello, al menos en una parte del mundo, se superaban otro de los grandes problemas históricos de la humanidad: el hambre y la desnutrición. Así mismo, el desarrollo de la industria agroalimentaria y de la tecnología de alimentos permitió que llegaran hasta nosotros una gran abundancia y variedades de alimentos algunos muy calóricas y extremadamente apetecibles. Lo que significa, que por el contrario de la situación anterior. La desnutrición estaba vencida y comenzó una época de excesos en el aporte de nutrientes y de energía a nuestro organismo; este derroche aún continúa y se acrecienta cada año en los países altamente industrializados.

Y hoy en los albores del siglo XXI, con todos aquellos problemas resueltos la esperanza de vida aumentadas y muchas personas sanas se enfrentan al último tercio de vida con buen estado de salud y entusiasmo de hacer muchas cosas en el tiempo que le resta da vida. Esto ocasiona que gran parte de la población comience a preocuparse por aquellas enfermedades que se desarrollan preferentemente en la edad adulta avanzada, que son las que pueden acabar la vida o reducir su calidad. Ahora bien, “cabe preguntarse ¿de qué enfermedades estamos hablando? ¿de acuerdo al autor Campillo A., J.E. fundamentalmente del cáncer, de las enfermedades metabólicas (diabetes, obesidad, hiperglicemia) y sobre todo de las enfermedades cardiovasculares, que afectan al corazón, a las venas y a las arterias y que desencadenan el ictus o accidentes vascular cerebral y el infarto al miocardio (cardiopatía coronaria) o las enfermedades de los vasos de las piernas.”(52)

www.bdigital.ula.ve

De la cita precedente, se desprende que ya deberían estar encendidas las alarmas, en cuanto a que las enfermedades cardiovasculares en breve, también acabara sobrepasando a las enfermedades infecciosas como principal causa de muerte en los países que hoy constituyen las economías emergentes, Brics; vale decir; Brasil, Rusia; India, China y Sudáfrica. No obstante, será conveniente acotar, que las enfermedades antes aludidas, son muy poco frecuentes en las

C.C. Reconocimiento

sociedades subdesarrolladas, donde la forma de vida y las actividades vinculantes al área agroalimentaria como la agrícola vegetal y la agrícola animal se inscriben dentro de un modelo de desarrollo todavía tradicional.

Según algunos expertos, el que uno acabe enfermo trabajando hasta caer exhausto, o soportando temperaturas extremas, o viviendo meses en condiciones de mala alimentación, o habitando lugares insalubres, es algo que, desde cualquier punto de vista resulta lógico, que a nadie debe extrañar. Pero que hoy día la causa principal de las enfermedades metabólicas y cardiovasculares y factualmente de mortalidad sea la hiperalimentación, el confort a plenitud, la verdad es que resulta difícil de asumir para muchas personas. Pero si a ello se agregan, factores como la falta de comunicación entre las personas, la soledad, el sedentarismo, el estrés laboral y el aburrimiento; sin eufemismo de ningún tipo, estamos ante la presencia de las patologías de la civilización postmoderna.

www.bdigital.ula.ve

Ante la situación planteada cabe preguntarse ¿Qué hacer?. Para ello nada mas asertivo, “que recurrir a la medicina darwiniana o medicina evolucionista que considera que muchas de estas enfermedades que hoy nos afligen resulta de la incompatibilidad entre el diseño evolutivo de nuestros y organismos y el uso que hoy le damos “nosotros somos el resultado de millones de año de evolución biológica (se estima que toda la historia de los tres mil millones de años de evolución biológica está escrito en nuestros genes), nuestros genes han evolucionado adaptando nuestro organismo a las diferentes formas de alimentación, que los cambios en el ambiente impusieron a nuestros ancestros. En consecuencia, nuestro diseño metabólico es el resultado del ajuste continuo a esos cambios. Pero hoy las circunstancias ambientales y la alimentación someten nuestro organismo evolutivo a un uso inadecuado, y el organismo responde a esa presión con la enfermedad. Es por ello, que en la actualidad los ciudadanos quieren ser gestores de su propio bienestar, quieren colaborar de manera activa con el personal vinculado al área de la salud en el tratamiento y prevención de los

C.C. Reconocimiento

casos patológicos señaladas. Y que la receptividad en cuanto al informante sea paciente o no, goce de la más alta estimación”(53).

De lo que se trata entonces en este siglo XXI como una suerte de desiderátum que nuestra vida sea más larga, que nuestra imagen sea más saludable y juvenil y que despliegue una buena capacidad física y de suficiente bienestar, pues el verdadero reto o desafío; es que no se trata de añadir años a la vida, sino también vida a los años. En este sentido, no estaría demás reiterar y por ende insertarse en los principios en los que se basa la medicina evolucionista al considerar, que el diseño actual del organismo humano (codificado en sus genes) es el resultado de millones de año de evolución. Por lo cual, si hacemos un ejercicio de imaginación y se toma el símil del autor en referencia como el de “un ingeniero que diseña un prototipo de una maquina y que va adaptando sus mecanismos según las necesidades que le van surgiendo a través del uso normal de tal maquinaria. Al final obtiene un diseño perfecto capaz de solventar todas las dificultades que se ha ido encontrando; puede circular en terreno pedregoso y en terreno liso, puede funcionar en tiempo frio y en medio del desierto, consume poco combustible; en fin, un diseño perfecto para superar todas las circunstancias que tiene previsto afrontar en su uso normal. Pero en el diseño final no estaba previsto el circular por el agua, así que cuando se intenta cruzar un lago, el vehiculo se hunde bajo las aguas y desaparece”. (54).

www.bdigital.ula.ve

De allí que, factualmente se estima que gran parte de las modificaciones de las condiciones ambientales que fuerzan nuestro diseño evolutivo son producidas por el hombre. Lo que de una manera u otra se traduce, en que la medicina evolucionista concibe que muchas de las enfermedades que en la actualidad nos afectan son consecuencia de la incompatibilidad entre el diseño evolutivo de nuestro organismo y el uso que hoy se le da. Por ejemplo, nuestro cuerpo está diseñado para caminar y correr, para sentarnos solo cuando estamos cansados y para dormir tendidos. Así mismo, acontece con respecto al aparato respiratorio y

C.C. Reconocimiento

su respuesta:la tos, en relación al polvo y al cigarrillo. Otro ejemplo lo proporciona la variación genética que ocasiona un aumento de la cantidad de melanina es un rasgo que solo está presente en una proporción de los individuos de la especie humana. Y ello se percibe en función de las condiciones climáticas (aumenta en aquellos individuos que pueblan en los lugares de clima tropical, pero un exceso de ella, no es beneficiosa para los habitantes de las zonas frias del norte).

El rasgo en referencia, como ocurre con otros muchos rasgos, está presente en los genes de una gran parte de la población. Así tenemos, que, “si los genes de la insulinoresistencia están en nuestro genoma es porque en algún momento de nuestra evolución algunos individuos se beneficiaron de tal característica. ¿Y si la insulinoresistencia fuera una mejora en nuestro diseño para afrontar determinadas condiciones ambientales que nos toco soportar en nuestra evolución?. Podría ser, después de todo, que la insulinoresistencia no sea tan malo como parece, y que su potencial patógeno sea más bien la consecuencia de alguna incompatibilidad de diseño entre la forma de vida de los humanos en la actualidad con aquella en la que evolucionamos. ¿Sería posible que hace miles de años en algún periodo lejano de nuestra evolución, una cierta insulinoresistencia fuera imprescindible para sobrevivir?(55). Al respecto seria pertinente, desarrollar previamente algunas consideraciones como la de concebir al genoma como un libro abierto en el que no se borra nada de lo que ya está escrito y se van añadiendo continuamente más párrafos. De allí que sea definido como un autentico rompecabezas, de unos treinta mil genes que alberga información muy diversa, no siempre de utilidad para el ser humano actual. De acuerdo a Campillo, J.E.: “Nuestro genoma contiene algún gen que no ha cambiado desde que lo albergaban las primeras criaturas unicelulares que poblaban el lodo primitivo, hace miles de millones de años. También poseemos numerosos genes que se desarrollaron cuando nuestros ancestros eran gusanos. Poseemos genes que deben haber aparecido por primera vez cuando nuestros antepasados eran peces que se esforzaban por abandonar el agua y caminar por la tierra. Una parte de

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

nuestro genoma fue común con el genoma de los dinosaurios y con el de sus descendientes, las aves. Gran parte de nuestros genes son comunes a los mamíferos. Y un 99 por 100 de nuestros genes son idénticos a los que posee cualquier chimpancé, de los que nos separamos evolutivamente hace apenas diez millones de años. Incluso los últimos estudios muestran que nuestra identidad genética con el chimpancé es de tal magnitud que se ha propuesto que se incluya a este primate en el género homo, el nuestro,"(56).

Y Agrega "si todas nuestras características morfológicas, fisiológicas y bioquímicas fueron adquiridas a lo largo de millones de años de evolución; ¿Cómo podemos interpretar que hoy tantas personas poseen un genotipo de insulinoresistencia?. Recordemos que un gen es un fragmento de ADN que contiene la receta para fabricar la proteína. Esta proteína puede ser una enzima, una hormona, un transportador, una inmunoglobulina o un receptor; cualquier función en nuestro organismo está controlada o sucede gracias a la intervención de una determinada proteína. Lo que significa que, si a lo largo de la evolución de nuestra especie apareció una determinada característica, ello solo pudo haber ocurrido, si previamente se introdujo en nuestros genes la información necesaria para que tal función fuera posible. La insulinarresistensia es una característica genética que tiene que estar sustentada en una o varias proteínas, incluidos los propios receptores de la insulina que también son proteinas En efecto, una circunstancia especial, como es la dificultad de la hormona insulina para actuar sobre algunos de sus receptores, tuvo que alojarse en el material genético de nuestros antecesores siguiendo las directrices de la evolución"(57).

Dentro de esta dirección de planteamiento se debe tener perfectamente claro que la fuerza fundamental que mueve la evolución de los seres vivos, la que permite adaptaciones como las que se han señalado acerca del cigarrillo, la de la cantidad de melanina en la piel, es la llamada "selección natural". La misma se definió como el proceso que explica la adaptación de los organismos a un

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

ambiente en cambio continuo y la correspondiente evolución de su estructura y de su función. La selección natural actúa a través de las modificaciones exitosas en el plano reproductor: los individuos que poseen características hereditarias más ventajosas dejan mas descendientes que los que carecen de ellas, y así multiplican y dispersan, a su vez la mutación hereditaria que le confirió la ventaja"(58) . Es por ello, que se afirma que la selección natural resulto fallida, al permitir prosperar un genotipo de insulinoresistencia que causa tantos problemas (diabetes, obesidad, hipertensión, dislipemia o la arterioesclerosis), y lleva hasta la muerte.

Ciertamente, los elementos de referencia que hasta ahora se manejan ponen en evidencia, "fuera de toda duda razonable que el hombre evoluciono desde un antecesor primitivo, hasta su forma actual, tras las acumulaciones a lo largo de diez millones de años de cambios relativamente pequeños. El proceso en su conjunto, se puede subdividir en tres grandes etapas: la transformación de la dentadura que permitió la desaparición de los colmillos y la reducción de la mandíbula, el logro de la bipedestación, es decir, el conjunto de cambios que permitieron andar sobre las dos piernas; y la encefalización que comprende el desarrollo del cerebro hasta alcanzar su volumen y complejidad actual"(59). Durante este dilatado periodo que en su mayor parte transcurrió en África, surgieron numerosas especies intermedias, intentos fallidos que, por su falta de adaptación a las condiciones cambiantes fueron desapareciendo.

www.bdigital.ula.ve

"Nosotros pertenecemos a la clase de los mamíferos, al orden de los primates, la familia hominidae, el género homo y la especie homo sapiens. En biología se define especie como una comunidad reproductiva. Dos individuos pertenecen a una misma especie cuando pueden aparearse y esa unión es fértil, siendo también fértiles los productos de ella. Hoy día solo existe una especie de homo sapiens. No debemos olvidar que toda especie representa una solución

C.C. Reconocimiento

provisional de la evolución y que su destino inexorable es extinguirse, y ello incluye a nuestra especie: el homo sapiens sapiens”(60)

Las Etapas naturales de la Evolución.

Resulta ya un lugar común cuando se le quiere otorgar relevancia a la alimentación; afirmar que “somos lo que comemos”. Pero, desde una perspectiva evolutiva, sería más asertivo decir que “somos lo que comieron nuestros ancestros”. Así tenemos, que muchas de las peculiaridades de nuestras características nutricionales vienen dadas desde hace cientos de millones de años antes, pero las más interesantes, las que brindan nuestras peculiaridades como especie, son recientes, acontecen desde hace unos diez millones de años, cuando iniciamos nuestro propio camino evolutivo.

1era Etapa: El Paraíso Terrenal.

www.bdigital.ula.ve

El lugar idílico constituía para nuestros primeros ancestros el bosque tropical húmedo y cálido que rodeaba a gran parte del planeta. En esta etapa se conocen varios fósiles. “Siendo uno de ellos el Ardipithecus Ramidus, un primate muy parecido al chimpancé actual. Recientemente se han identificado fósiles de otro candidato a ser nuestro ancestro que vivió en esa época, el Orrorin Tugenensis descubierto en el año 2.000, en Kenia”(61).

Se corresponde esta etapa con una fase de nuestra evolución caracterizada nutricionalmente por la abundancia permanente de alimentos, en su gran mayoría de origen vegetal. Es probable que en esta fase se produjera en nuestros antecesores “dos modificaciones que permitieron indicar el camino sin retorno hacia la hominización. Por una parte, se produjo la modificación de nuestros cromosomas. El chimpancé tiene veinticuatro pares de cromosomas y nosotros veintitrés; esto se debe a que dos de los cromosomas presentes en el resto de los primates están fusionados en nuestras células formando el gran cromosoma numero 2. Esta modificación cromosómica pudo ser la causa de que no pudieran

C.C. Reconocimiento

reproducirse nuestros ancestros con el resto de los primates, a pesar de su parecido genético o iniciaran su propio aislamiento genético que permitió su propia evolución. La segunda modificación importante fue la reducción de los caninos que permitía una peculiaridad aparentemente sin importancia: facilitaba el movimiento lateral de la mandíbula inferior y una masticación más eficaz"(62).

2da Etapa: La Expulsión del Paraíso.

El momento histórico, en referencia, coincide con la pérdida de las selvas húmedas en la que evolucionaron nuestros primeros ancestros: se estima que esta fase arranco hace unos cinco millones de años. Así también, "resulta de suprema importancia tomar en cuenta los cambios climáticos y las convulsiones geológicas que determinaron el aislamiento y la evolución de algunos de nuestros antecesores en lo que se refiere a las condiciones de alimentación pobre y escasa. Ya no disfrutaban nuestros ancestros de un bosque bien provisto de frutos y hojas tiernas, siempre abundante en cualquier época del año como en el otrora, conformarse con raíces y vegetales menos nutritivos y más escasos. "La respuesta evolutiva ante este reto fue la bipedestación. Se conocen numerosos restos fósiles que identifican numerosas especies que vagaban por África en estas fechas y la mayor parte desaparecieron con el tiempo. Un representante bien estudiado de esta fase de nuestra evolución es el Austrolopithecus Afarensis, la famosa "Lucy", una hembra joven que vivió hace tres millones y medio de años y de la que se conserva un esqueleto bien completo. En esta segunda fase de nuestra evolución es cuando por primera vez nos enfrentamos a la escasez de alimentos, a las periodos de hambruna que serian una constante en el resto de millones de años de evolución"(63).

Lo que significa, que en cierta medida somos unos primates que se han tenido que adaptar a millones de años de hambre.

3era Etapa: Carnívoros de manera Compulsiva o a la Fuerza.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

La fecha que se estima más cercana a la etapa en cuestión, es aquella que señala que hace dos millones de años, nuestros ancestros a causa de la escasez de los alimentos de origen vegetal, se le planteo la necesidad insoslayable y de hecho obligatoria de consumir animales terrestres y acuáticos. Esto como ya se asomó fue una imposición de los cambios ambientales, ocasionó un cambio sorprendente: permitió que creciera el cerebro. “Siendo este antepasado que ya pertenecía al género homo; la individualidad capaz de elaborar instrumentos de piedra de los que servirse e inicio un camino que desde el este de África le llevó a colonizar el mundo. Aunque existen diversos fósiles de este periodo y una confusión de especies, el representante mejor conocido de este pasado es el Homo Ergaster, del que se poseen valiosos fósiles y en especial el esqueleto casi completo de un fósil de 1.8 millones de años de antigüedad llamado “Niño de Turkaná”(64).

4ta Etapa: El Retorno al Edén Alimentario.

www.bdigital.ula.ve

En relación a esta etapa Campillo, A. J.E. apunta: “y al fin nos encontramos con nosotros mismos, el Homo Sapiens Sapiens. Nuestros antecesores abandonaron algún lugar de África hace doscientos mil años y ocuparon el mundo desplazando y eliminando al resto de los homínidos menos evolucionado que la habitan. Hace unos cien mil años colonizaron Europa y Asia y tuvieron que padecer miles de años de glaciación, alimentándose exclusivamente de la caza y de la pesca. Hace unos quince mil años terminó la última glaciación y comenzó el desarrollo de la agricultura, la ganadería y posteriormente la civilización”(65).

Todo lo cual, permitió que los individuos de la especie humana se encontraron con una variedad de alimentos y una abundancia nunca conocida; esto último, quizás comparable al momento histórico en que algunos de nuestros ancestros habitaron las selvas húmedas y cálidas del trópico.

C.C. Reconocimiento

Algunas Consideraciones Previas al Capítulo II

Ahora bien, al hombre de este momento histórico como a cualquier otro animal se le plantea el problema de la subsistencia. Con lo cual se afirma que, en un principio, el hombre es una individuación más de las infinitas que pueden existir en lo real, pero el hombre posee una virtud o condición única que lo diferencia absolutamente de otras individuaciones. La razón o la inteligencia. Sin la cual, le hubiese sido imposible a este ser-hombre superar las enormes desventajas (menos fuerte, menos resistente, menos veloz, menos elástico), que con respecto a las demás especies animales se le planteaban.

La consideración antes aludida nos coloca en excelentes condiciones para formular la siguiente interrogante ¿Qué tuvo que hacer el hombre para subsistir? Es obvio que tuvo que procurarse alimentos, es decir, producir sus propias condiciones de vida. Con lo cual, se apunta a un problema implícito en el mismo, como lo es: "el problema del conocimiento". En efecto desde el mismo momento en que el eslabón señalado al comienzo se puso en posición erecta… "se puede pensar que ha habido un proceso de producción de las condiciones de vida y por lo tanto de producción de las distintas formas de conocimiento. La producción de las condiciones de vida, es decir, alimentación, vivienda, vestido y costumbre etc.; así como también las otras formas de conocimiento como el arte que se expresa en imágenes artísticas concretas, nos evidencia que el hombre en su desarrollo histórico se ha visto en la necesidad de desplegar una acción cognoscitiva especifica que ha sido posible por la presencia de este ser- hombre de una condición física única: el cerebro humano como materia altamente organizada, capaz de producir formas de conciencia, a partir de sus prácticas en el proceso real de su vida (la actividad productiva y las relaciones sociales)…" (66)

De los elementos señalados anteriormente, se desprende que la acción cognoscitiva no es una función aditiva del hombre: al contrario, conocer-se constituye para el ser humano una necesidad vital insoslayable en donde no se

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

puede optar. En este sentido “el primer saber del hombre tuvo lugar al darse cuenta empíricamente del valor de su estructura física, de su cuerpo robusto, de las habilidades físicas utilitarias y de las aptitudes sensoriales primarias, pues, eran éstos los medios indispensables para poder subsistir. En función de ello, constituye lo que genéricamente se va a denominar cultura física, la cual va a resultar imprescindible, pues, la misma era una condición básica para la perpetuación, ya fuese para la lucha contra las fieras, ya como preparación para la guerra, ya para proveerse los bienes necesarios de subsistencia; no hay que obviar que, en virtud del tipo de economía existente para ese entonces, es decir una economía determinada por el azar, las exigencias técnicas del cuerpo, el correr, el saltar, el caminar, nadar, lanzar eran vitales. Al respecto, sería conveniente poner de relieve una concepción particularizada de la historia de la humanidad que se cierne al interior del trabajo en desarrollo a partir de la cual se define a esta como aquella que narra las luchas de sus miembros para asegurar en forma más o menos permanente las fuentes alimentarias y para satisfacer las necesidades que de una u otra manera influyen en el desarrollo de la vida social” (67). Dentro de esta dirección de planteamiento, las etapas del agrarismo tienen su correspondencia con el desenvolvimiento histórico social del hombre.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Cordón, F: Cocinar Hizo al Hombre. Edit. Tusquets. Barcelona – España, 1991. PP. 26-27
2. Ibíd.: p-p. 28-29
3. Ibíd.: p. 29
4. Ibíd.: p.32
5. Ibíd.: p. 32 – 32
6. Ibíd.: pp. 33 – 34
7. Núñez, A: Conversaciones Sobre Biología Evolucionista Con Faustino Cordón. Educ. 69. Barcelona- España, 1990. Pp. 34 – 35
8. Ibíd.: p. 38
9. Ibíd.: p. 39
10. Ibíd.: p 40
11. Ibíd.: p. 40
12. Ibíd.: p. 40
13. Ibíd.: p 41
14. Ibíd.: p. 49
15. Wendt, H: Del Mono al Hombre. Editorial Bruguera. Barcelona – España, 1989. pp. 160-161
16. Ibíd.: pp. 213 – 214
17. Cordón, F: Cocinar Hizo al Hombre. Ob. Cit. P. 55
18. García – Sivoli, C.: El Diente como Elemento de Estudio en las Ciencias Antropológicas: Propuestas de Investigación: En EVOLUCIÓN HUMANA. Mérida – Venezuela, 2007. Pp 9 – 11 (material mimeografiado)
19. Ibíd.: p. 12
20. Cordón, F.: Cocinar Hizo al Hombre. Ob. Cit. Pp. 57 – 58
21. Ibíd.: pp. 58 – 59

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

22. Ibíd.: pp. 67 – 68
23. Ibíd.: pp. 69 – 70
24. Leonard, W: Los Cambios EN LA DIETA ALIMENTARIA Fue La Fuerza Emergente que Determino la Evolución Humana. Scientific American, Dic. 2002. p. 72 (material mimeográfico)
25. Ibíd.: p.8
26. Ibíd.: p.9
27. Ibíd.: pp. 9 – 10
28. Cordón, F,: Cocinar Hizo al Hombre. Ob Cit. pp. 74 – 75 – y 76.
29. Ibíd.: pp. 81 – 82
30. Ibíd.: pp. 82 – 83
31. Ibíd.: pp. 83 - 84
32. Bronoswsky, J.: El Ascenso Del hombre Editado por Sistemas Técnicas de Edición, S.A. México, D.F., 1990. pp. 49 - 50
33. Ibíd.: p.50
34. Ibid.:p.51
35. Cordón, F.: Cocinar Hizo Al Hombre. Ob. Cit. pp. 89-90
36. Ibíd.: p. 91
37. Ibíd.: p. 92
38. Ibíd.: pp. 92 -93
39. Ibíd.: pp. 93 - 94
40. Ibíd.: pp. 95 - 96
41. Ibíd.: pp. 98 -99
42. Ibíd.: p. 99
43. Ibíd.: p. 100
44. Ibíd.: pp. 100 -101
45. Ibíd.: pp. 101 – 102
46. Ibíd.: p. 102

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

47. Gonzalez Ñañes., O.: “Apuntes de Clase”. Debate sobre el lenguaje y la cognición. Reproducido en la Universidad de los Andes (ULA). Merida – Venezuela, 2007. p. 6 (material mimeografico)
48. IBID.: p. 7
49. IBID.: p.7
50. García Sivoli, C.: El Diente como Elemento de Estudio en las Ciencias Antropológicas: Propuestas de Investigación: En Evolución Humana. Ob.cit. pp 13 – 14.
51. IBID.: pp. 13 – 14
52. Campillo, Álvarez, J. E.: El Mono Obeso. La Evolución Humana y las Enfermedades de la Opulencia: Diabetes, Hipertensión, Arterioclerosis. Editorial Critica, Barcelona – España. 2007. P11.
53. IBID.: pp. 35 - 36
54. IBID.: p. 38
55. IBID.: p. 40
56. IBID.: p. 40
57. IBID.: pp. 41 - 42
58. IBID.: pp. 45 - 46
59. IBID.: p. 46
60. IBID.: p. 47
61. IBID.: pp. 47 - 48
62. IBID.: pp. 48 - 49
63. IBID.: p. 49
64. IBID.: pp. 49 - 50
65. Chacón, R. y Reyes, F. J: El conocimiento Como Problema. Reproducido en la Universidad de los Andes (ULA). Merida – Venezuela, 1990. p.2 (material mimeográfico)
66. Reyes, F. J.: Cuaderno que Apunta a la Problemática Deportiva desde la Perspectiva Sociológica. El trabajo en referencia, fue presentado y discutido en

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

las instalaciones de la Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad de los Andes (ULA) y el mismo fungió para ascender a la categoria de profesor agregado del escalafon ordinario. Merida – Venezuela. p.5 (material mimeográfico).

67. IBID.: pp. 5 – 6.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO II

LAS ETAPAS DEL AGRARISMO

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO II

LAS ETAPAS DEL AGRARISMO

2. Las Etapas del Agrarismo:

2.1 Economía de Recolección y Pastoreo.

Los antecedentes de la etapa ahora en ciernes se plasmaron en el capítulo que se acaba de desarrollar. De allí que ahora corresponde abordar algunos elementos de referencia que le otorgan especificidad a la misma. En este sentido, se caracteriza por el constante desplazamiento de los contingentes humanos; es lo que se conoce con el nombre de economía de recolección y pastoreo o agrarismo nómada; sus rasgos esenciales están determinados por la ausencia de contradicciones sociales, ya que priva en los núcleos humanos el principio de cooperación para la solución de las necesidades colectivas. En esta etapa no surgen los conceptos de propiedad de la tierra ni existen las condiciones para la acumulación de riquezas, razón por la cual no se ponen de manifiesto las diferencias sociales que determinan la lucha de los diversos grupos humanos.

www.bdigital.ula.ve

En este estadio de desarrollo, según Vargas Muñoz, F., “la economía está determinada por el azar, el hombre se alimenta de raíces, yemas, brotes tiernos, semillas, tubérculos, frutas, y productos de la pesca, de la caza, a posteriori, incorpora a su cuadro económico la domesticación y pastoreo del ganado con lo cual mejora y por ende diversifica sus fuentes alimenticias. Su característica esencial descansa en la inexistencia del concepto de propiedad. De lo que se desprende que los bosques, los recursos hídricos, no son propiedad particular. Solamente en el momento en que el hombre (que es gregario por naturaleza y hábitos. No se concibe la existencia de ejemplares humanos solitarios en la

C.C. Reconocimiento

naturaleza), el grupo o la horda se toma para si sus productos, es decir, los objetos de la naturaleza, pasan a formar parte de su patrimonio y aun en estos casos (por el bajo desarrollo de las fuerzas productivas) existe la tendencia de compartir el producto de las actividades de recolección, de la pesca, de la caza para satisfacer las necesidades de los asociados (debió convivir desde sus primeros tiempos con su descendencia. Su primera institución natural fue la familia; de los enlaces interfamiliares nació el clan o la gens y de la reunión de estas entidades, la tribu), las cuales dan origen a las primeras manifestaciones de integración estable que permiten vislumbrar formas superiores de organización social hasta alcanzar perfil propio tal como ya fue señalado en las instituciones clanicas y tribales" (1)

De allí que según el autor en referencia: "el agrarismo nómada, al menos en sus primeras manifestaciones, fue la expresión gregaria de un hecho biológico: la subordinación del Homo Sapiens a la cadena alimentaria, normalizadora del ciclo vital de los seres integrados en la escala zoológica. Su débil constitución física determinó el desarrollo de las fuerzas impulsadoras de la organización social hasta generar los necesarios mecanismos de comunicación[4]. La ruptura o escasez de su cadena alimentaria determinó constantes desplazamientos y le impulsó a la creación de una técnica (útiles) capaz de asegurarle en forma más o menos estable el recurso alimento, indispensable para la subsistencia. La combinación de los factores: "sociabilidad", "lenguaje" y "técnica" reafirmó su condición de ser individualizado representativo de la especie humana regida por hechos y leyes

www.bdigital.ula.ve

[4] Pese a que el encuadre de este punto problemático desde esta perspectiva (física) corre el riesgo de acuerdo a Fernando Martinés de "negar de antemano las vivencias anímicas que el hombre primitivo pudiera tener. Aun, a costo de esto no hay más remedio que seguir manteniendo el criterio de la preponderancia de una cultura física, pues la esfera espiritual de este hombre tiene forzosamente un conducto alimenticio en la confluencia sensorial y una reacción expresionista no puede prescindir de la esfera física, porque la ausencia del lenguaje solo tenía un reemplazante, la presencia del cuerpo y cuando más dúctil y expresivo sea es que tanto mejor precursor será de aquel (el lenguaje). Las danzas serían en aquellos tiempos acaso la única condensación espiritual de la expresividad humana, pues abría en ella desde el lenguaje simple hasta la literatura, la poesía y el sentir religioso.

C.C. Reconocimiento

sociales que son formuladas y modificadas por el necesario e imprescindible desenvolvimiento de su actividad creadora”(2).

2.2 Agrarismo de Asentamiento.

En el desarrollo de su tránsito histórico la humanidad, en su constante proceso de adaptación por la continua modificación de su entorno físico, es objeto de las presiones externas, generadoras de reacomodo, en los grupos sociales que se constituyen en función de las relaciones de producción establecidas para el aprovechamiento de los objetos de la naturaleza, cuya transformación garantiza la satisfacción de las necesidades colectivas. De manera genérica, se afirma que el aumento poblacional, los cambios climáticos y la carencia de bienes alimentarios, debieron constituir factores esenciales que hicieron posible la sedentarización del hombre.

Es por ello, que según Varga Muñoz: “las zonas fértiles, con recursos hídricos abundantes y capaces de suministrar de forma periódica abastecimiento suficiente, llama la atención de los grupos nómadas que comienzan a fijarse a la tierra donde inician las actividades agrícolas y de pastoreo a corral, con el objeto de asegurar de forma permanente y dirigida los recursos indispensables para su subsistencia. Se inicia así la etapa del agrarismo del asentamiento” (3).

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente, “Las nuevas condiciones vitales se transforman en factor importante para el crecimiento y desarrollo de la población, por lo que se hace indispensable mejorar la producción de alimentos. Por ser la tierra la fuente esencial para el logro de estos objetivos, comienza a constituirse en fuentes de riqueza y en factor determinante de la diferenciación social, influida por la polarización de aquella. Esta situación determina cambios en la conciencia colectiva de los conglomerados humanos surgidos de las nuevas apropiación y tenencia de la tierra. A la mentalidad “cooperativista” característica del agrarismo nómada se superpone la individualista del agrarismo de asentamiento”.

C.C. Reconocimiento

Ahora bien, sería conveniente plantearse la siguiente interrogante ¿Cómo se expresa los cambios ocurridos en el plano de la estructura social?. Al respecto, resulta pertinente apuntar que: "que las grandes avalanchas de pueblos hambrientos en presencia de estas regiones, de óptimos recursos, inician actividades tendientes a su ocupación forzosa y naturalmente deben ser repelidos por quienes han fomentado la riqueza con el esfuerzo creador del trabajo. Surge así una nueva especialización dentro del grupo social, ante la necesidad de enfrentarse a las hordas invasoras, sin descuidar las actividades indispensables para la producción de alimentos. Por imperativos de defensa y subsistencia, el grupo humano ve surgir las primeras clases sociales: Los agricultores y los guerreros".

Las citas precedentes, permiten avizorar que la diferencia de productividad del suelo impulsa la aceleración del proceso de concentración y acaparamiento de los bienes con valor de cambio. Y de allí que, "los prisioneros de guerra, convertidos en mano de obra esclava, son asignados al trabajo en los predios - tierras de los campesinos ricos, constituidos en señores del agro y quienes oponen su poder económico a los campesinos pobres, considerados inferiores y a los esclavos; simple semovientes, cuya misión queda reducida a la producción de riqueza para aumentar el patrimonio de la nobleza de sangre" [5]

www.bdigital.ula.ve

[5] Puede decirse de manera general que a determinado estadio histórico – social ha correspondido la vigencia de enunciados, normas y principios contingentes que constituyeron el basamento lógico – jurídico para la formulación de las normas reguladoras de las condiciones necesaria a la apropiación de la tierra, es por ello, que resulta pertinente traer a colación la otra escuela que predominó durante ésta etapa como es la Escuela Greco – Romana que tal como lo indica su nombre estas dos regiones del Mundo Antiguo nos dejaron como legado postulados agraristas que todavía conforman aspiraciones de las masas desposeídas. Reformadores sociales de ambas naciones se esforzaron por modificar condiciones inicuas que constituyeron el sistema de apropiación tenencia y explotación de la tierra. Entre estos reformadores resaltan Licurco de Esparta quien distribuyó la tierra a partes iguales entre la nobleza de la Ciudad – Estado. Espurio – Casio, en Roma, el tribuno Licinio y los hermanos Tiberio y Cayo Graco, quienes no solo promulgaron leyes para limitar las extensiones los latifundios, sino que lucharon por la donación en propiedad de tierras suficientes a los plebeyos pobres; no obstante la Roma esclavista no resistía la reforma social capaz de democratizar la propiedad agraria razón por la cual los gracos y todos los adversarios del latifundio como sistema cayeron en

C.C. Reconocimiento

Durante este periodo histórico, también denominado agrarismo sedentario, se produjeron cambios profundos y en cuya vigencia se sucedieron las más variadas y disímiles transformaciones políticas y sociales. Identificado con el perfil propio en el momento mismo que la humanidad inicia como tarea fundamental el desarrollo de la actividad agrícola, se proyecta a través del largo proceso de consolidación de latifundio y su ulterior desmembramiento para dar origen a la empresa capitalista de producción agropecuaria, con objetivos puramente económicos.[6]

---

desgracia, pagando muchos de ellos con la propia vida. El pensamiento agrario predominante en estas regiones para aquel momento histórico, puede resumirse en los siguientes términos:

a Existe un orden natural mediante el cual los hombres se clasifican en libre y esclavos.
b Los esclavos constituyen la gran masa del género humano y son considerados como semovientes, cuya obligación es la de trabajar para aumentar la riqueza de la nobleza de sangre que tiene sobre ellos derechos de vida y muerte.
c Los hombres libres se clasifican en Eupátridas, Espartanos o igual Patricios o bien nacidos e inferiores plebeyos, mal nacidos.
d Los Eupátridas, Espartanos, iguales o Patricios constituyen la nobleza de sangre y son por derecho natural los dueños de la tierra y los esclavos.
e Los inferiores o plebeyos son personas libres que carecen de algunos derechos reservados a la nobleza de sangre pero que pueden enriquecerse mediante el trabajo personal.
f La actividad agrícola es considerada un arte vil, indigno de ser practicado por la nobleza, razón por la cual debe ser realizado por los plebeyos inferiores y los esclavos.

Cabe destacar que esta óptica del problema agrario, se erigió de una manera u otra en obstáculo para el desarrollo de la agricultura: los instrumentos agrícolas tenían que ser lo suficientemente toscos para garantizar su durabilidad, ya que los esclavos no tenían ningún tipo de incentivos para cuidar y preservar los mismos. Por otra parte, el incipiente desarrollo de la economía, establecia una producción de tipo consuntivo en la cual la familia era autosuficiente: la sociedad se caracterizaba por la ausencia del mercado, el cual comenzara a manifestarse en la medida de la evolución de los grupos humanos, dando origen así a una clase de plebeyos ricos: los comerciantes y artesanos.

[6] Escuela Clásica: en función de los elementos de referencia introductorios que se plantearon en las escuelas precedentes, se desprende que cada sistema de propiedad ha sido expresión de las diversas formas de predominio de los grupos dirigentes, que en su afán de mantener el control absoluto sobre los medios de producción y de los niveles de toma de decisiones, dieron origen al surgimiento de una variada normatividad integrada en un conjunto coherente, cuyos principios y postulados al mismo tiempo que garantizaban irrenunciables privilegios revestían de una equidad dudosa la realidad contingente fundamentada en los tales principios, considerados a priori como verdades irrebatible y que servían de base de sustentación a la institución de la seguridad jurídica, como se ha venido percibiendo a lo largo de este trabajo pensadores de todas las tendencias se han esforzado en sistematizar los postulados generales que han informado al agrarismo en su desarrollo histórico y social, y de esta manera se han ido formulando los fundamentos esenciales y los principios básicos de las escuelas que ya se plantearon, de aquellas que están por desarrollarse, así como la que de seguidas se va a apuntar. En efecto, la Escuela Clásica tiene como

C.C. Reconocimiento

No en balde, en el decurso de su tránsito histórico se gestan las grandes insurrecciones campesinas como expresión del anhelo de justicia social de las masas desposeídas. Es por ello que el autor Arredondo, A,: afirma "con el aumento progresivo de la riqueza se inicia el periodo de concentración del capital usurario y comercial que señalan el surgimiento de la consolidación de una casta dominante constituida por la llamada nobleza de sangre, que aglutinó en su seno el más alto poder de decisión y ejerció un dominio hegemónico en los Estados y Nacionalidades, bien en forma simultánea o en épocas sucesivas, estableciendo como formas de gobierno las denominadas "fisiocracias"[7] dirigidas por una

representantes principales a Adán Smith, David Ricardo y Thomas Robert Malthus. Los postulados más relevantes de esta Escuela son: A) para Adán Smith, la verdadera fuente de la riqueza es el trabajo del hombre, ya sea dentro del ámbito de la agricultura o de la industria. B) el derecho de propiedad, y la libre empresa son derechos naturales que no deben ser interferidos por la acción de Estado. C) Thomas R. Malthus, plantea la ley del rendimiento no proporcional de la tierra, la cual consiste en que la tierra no rinde un beneficio correspondiente a las inversiones tanto tecnológicas como del factor humano, una vez alcanzado el límite del beneficio productivo. D) David Ricardo, tomando como referencia la Teoría Malthusiana establece las leyes de la renta territorial, analizando la renta absoluta como la resultante de la acción del hombre sobre las tierras menos favorecidas, y la renta diferencial como una ganancia que viene dada por la propiedad de tierras privilegiadas en relación con los mercados, condiciones agrologicas, inversiones tecnológicas etc. La renta diferencial se determina como consecuencia de la definición de los precios de los productos agrícolas generados en las tierras menos aptas desde el punto de vista de su fertilidad y que se encuentra más alejadas de los centros de consumo. Ello permite un beneficio extra en la comercialización del producto obtenido en las tierras de mejores condiciones agrologicas, que generan una mayor producción por unidad de producción, así como también, por su relación de proximidad con el mercado de consumo. Ese beneficio especial se le califica de renta diferencial. E) para David Ricardo, el derecho de propiedad sobre la tierra es antisocial y los ingresos del propietario obtenidos como producto de la renta deferencial son contrarios a la equidad y a la justicia.

[7] La heterogeneidad de estudios realizados con el objeto de sistematizar el conocimiento de la cuestión agraria, han determinado la formulación de las más variadas teorías tendientes a explicar las relacione de producción, tenencia y explotación de la tierra labrantía. En este sentido los fundadores de la Escuela Fisiocrática entre los cuales se cuenta Francois Quesnay (1.694 – 1.774), sostiene que la tierra es una riqueza sui – generis ya que ella genera bienes en forma permanente e ininterrumpida y que además puede reponerse mediante la aplicación de técnicas determinadas.

Los principales postulados de esta Escuela son los siguientes: A) la intervención del Estado entorpece el buen funcionamiento del sistema económico en virtud de la existencia de leyes naturales que regulan los mecanismos de la producción y su ulterior distribución entre los diversos grupos sociales. B) la agricultura es la única actividad productiva que genera productos excedentes y en consecuencia hacia ella deben dirigirse las tasas impositivas, liberando de impuestos las demás actividades ya sean comerciales o industriales. C) los agricultores como únicos beneficiarios de la producción, están en una situación privilegiada que les permite establecer mecanismos reguladores de la actividad económica y

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

aristocracia agraria, para cuyos integrantes existen un orden cultural regidos por leyes inmutables, cuya recta aplicación darán como resultante el "producto neto" que corresponde exclusivamente a los agricultores".

Históricamente se considera que fue durante esta etapa que arranca el desarrollo de las ciencias agrícolas[8] que adquieren un grado de individualización y especialización poco comunes y se da impulso a la mecanización del trabajo rural

---

subsecuentemente obligados moralmente a respetar la libertad y dignidad de los demás dirigentes de la sociedad.

[8] Al referirnos a la Ciencia Agrícola en específico factualmente provoca una discusión que es necesario considerar como es la ya conocida oposición entre el vocablo Agrario y el término Agrícola. En efecto, en la cuestión agraria esta situación tiene un carácter muy complejo por la heterogeneidad de los factores que intervienen en este punto problemático. Lo que le otorga un significado holístico, abarcante y si se quiere globalizante al vocablo en referencia. Pero indiscutiblemente el factor fundamental es el Hombre. El Hombre en relación con los otros Hombres y con la Tierra Labrantía (pedazo de planeta con vocación agrícola). Así también, se incluyen factores como las formas de relacionarse con la tierra: régimen de tenencia, régimen de apropiación, régimen de explotación y producción de la tierra; figuras o tipos de Explotación y Producción de la Tierra: propietario, ocupante, aparcero, medianero, pisatario; las relaciones de mercado: sus fenómenos de monopolio, oligopolio, apertura, libre competencia. La integración de este tanto en la economía Nacional como Internacional; Distribución de los productos: infraestructura tecnológica a objeto de conservar los productos y en correspondencia a las necesidades, sus fenómenos de concentración y desplazamientos; transporte: sus distintos tipos y posibilidades de desarrollo, bien sea: vía terrestre, acuáticos, aéreas; consumo: capacidad de compra o el poder adquisitivo de la población; relaciones contractuales y obrero patronales que actúan como factores del fenómeno de la producción. Pero, además, a estos diversos aspectos habría que agregar los generados por la acción de la tecnología agrícola y por los vínculos que se desprenden de su aplicación que sin lugar alguno influyen de manera determinante en el problema agrario. Lo que significa, que el plantea la necesidad de la clasificación de los factores en atención a las situaciones contempladas sin obviar, que toda la pluralidad de relaciones da origen a un derecho sui generis: el Derecho Agrario, el cual se define como un instrumento normativo del complejo campo de la cuestión agraria.
De igual manera, estudia áreas muy específicas como: las Políticas Agrícolas, la preocupación de tutelar la función social de la tierra, la ideología portada por los productores y demás entes involucrados. Todo ellos constituyen la expresión dinámica de la normatividad reguladora que va creando los perfiles propios de la disciplina. Ahora bien, siendo coherente y atendiendo el llamado planteado en el párrafo precedente, resulta pertinente apuntar que al contrario del vocablo agrario, el termino agrícola se refiere exclusivamente a los recursos Bio – Físicos – Químicos, Científico – Tecnológicos que intervienen en el aprovechamiento racional de la tierra; a saber: carácter de los cultivos, calidad de los cultivos, ciclos vegetativos, plagas, injertos, híbridos, riesgo, abonos, fungicidas, germicidas, herbicidas, insecticidas, condiciones climáticas, etc. De allí que, en algunos ámbitos académicos se podía considerar lo agrario como objeto de estudio de la ciencia sociales y por lo tanto es competencia del Sociólogo del Economista del Jurista. Lo agrícola por el contrario es objeto de estudio de las Ciencias Naturales y por lo tanto competencia del Ingeniero Agrónomo, el Médico Veterinario.

C.C. Reconocimiento

a la construcción de vías de penetración y comunicación agrícola. El problema del campesino, como grupo social permanece sin embargo inabordado: esclavo primero y luego convertido en siervo de la gleba o en peón abolitado durante la vigencia del latifundio, para a posteriori ser sustituido esta entidad por una empresa eficiente en lo que a producción y productividad se refiere, en cuyo seno la fuerza de trabajo se transforma en obrero agrícola, en asalariado rural o en desalojado forzoso que migra hacia las zonas ecológicamente marginales de las grandes ciudades, para así aumentar el cinturón de miseria; caldo de cultivo de la delincuencia famélica y factor criminógeno donde se agiganta la peligrosidad y las contradicciones de entre los diversos grupos de presión constitutivos del ser social.

2.3 Agrarismo de Integración

La virulencia de los disturbios políticos – sociales que provocan sacudimientos a la estabilidad de la humanidad; el surgimiento de algunas áreas de conocimiento especializadas: Derecho Agrario, Ciencias Sociológicas, Ciencias Económicas, Alto Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología, así como también, la elaboración de las diversas Teorías Políticas, determinan o allanan el camino para la conformación de una nueva concepción de la Cuestión Agraria[9] que de esta

www.bdigital.ula.ve

[9] Escuela Socialista, Colectivista, Social Cristiana: sus principales postulados son: A) las dos primeras escuelas consideran que la propiedad privada en general y la de la tierra en particular, son productos de apropiaciones indebidas y en consecuencia deben desaparecer. Mientras que la tercera no solo preserva la propiedad predial sino que plantea como solución inversiones tecnológicas en los latifundios para convertirlos en empresas agrícolas. De allí que tenga sentido el postulado que la misma asume, al señalar la necesidad de relaciones obreros patronales armoniosas entre los empresarios del campo y los obreros agrícolas. B) coincidencia plena entre las tres escuelas al considerar la tierra como fuente de producción de alimentos los que significa que esta revestida de un alto interés social. Por esta razón, el Estado debe garantizar esa función mediante la planificación impositiva de los rubros necesarios para satisfacción de las necesidades alimenticias de la sociedad. C) acuerdo tácito entre estas escuelas en lo que respecta a la condonación de cualquier pago de rentas por el trabajo que realicen los campesinos en tierras particulares. Así como también, coinciden en postular la colonización de tierras incultas para resolver el problema de los excedentes de población campesina. D) las dos primeras escuelas consideran que para garantizar la seguridad del estado se hace necesario un cambio de conciencia. Por encima de los intereses particulares de los individuos está el interés general de la sociedad. Por ello, se establece el colectivismo agrario; en el cual la tierra, los medios de producción, son de propiedad colectiva intervenidos por el Estado (Escuela Socialista). De igual forma, el Estado cobra gran relevancia a los fines de la creación de las Comunas Municipales. En efecto, la propuesta consiste en que se arriendan las tierras a los campesinos cuyo producto sería destinado no solo a beneficiar a las familias campesinas en su conjunto, sino a mejorar los servicios del medio rural (Escuela Colectivista). Mientras tanto la tercera escuela se reduce a plantear su propuesta más emblemática como es

C.C. Reconocimiento

forma comienza según Vargas Muñoz “A estudiarse como problema individualizado en cuya integración interviene una entidad especial: la Familia Campesina con derechos inalienables, intereses e ideales propios que deben ser considerados a la hora de la toma de decisiones que incidan en los complejos y variados problemas referidos al sector agrario. Todo ello coadyuva a la formulación de un conjunto de leyes que ponen en evidencia las necesarias subordinaciones reciprocas (es decir, la no hegemonía por parte de alguna de ellas) entre el desarrollo industrial y el agrícola y que dan nacimiento a la etapa de los “Desarrollos Integrados”, de programación inducida y en los cuales los “Intereses Rurales” tienen una consideración especial”(8).

En esta etapa el hombre como entidad individual “se hace factor decisivo y constructor consciente de su propia historia que programa y planea las líneas de desarrollo integral en el cual el agrarismo es agente impulsor de los factores de producción industrial. La regionalización deviene como agente de contenido real para el ejercicio pleno de las formas democráticas al crear mecanismo de participación constitutivos de los llamados grupos de presión, que de hecho van a ejercer su influencia en la toma de decisiones. Dentro de estos, (grupos de presión), según Arredondo, A.: “los campesinos (entorno rural) se aglutinan en las organizaciones clasistas con objetivos e ideales propios mediante los cuales luchan por mejorar su condición social y fortalecida por el aporte decisivo de la clase obrera (entorno urbano) con la cual integran “La Unidad de los Grupos Explotados”. Se proponen y lo logran, introducir reformas sustanciales en las legislaciones contemporáneas, para iniciar así el proceso de transformación de los sistemas anacrónicos de apropiación y tenencia de la tierra, considerados execrables, y que señalan de manera indubitable el advenimiento del agrarismo de

www.bdigital.ula.ve

aquella que refiere a la Propiedad Comunitaria que señala entre sus elementos de referencia altamente significativos: que esta aflorará en un estadio histórico en la cual quedarán suprimidas las contradicciones sociales (Escuela Social – Cristiana).

C.C. Reconocimiento

integración impulsor de las reformas agrarias que conmueve el Universo Agrícola". (9) [10]

Cabe destacar, que durante este periodo histórico no se percibe uniformidad en el tratamiento del problema campesino, pues los cambios

[10] Escuela Sui-generis: El Cooperacionismo Mexicano y La Escuela Agrarista Indo-Americana: La revolución Mexicana de una manera u otra plantea una nueva concepción del problema agrario. En efecto, Emiliano Zapata caudillo mexicano inicia en ese país con sus montoneras una Reforma Agraria Sui-generis, es decir a la "americana" que arranca con "la confiscación de los grandes latifundios, al mismo tiempo que se consagra el derecho de propiedad de los pequeños y medianos productores y el principio de la función social de la tierra. Su famoso plan (AYALA) mediante el cual entusiasmo al máximo el sentimiento clasista de los campesinos mexicanos; se resumía en tres principios rectores: A) Restitución: cuyo texto traslucía como devolución de la tierra a quienes habían sido despojado de ella; B) Completación: que tenía por objeto aumentar la extensión de las parcelas de las familias que no la poseían en cantidad suficientes; C) Dotación: para asentar en tierra propia a los campesinos desposeídos" ().

Cabe destacar, que "el Cooperacionismo Mexicano inicia el establecimiento del principio de la planificación inducida y democrática que consagra el crédito campesino y la cooperación de servicio y considera al campesino como grupo social con derechos propios que el Estado debe garantizar. El desarrollo político – social de América y la revisión de las ideas imperante en el mundo hace surgir en nuestro continente una nueva concepción de la política militante. Las masas laboriosas toman parte activa en las luchas sociales y se organizan en grupos de presión que insurgen a la vida pública con planteamientos definidos como posibles soluciones a los males tradicionales de la América mestiza" (). Lo que significa que las raíces de los partidos políticos que van a hegemonizar la vida política de los países de América Latina, sobre todo aquellas entidades político-organizativas que se inscriben dentro de la tendencia que genéricamente ha sido denominada "Izquierda Democrática" (I.D), siendo obvio, que en su cuerpo doctrinario no solo están inmersos los elementos de referencia, que están en plena correspondencia con los parámetros aludidos. Sino que, dado su perfil de identidad, se desprende un rasgo relevante que sin lugar a dudas va a permitir marcar distancia con respecto a las tendencias políticas-tradicionales y de las llamadas Marxistas Leninistas y se esfuerzan en elaborar una plataforma programática que sin desconocer los postulados de aceptación universal interprete la realidad americana y aun la de los países miembros considerados como realidades geopolíticas individualizadas.

Ahora bien, como quiera que la causa determinante de los males lo representan las formas anacrónicas de explotación y tenencia de la tierra, los partidos en cuestión (I.D), elaboran una teoría agraria americana que busca constituir la base para la solución de los problemas del continente. Esta teoría conocida con el nombre de Agrarismo Indoamericano es desarrollada por el experto Alberto Arredondo en los términos siguientes:

Escuela Agrarista Indo-americana: los postulados de esta escuela, como todo aquello que se propone dentro de los parámetros reformistas, aun se encuentra en proceso de constitución, y como quiera que la misma, se define bajo el vocablo ya señalado, pone en evidencia que "su mayor anhelo es propiciar el crecimiento dinámico sostenido y equilibrado de nuestros países, dentro de unas variables económicas, cuyo planteamiento científico ha de estar atemperado en todo instante a la realidad temporo-espacial de cada país y de cada región.

En la práctica, es la suma de principios fórmulas y teorías que tomaron como base la aceleración del desarrollo, establece la ley de la interacción reciproca entre industrialismo y agrarismo buscando un crecimiento sin grandes deformaciones ni desequilibrios y una más justa distribución del ingreso"()

De lo que se desprende, que su finalidad "es corregir los desajuste y las desproporciones que se observen en la realidad agraria de cada país, respecto de los grados y niveles de los otros sectores de la producción. Sin pretender establecer absurdos desarrollos paralelos mantiene que a determinado grado de industrialismo ha de corresponder también determinado grado de agrarismo. Y que a cierto nivel de vida de los centros urbanos, ha de corresponder un grado determinado en la calidad de vida campesina"().

En lo que respecta a su perfil, se erige en una novedosa y fuerte corriente del pensamiento económico en lo que fueron las viejas tierras del Inca, el Maya y el Azteca, estudia, aprovecha, coteja, depura y reacondiciona todos los postulados preexistentes. Pero tratándose como materiales fusionables ya filtrados, los refunde en un crisol distinto que es nuestra América.

C.C. Reconocimiento

generados como consecuencia de la aplicación de una tecnología eficiente al desarrollo de la agricultura y la subordinación de ésta, en un primer momento con respecto al proceso conocido con el nombre de "Revolución Industrial", relación que a posteriori cambia y se plantea de manera paralela; hizo posible que en los países de mayor desarrollo económico – social se produjera la transferencia del Agrarismo de Asentamiento al Agrarismo de Integración, obviando las aspiraciones del campesinado. En efecto, "del latifundio se pasó a la empresa agrícola o a la empresa de plantación para lograr así objetivos de producción intensiva, de productividad eficiente, bajo la orientación general de una economía de escala. El sistema impuesto destruye al campesino como clase social, transformándolo en obrero agrícola – asalariado rural y el empresario del agro en un grupo privilegiado: La Burguesía Agraria, que se constituye en beneficiaria de la plusvalía generada mediante la actividad productiva del medio rural.

Por el contrario, los países subdesarrollados, sometidos a la dominación colonial de las grandes potencias reciben el impacto político provocado por las modernas ideas revolucionarias, y por los aportes prodigiosos de la Ciencia y de la Tecnología, casi simultáneamente con la iniciación del proceso de consolidación del sistema latifundista de apropiación y tenencia de la tierra. Se genera así el conflicto dialéctico entre la institución de la propiedad quiritaria y los conceptos de la función social de la propiedad agraria, de redistribución de la riqueza de justicia igualitaria sin privilegios. Ello da nacimiento a una ideología campesina que se constituye en programa de acción de las insurgencias armadas de corte agrarista o en plataforma política de los partidos nacionalistas latinoamericano[11]"(10)

www.bdigital.ula.ve

Los objetivos más sentidos y sí se quiere sacralizados de esta escuela expresamente son: se proponen "una planificación democrática, también llamada programación de desarrollo en que se conjugan armónicamente los empeños del Estado con la libre iniciativa de los individuos, y las empresas, para acelerar el crecimiento integral de nuestras sociedades, introduciendo cuantas reformas estructurales sean de necesidad (agrarias, fiscales, etc.) para que la distribución de los ingresos sea más justa equitativa y armónica. Sostiene y consagra la propiedad privada en campos o ciudades pero bajo un amplio concepto de función social".()

C.C. Reconocimiento

Dentro de la periodización histórica acotada y en correspondencia con el estadio que se estudia; muy bien se podría insertar la escuela cuya especificidad se pone en evidencia en las notas al pie de página que ahora se encuentran en las postrimerías de su desarrollo. Siendo obvio, lo que hasta ahora han sido las ideas medulares de corte reivindicativo vinculantes a esta compleja área problemática y que a manera de letanía rezan – figuran, en todos los planes, programa, proyectos y políticas esparcidos por todo el contexto latinoamericano.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Vargas Muñoz F.: Agrarismo y Reforma Agraria. Edic. DISA, Caracas, 2000.Pp. 24 y 25
2. IBID: P.27
3. IBID: P.27
4. IBID: P.27
5. IBID: P.27 – 28
6. IBID: P.28
7. Arredondo, A. La Cuestión de la Tierra. En Economía Agraria. Edic. CEDS. México, 1999 Pp. 79-80.
8. Vargas Muñoz, F.: Agrarismo y Reforma Agraria OB. CIT. P.30.
9. IBID. P.30.
10. La Cuestión de la Tierra. En Economía Agraria. OB. CIT. P.30-31.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO III

EL FENÓMENO DE LA GLOBA-ALIMENTACIÓN Y LA NUEVA RURALIDAD

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO III

EL FENÓMENO DE LA GLOBA-ALIMENTACIÓN Y LA NUEVA RURALIDAD

El termino globalización lo encontramos frecuentemente en toda clase de discursos, pero rara vez se le define en forma taxativa. Para algunos, su origen se ubica en el siglo XV. Por tanto, este momento histórico se le considera como el punto de inflexión cuando la economía de mercado no pudo disociarse del vuelo incontenible de la modernidad. Al respecto, sería pertinente desarrollar algunas acotaciones precedentes a la fecha en cuestión. En efecto, la humanidad en aquel entonces vivía la época de la descomposición de la sociedad feudal en occidente, una sociedad en la cual las clases sociales fundamentales eran los señores feudales y los siervos de la gleba, que era la clase explotada y la que producía la riqueza para los señores feudales. Pero, lo más relevante es que la humanidad en esa periodización histórica procedía en su evolución de manera desvinculada, no ligada entre sí, no interdependiente.

www.bdigital.ula.ve

En esa época encontramos focos dispersos de civilización no dependientes entre sí. América por supuesto, ni siquiera se conocía, era un territorio ignorado por completo. Según Silva Michelena, H: “Había pues, focos dispersos de civilización: uno en la China, otro en el mar Mediterráneo, otro en lo que se llamaba El Levante, entre ellas había un tráfico comercial. De manera que la evolución de la humanidad, era una evolución que partía de varios centros: era una evolución policéntrica. Y el destino de cada uno de los pueblos era independiente, no estaba dirigido, no estaba orientado por el proceso de desarrollo, de transformación que tenía lugar en cada uno de los centros separados.

C.C. Reconocimiento

En el siglo XV (raíz de la globalización) ocurre una catástrofe fue la toma de la ciudad de Constantinopla por los turcos, hecho que cierra el comercio entre Oriente y Occidente, básicamente a través del mar Mediterráneo, y que consistía fundamentalmente en especias muy ricas originarias del lejano y cercano oriente (1)

Al ocurrir esto, los países del Mar Mediterráneo, se deprimen económicamente “retroceden” y como reacción Europa Occidental (España y Portugal) buscan la manera de abrirse paso hacia la tierra de las famosas especias: esto obliga a las Metrópolis españolas y portuguesas, que en ese momento vivían el proceso de formación del capitalismo y de desintegración del sistema feudal a buscar nuevas rutas hacia el oriente. Esta búsqueda de nuevas rutas marca la época de expansión de Europa y de la aplicación de las ideas del mercantilismo, política comercial predominante en los países más avanzados. Estos países (E.O), procuraban enriquecerse mediante el mercado mundial comprando barato y vendiendo caro sus artículos como lo hace todo comerciante y de esa forma acumula riquezas.

www.bdigital.ula.ve

Durante este proceso, tiene lugar un conjunto de expediciones que se inician en el siglo XV para a posteriori intensificarse en la segunda mitad del siglo en cuestión. “Entre las expediciones que vale la pena señalar se encuentran en primer término, las que llegan a las costas de África, que son tomadas por los portugueses, y las que organizó España hacia finales de ese siglo que tocaron las costas de América y de esta forma, se produce el descubrimiento de estas tierras. De allí en adelante continua una serie de expediciones. Al respecto, conviene formularse la siguiente interrogante: ¿Qué importancia tiene esto y porque se le menciona? Tiene una gran importancia, ya que por primera vez en la historia, el globo terráqueo, es decir, todos los territorios que lo componen comienzan a unificarse alrededor de un solo movimiento que era la expansión europea, como resultado de las expediciones y la toma de posesión de los territorios recién

C.C. Reconocimiento

descubiertos, estos son convertidos en colonias. De manera que en el siglo XVI encontramos establecido en el mundo un sistema completo que es el Sistema Colonial. Al principio, superficialmente, después comienza la penetración interior de todos los territorios mediante el proceso de colonización. Cabe destacar, que este sistema colonial marca la época del surgimiento del Sistema Capitalista que se establece como un Sistema Mundial cuyo valor excedente se basa internamente en el trabajo asalariado"(2)

Ahora bien, este sistema mundialmente articulado se desarrolla en forma heterogénea y desigual; esto quiere decir, que en algunas regiones el desarrollo económico tiene lugar más rápidamente y en otras regiones más lentamente. El proceso de desarrollo económico que es la actividad fundamental del sistema está dirigida por la ley del máximo beneficio, la obtención de la mayor utilidad posible. Como seria obvio, este rasgo (D.H.D) de por si relevante del capitalismo determinó que se crease por primera vez en el planeta un centro dinámico hegemónico y una periferia dependiente. El centro fue Europa Occidental (las metrópolis), al principio España y Portugal, después Inglaterra y recientemente, los Estados Unidos de Norteamérica. Un centro donde el capitalismo progresaba rápidamente donde las fuerzas productivas crecían a gran velocidad (obreros libres) y una periferia que estaba formada por los países colonizados en donde estas mismas fuerzas crecían más lentamente (modos de producción sui-generis: esclavos y siervos). Así tenemos, que durante los siglos XVI, XVII, XVIII, y primera mitad del siglo XIX; marca el periodo colonial de las sociedades latinoamericanas, periodo en el cual estas sociedades están insertadas, encajadas y de hecho, inmersas por la vía del mercado en un sistema mundial totalizador. Pero, he aquí lo más significativo: ¡en condiciones de subordinación!

De las consideraciones precedentes, se desprende que la globalización, la podemos comenzar definiéndola como una etapa en la historia del capitalismo o mejor dicho una modalidad del neoliberalismo que implica considerar el mundo

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

como un gran mercado para la producción, comercialización, adquisición y consumo de productos. Siendo la globalización financiera y el debilitamiento (tendencialmente la aniquilación), del Estado- Nación sus últimas expresiones.

Las características más resaltantes de este fenómeno histórico son: aumento del comercio exterior, exportación de capitales, uso intensivo de tecnología, control a distancia mediante el uso de la cibernética, automatización y robotización de la producción. En esta modalidad de Estado Mundial o Planetario, las decisiones del Estado-Nación dejan de ser autónoma para adecuar sus políticas internas tanto económicas como sociales a las exigencias de los préstamos externos de los organismos multilaterales fundamentalmente el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional. Es así como asistimos en Venezuela y de hecho en todos los países periféricos a la promoción de zonas de libre comercio y a políticas de privatización que se expresan en ventas del patrimonio público (empresas estratégicas), al mejor postor de consorcios extranjeros. Así mismo, un aumento escalonado y planificado de las tarifas de los servicios públicos básicos, el incremento de los precios de los alimentos de la cesta básica, la privatización de la salud donde el estado se desentiende por los hospitales públicos. Por último, se puede mencionar la privatización de la educación comenzando con un cercenamiento de los servicios estudiantiles que en el otrora no solo sus tarifas tenían un carácter si se quiere simbólico; sino que gozaban de un trato privilegiado. Igualmente, el presupuesto de estas instituciones estaría siendo sometido a un proceso de estrangulamiento en la medida en que sus autoridades no rindan cuentas ante las instancias respectivas. Se trata de una apertura económica donde el objetivo es insertar a Venezuela y por ende a los países periféricos en el proceso productivo contemporáneo en el marco de la realidad internacional, sin tomar en cuenta el costo social de esta nueva actitud, en una sociedad rentista como la nuestra susceptible de resquebrajarse día a día por las contradicciones estructurales internas.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

El modelo de Estado Democrático impuesto en las décadas de los 60 y 70 en América Latina respondía fundamentalmente a las siguientes características:

- Necesidad de “modernización”, provocando una ruptura de las bases de la sociedad tradicional e imponiendo nuevas formas o reglas de juego.
- Ideológicamente “nacionalista” referido a la defensa de capitales nacionales.
- Económicamente “inversionista” en la construcción de la infraestructura pública de la nación, en la instalación y producción de la industria pesada, en el caso de Venezuela petróleo y hierro.
- Socialmente “protector” concretizado en Educación y salud para todos, políticas de pleno empleo específicamente en el sector servicios. Lo que significaba, el engrosamiento de las nominas publicas y por ende aumento de la burocracia.

www.bdigital.ula.ve

Este modelo político, impuesto en la periodización histórica ya señalada, establecía el esquema de países hegemónicos, por un lado, y países periféricos por otro; América Latina en aquel entonces formaba parte de esta segunda calificación, también llamada Tercer Mundo.

A partir del fenómeno de la globalización, se plantea una estrategia que contiene como elementos más relevantes la de facilitar políticas de capital y de mercado en un mundo que de acuerdo a esta perspectiva de análisis se encuentra dividido en países del primer mundo formado por los países de máxima expresión de desarrollo económico y el resto del mundo que no han alcanzado aun ese nivel de desarrollo, por tanto, marginados y en algunos casos excluidos del consumo, inversión, información, etc., pareciera que la única alternativa es incorporarse al proceso de modernización que brinda la globalización o correr el riesgo de perecer. En efecto, la evidencia más transparente de este hecho

C.C. Reconocimiento

histórico se percibe bajo la óptica sociológica, pues este encuadre, nos concierne a todos y alcanza toda clase de factores económicos, sociales y culturales, favorece algunos, perjudica a otros.

Cabe destacar, el ámbito científico- tecnológico como aquel en donde se van a producir a plenitud los desarrollos-innovaciones tecnológicas que han permitido la irrupción del fenómeno histórico en cuestión, y por ende la conmoción que sacude en la actualidad los cimientos de la civilización tecnotrónica. En este sentido, resulta altamente conveniente acotar algunas consideraciones del prestigioso periodista Ramonet, I. “vinculantes a la informática, ya que el efecto de esta como factor catalizador en la transformación de nuestra percepción del tiempo, del espacio y de las cosas en general, ha generado una suerte de relativismo que incide en una nueva manera de mirar y sentir el mundo. Hasta hace pocos años la modernidad nos aseguraba ciertas verdades, ciertas certezas que percibíamos como inmutables, el conocimiento de las cosas y de los fenómenos ocupaban tiempos y espacios determinados; la repetición de un fenómeno en idénticas condiciones, la ciencia nos decía, que debía producir idénticos resultados. La necesidad de ordenar las cosas y los acontecimientos determinaba medir el tiempo y de hecho percibirlo como una sucesión de acontecimientos, tiempo absoluto y uniforme en todo el universo la cotidianidad era medida por el antes y el después.

www.bdigital.ula.ve

A principio del siglo pasado, Einstein hecha por tierra esta aparente tranquilidad, al plantear la posibilidad de comprimir y distender el tiempo. También las mediciones que implicaban espacios perdían su significado. “No hay espacio absoluto independiente de su observador”, un suceso distante que tiene lugar en algún momento determinado para un observador, puede suceder antes o después para otro… no es posible hablar del universo en un instante dado… el tiempo esta fluyendo a velocidades diferentes en partes diferentes del universo. ahora bien, uno de los fenómenos esenciales, en esta nueva percepción del tiempo y del

C.C. Reconocimiento

espacio, es el cambio de las imágenes de los espacios urbanos, cambiantes a una velocidad difícil de aprehender, por otra parte, la homogeneidad de ciertas arquitecturas, la uniformización dentro de la diversidad del espacio urbano, produce extrañamientos"(3).

Así las cosas, pareciera que cualquier lugar del mundo es accesible en pocos minutos a través de los teléfonos en sus distintas tipologías, autopistas informáticas, cine y televisión fundamental y masivamente, que muestran a diario la cotidianidad de otras culturas. Llegamos a familiarizarnos con formas de vida espacios y paisajes en general en los que nunca, corporalmente hemos estado. Percibimos una subversión del espacio que relativiza cualquier pertenencia, al no sentir que existe ya ni las distancias reales, ni el tiempo que nos separa de aquello. Se tiene la impresión que los ritmos de vida se aceleran cada vez mas exacerbando nuestro acostumbrado existir.

www.bdigital.ula.ve

Los llamados "no lugares" a los que magistralmente Auge, M. 1996 hace referencia por oposición antropológica a lo que Marcel Maus definió como culturas localizadas en el tiempo y en el espacio; son cada vez más numerosas y uniformes. Mc Donald's, cadenas de hoteles internacionales (Hilton, Sheraton), Clubes de vacaciones (Mediterráneo) y centros comerciales (Sambil). Lo que significa, que ya no son las plazas públicas, los mercados y las iglesias los centros de encuentro y referencia. En su lugar se ubican estos no lugares, que se detectan idénticos en cualquier país del mundo, espacios inaprensibles que aumentan el sentido de incertidumbre, angustia y desarraigo. Esta nueva realidad que reestructura la noción del espacio, del tiempo y de la percepción del mundo se vuelve espectadora pasiva de la agonía, de los espacios humanos dedicados al arte en sus diversas expresiones, a la poesía, a la gastronomía, al amor, oficios y estados del alma que necesitan detenerse en la contemplación, para expresarse y que solo son posibles en la tranquilidad del espíritu y en el abandono del ocio.

C.C. Reconocimiento

En América latina, las sociedades conviven en una suerte de esquizofrenia con la modernidad impuesta y el tradicionalismo que siente la imposición demasiado violenta de la occidentalización de valores. Se vive en una especie de shock cultural contemplando un mundo que se expande a través de los medios de comunicación con formas de vida y de consumo que casi el 80% (ochenta por ciento) de la población no puede alcanzar, contemplamos una especie de enfermedad de la abundancia desde un mundo de carencias. Todo parece indicar que existe, una incapacidad de mediación entre esos países económicamente ricos, científica y tecnológicamente desarrollados, angustiados por la falta de tiempo, para satisfacer su frenesí por el consumo, aparentemente vacios a nivel de otras formas de realización personal, y el resto del mundo en shock, que no logra comprender esa forma de vida, de abundancia y enfermedad que raya en la disociación psicótica.

Ahora bien, el abanico informativo procedente de las distintas fuentes informáticas; vale decir: Internet; Yahoo Inc, Google Inc, Web, Espacios virtuales; Redes sociales como Twitter, Facebook actuando sobre otras formas culturales queramos o no influyen en nuestra cotidianidad y provocan en este resto del mundo el deseo de inclusión al sentir de alguna manera la erosión de las nociones de identidad y soberanía, en el marco del desencanto causado por la corrupción de las políticas nacionales y los ideales del Estado Democrático, que se pierden con la nostalgia del desarrollo de un mundo mejor y de un Estado representante de los derechos de las grandes mayorías.

La globalización ha trasformado y confundido la dimensión antropológica, reduciendo los hombres a seleccionarse de acuerdo a su capacidad de compra. Al respecto, nada más pertinente que traer a colación la cita de Reich, R. Profesor de Harvard y consejero económico tanto del presidente Clinton, B. Como de Obama, B. Cuyo contenido resulta por demás ilustrativa de la situación que se vislumbra: “Vivimos una transformación que va a reestructurar la economía y la política de las

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

décadas que se avecinan del siglo en curso. No habrá ni tecnología nacional, ni industria nacional, ni empresa nacional tal y como entendemos esos conceptos, lo que quedara al interior de las fronteras nacionales será el pueblo que allí viva y los triunfos esenciales serán sus capacidades de producción y su visión" (4).

La mundialización o globalización dada su proyección pareciera no haber escapatoria, ni posibilidades de oposición o de resistencia, más que el acercamiento de los pueblos podría producir efectos contrarios, la toma de conciencia de la alteridad, la diferencia con la otredad como lo designa Octavio Paz. Se asoma la percepción que cuanto más nos opongamos, más rezagados quedamos, más apartados, más dependientes, más desprotegidos, más desarraigados: este fenómeno histórico en cuestión al llevarlo a los espacios políticos se observa que la toma de decisiones rara vez armoniza con las demandas ciudadanas, esto provoca una perdida creciente de cohesión social produciendo un fenómeno que Durckheim, E. llamo anomia, que irrumpe cuando los individuos carecen de un concepto claro de lo que es una conducta apropiada aceptable de lo que no lo es. La ciudadanía es un espacio donde se conjugan diferentes opciones de vida, que traspasa hoy en día los límites de lo nacional y se convierte en multiterritorial, produciendo una perdida en la calidad de vida creciente. La ciudadanía ligada tradicionalmente a un lugar de nacimiento, a una elección voluntaria de vivir en un lugar determinado ligado a una pertenencia social de grupos de referencias, a una historia que marcara las formas de vida; queda en este contexto vacía sin contenido, produciendo sentimientos de miedo incertidumbre o inseguridad de lo global de cara a lo particular.

www.bdigital.ula.ve

De lo que se desprende, que se plantea si se quiere una nueva conflictualidad cuya dimensión cultural resulta fundamental, ya que concierne a una suerte de transición de la ciudadanía que se expresa en nuevas formas de construcciones de las representaciones sociales de la identidad nacional.

C.C. Reconocimiento

3.1 Globalización: Sus Raíces y Desarrollo Histórico.

1971: La reserva federal de U.S.A abandonó el acuerdo cambiario de Bretton Words: final del periodo de la post guerra y apertura oficial del proceso de búsqueda de nuevas reglas de juego para el orden mundial en gestación. Crisis de la deuda en 1982; caída del muro de Berlín en 1989, y un evento más cercano a la fecha actual; las conclusiones de la Ronda de Uruguay del Gatt constituyen de una manera u otros hitos históricos en el surgimiento de un nuevo orden económico y políticos mundial.

Los cambios señalados frecuentemente subsumidos bajo la noción de "globalización" son coetáneos con procesos de transformación igualmente dramáticos, pero quizás menos visibles en los sistemas productivos, las condiciones de vida y la dinámica socio – política de las localidades rurales tanto en los países industrializados como en los países "periféricos". Procesos que la literatura tanto de Europa como de América Latina ha identificado como el surgimiento de una "nueva ruralidad".

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, en esta parte del capítulo en desarrollo se propende trazar un croquis, o si se quiere, pincelar un mapa, de tal forma, que oriente la ruta a seguir en el estudio comparativo de las relaciones entre los procesos de globalización y de surgimientos de nuevas sociedades rurales. Al plantearlo, se espera contribuir a un debate teórico más amplio sobre el peso relativo que debe otorgárseles a las fuerzas locales vis – a- vis las nacionales y supranacionales en estas transformaciones, así como sobre las relaciones y la direccionalidad de las cadenas explicativas que vinculan a los actores y las estructuras sociales a diferentes niveles en estos procesos.

3.1.1 El Encuadre de la Globalización.

Sin duda alguna el fenómeno de la globalización ha determinando un sin número de miradas o lecturas sobre dos grandes conjuntos de transformaciones

C.C. Reconocimiento

del mundo contemporáneo, al respecto el autor Llambi, L. Apunta “en relación a la transformación que refiere a la globalización como proceso de reestructuración económica acontecen: los procesos de integración mundial de los mercados y de transnacionalización creciente de las redes productivas, de las redes comerciales, de servicios y financieras. En cuanto a la transformación que refiere a la globalización como proceso de reestructuración política y de re-regulación; acontecen: los procesos de formulación de nuevas reglas de juego y de redistribución del poder en el orden mundial de gestación” (5). De seguida, sería conveniente hacerles una disección analítica a las vertientes en referencia y así detectar los aportes y limitaciones del enfoque.

3.1.2. La Globalización como proceso de reestructuración económica.

La mayoría de los autores sostienen, que la globalización, está basada en una transnacionalización creciente de los procesos económicos (productivos, financieros y comerciales) como consecuencia de una serie de cambios técnicos – económicos e institucionales en el desarrollo del capitalismo mundial. De acuerdo al autor en referencia, “la globalización constituye uno de los resultados del agotamiento del “régimen de acumulación” fordista y del modo de regulación Keynesiano y del Estado Benefactor (Welfare State) prevalecientes en las economías industrializadas durante el periodo de la post guerra. El principal corolario del proceso, según los autores, es la pérdida gradual de la coherencia “nacional” entre la producción de masas y el consumo de masas en los países que implementaron el modelo económico fordista – keynesiano – benefactor (gordon 1988, Kolko 1988). A fines de la década de los sesenta, continua el argumento, el régimen de acumulación fordista entró en crisis y colapsó formalmente en 1971 con la ruptura del acuerdo de Bretton Woords” (6).

De igual manera, “algunos autores con base en los trabajos de Piore y Sabel (1984) agregaron otro criterio: el surgimiento de formas de organización industrial “flexible” y descentralizada como respuesta de las empresas

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

transnacionales a la creciente saturación, diferenciación y segmentación de los mercados mundiales. Rasgos microeconómicos que – al ser reinterpretados desde una perspectiva macroscópica – dieron origen a la imagen del proceso como el paso de un régimen de acumulación "fordista" a un régimen "postfordista" liderizado por la nueva organización "flexible" de las empresas transnacionales (Sadler 1992)" (7).

Esta perspectiva de análisis de la globalización ha sido considerada por algunos autores como excesivamente simplista, esquemática y de poca sustentabilidad en lo empírico. Al respecto, Llambi, L. recurrieron a trabajos elaborados por autores vinculantes a este punto problemático señala: "Meegan (1988) afirma que los métodos de producción fordista nunca han sido predominantes en la mayoría de los sectores productivos ni siquiera en los países más avanzados industrialmente como Inglaterra: Whatmore (1994) añade que, al menos en la agricultura, algunas de las características asignadas al régimen postfordista, como la flexibilización son de larga data por lo que no pudieran caracterizar a un nuevo régimen de acumulación. Vander ploeg (1992) argumenta que tal interpretación de la globalización solo tiene cabida en un modelo determinista, unilineal según el cual las formas "más avanzadas" del proceso constituye el parámetro hacia el que tiende todas las demás" (8).

www.bdigital.ula.ve

No obstante, para la gran mayoría de los críticos, el flanco más evidente del enfoque ha sido otorgarles una gran significación a los efectos homogeneizadores de los procesos de globalización en detrimento de sus efectos diferenciadores. Limitación que algunos atribuyen a un cierto determinismo económico o si se quiere a un sesgo que aun está implícito en los fundamentos epistemológico que subyacen al enfoque. Por el contrario, señala Mc Michael (1995). "La esencia de la restructuración global es precisamente la diferenciación. Es decir, si percibimos la globalización como la subordinación de espacios históricamente desiguales a las fuerzas competitivas globales, en un contexto en que los sistemas regulatorios

C.C. Reconocimiento

nacionales han sido erosionados, generando aun mayores rupturas económicas y sociales, el proceso tendera a manifestarse precisamente en una gran variedad de repuesta" (9).

3.1.3. Las cadenas Mercantiles Globales

Dentro del análisis del fenómeno de la globalización, si existe un elemento referencial valioso, sin duda alguna lo constituye las cadenas mercantiles globales y de hecho los estudios comparativos que en relación a ellas se han elaborado. Bajo el esquema de exposición y si se quiere de soporte de Llambi, L. se afirma " Para Gereffi (1996) la globalización tiene tres componentes: a) territorial o espacial: el ámbito mundial de las actividades por encima de las fronteras nacionales, (b) técnico – económico: cadenas de insumos y productos vinculados entre sí en una secuencia de agregación de valor entre empresas de diferentes tipos y tamaños, y (c) organizacional: relaciones de autoridad y poder liderizadas por agentes cooperativos transnacionales que determinan la asignación de recursos al interior de cada cadena. En conclusión, según Gereffi, la cadena (y los agentes que la integran) debería constituir la unidad de análisis privilegiada para estudiar los procesos de la globalización y no el Estado – Nación como ocurría en el pasado en la literatura sobre las relaciones económicas internacionales" (10).

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente esta línea de investigación brindó un importante caudal de información empírica atinente a la materia en cuestión; así como también, suministró una valiosa pista a planteamientos que a posterior le otorgaron gran importancia no solo a los efectos integradores y uniformadores de estos procesos sino también sus efectos diferenciadores.

3.1.4. La Irrupción de la Cadenas Agroalimentarias Globales.

En relación a este punto problemático el autor Llambi, L. en su recurrente esquema apunta: "que el estudio de la transformación de los sistemas agroalimentarios a diferentes niveles (nacionales, regionales, supranacionales) se

C.C. Reconocimiento

ha convertido en uno de los más fértiles terrenos de aplicación del enfoque. Los trabajos de Freddland sobre la transnacionalización de los complejos industriales que datan de inicio de la década de los 70s, constituyen importantes precedentes dentro de esta línea de investigación. Otro importante precedente es el trabajo de Sanderson (1996) sobre el surgimiento de un complejo transnacional de la carne el "becerro global" que vincula a diferentes agentes económicos de diferentes entornos geográficos como el Norte, Centro y Sur América" (11).

Pero quizás el mayor aporte Teórico de esta agenda de investigación han sido los trabajos de Friedman (1991) y Friedman y Mc Michael (2002) sobre los "regímenes agroalimentarios". Según estos autores, durante el periodo de la post guerra (1945 – 1991) Estado Unidos logró una casi indisputada hegemonía agroalimentaria mundial gracias a una combinación de políticas nacionales y de comercio exterior que le otorgaron superioridad Técnico – económica en tres importantes complejos agroalimentarios 1) el de alimentos concentrados / productos cárnicos, 2) el de cereales, y 3) el de alimentos durables (aceite, edulcorantes etcétera). Durante este periodo se configuro una división internacional del trabajo (un "segundo "régimen alimentario por oposición al régimen colonial") en el marco de la cual los países industrializados del "sur" no solo perdieron gran parte de sus mercados externos ante el avance de las exportaciones agroalimentarias de los países del "Norte" industrializado sino también sus anteriores niveles de autosuficiencia en alimentos" (12).

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, elementos de referencia como el desmoronamiento del orden económico - político mundial de Bretton Woods y lo ya afirmado como perdida de la hegemonía de Estado Unidos; para lo cual agrega McMichael (1992) un nuevo régimen agroalimentario esta en gestación. Esta vez, bajo la retorica de la "ecualización mundial de las reglas del juego, los nuevos mecanismos e instituciones de regulación global – el Fondo Monetario Internacional, el Banco Mundial y el Gatt están de hecho reestructurando los nuevos sistemas

C.C. Reconocimiento

agroalimentarios heredados del periodo de la post guerra. Proceso que tienen dimensiones “nacionales” (la perdida de la coherencia interna de los sistemas agroalimentarios en todos los países) y geopolíticos “globales”: 1) la rivalidad Norte/Norte entre Estados Unidos Y Europa por el control de los mercados alimentarios mundiales, y 2) la profundización de las asimetrías Norte/Sur en el abastecimiento de los productos alimentarios” (13).

Al respecto, no han estado ausentes críticas o señales de alerta sobre las desventajas de adoptar una visión extremadamente uniforme, unilineal y determinista de los procesos de globalización de los sistemas agroalimentarios. Así tenemos, que “en un estudio de las reestructuraciones en curso en el complejo mundial del café Talbot (1996) señala tres tipos de sesgos interrelacionados en los estudios sobre los regímenes agroalimentarios mundiales 1) una sobreestimación del peso que los complejos agroalimentarios de “Norte” tienen en los mercados mundiales Vis – a Vis los del “Sur”. 2) En consecuencia una subestimación de la contribución de las exportaciones de los países tropicales y más pobres a los mercados mundiales, y 3) una subestimación de las posibilidades de acción colectiva por parte de los agricultores y gobiernos de estos países en los actuales procesos de reestructuración de los sistemas agroalimentarios mundiales” (14)

www.bdigital.ula.ve

3.1.5. La Globalización Como Proceso de Reestructuración Política y de re regulación.

El enfoque de la globalización heredó del enfoque regulacionista “francés” de los 70s un marcado énfasis en el análisis de los procesos económicos, o lo que es lo mismo, no ha logrado desgajarse de la tradición interdisciplinaria de la economía política. Pese a ello, no ha subestimado la importancia de los aspectos institucionales en el estudio de los procesos de gestación de un nuevo orden económico y político mundial.

C.C. Reconocimiento

De acuerdo al autor, que hasta ahora en el presente ensayo, se ha erigido en referencia clave, “esta vertiente del enfoque comprende tres líneas de investigación: 1) la reestructuración interna de los Estados Nacionales, es decir de los aparatos institucionales del Estado, de las funciones que el Estado – Nación desempeña en la actual coyuntura internacional y de las relaciones de poder (internas y externas) que la sustentan 2) la reestructuración del orden político global, es decir que las relaciones entre Estados Nacionales, entidades subnacionales, bloque regionales supranacionales y agencias multilaterales globales y 3) el proceso de redefinición (desregulación, reregulación) de las reglas del juego del orden mundial actualmente en gestación en diferentes foros e instancias institucionales nacionales (vía los Estados), regionales (vía de comercio u otros) globales (vía foros multilaterales)”(15).

Los elementos en referencia antes acotados, constituyen de una manera u otra un sustrato para plantear críticamente los aportes que provienen de la economía política de la agricultura, de la sociología de la agricultura y la alimentación. Es por ello que Llambi, L. apunta que: “el estudio de la globalización como proceso político tiene su origen en una visión crítica del enfoque regulacionista “francés” (Agrietta 1979, Lipietz1987). Según McMichael y Mybre (1991) el enfoque regulacionista, al desvincular el análisis de los regímenes de acumulación “fordista” y la regulación “nacional” de su entorno económico – político mundial resulto incapaz de emprender el estudio de los mecanismos de regulación global actualmente en gestación. Conceptualmente la principal limitación del enfoque regulacionista fue la reificación de Estado- Nación como única expresión del “Estado” y empíricamente como marco institucional privilegiado de la regulación de las relaciones económicas. Para Mc Michael y Mybre (Ibid), por el contrario, el análisis de los procesos de globalización de los sistemas agroalimentarios ilustra la gradual erosión de los mecanismos de regulación “nacionales” paralelamente con el surgimiento de mecanismos globales de regulación. Proceso este que incluye tanto la creciente capacidad de las

www.bdigital.uta.ve
C.C. Reconocimiento

corporaciones transnacionales para establecer sus propias normas (“auto – regulación”) como el gradual fortalecimiento de las instituciones multilaterales encargadas de producir un marco regulatorio “supranacional” (16)

Otros autores van más allá y llevan incluso a plantear la gradual sustitución de los Estados – nacionales por un Estado transnacional. Friedland (1991) por ejemplo sostiene que el surgimiento del Estado Transnacional constituye un imperativo lógico de los procesos de globalización de la economía para el, el nuevo Estado Transnacional aun no tiene una existencia formal, pero esto no quiere decir que ya no exista al menos embrionariamente, Según Friedland la conformación del nuevo Estado Transnacional debe ser avizorada más bien en foros, en organizaciones formales que aun no tienen carácter transnacional o en organizaciones formales que han asumido carácter transnacional pero que no han sido dotadas de una base político legal explicita”(17).

www.bdigital.ula.ve

Por su lado, un autor que ha venido trajinando este punto problemático como Bonnano, A.: sostiene que el surgimiento del Estado Transnacional no solo es un imperativo lógico del proceso de globalización, sino que también responde a una “emergencia contradictoria” entre, por una parte, la necesidad que tienen las grandes corporaciones transnacionales de un ente regulatorio global que facilite el proceso de acumulación de capital a escala mundial, y, por otra parte, las nuevas REIVINDICACIONES de las CLASES Subordinadas que reclaman de un ente supranacional que proteja sus anteriores logros salariales y de bienestar social” (18). Pero, autores como Mc. Michael, P. muy vinculados a esta área problemática señala que planteamientos como los aludidos “desvían la atención de los problemas más relevantes del proceso de globalización en la actual coyuntura. Según este autor, el problema de investigación crucial en el presente no es tanto elucubrar si el Estado – Nación tiende o no a desaparecer a l o si un Estado Trasnacional substituirá a las anteriores formas históricas del Estado, sino cuales

C.C. Reconocimiento

son las nuevas formas de regulación (nacionales, supranacionales, subnacionales) que se encuentran actualmente en gestación

De las consideraciones planteadas, se desprende que, sería conveniente el estudio de los mecanismos a través de las cuales las nuevas reglas de juego "globales" son asumidas como propias por los Estados Nacionales, y que en el devenir del tiempo inciden tanto en la reestructuración de las dependencias institucionales que lo integran como en la redefinición de las funciones que el Estado como un todo desempeña. En otros términos, se trata de hacerle seguimiento a 1.) La regulación global vía los Estados nacionales, 2.) La reestructuración interna de las instituciones funciones y relaciones sociopolíticas que subyacen al Estado – Nación como entidad jurídica en el marco del sistema global" (19).

Ahora bien, resulta si se quiere un latiguillo la presencia en la mayoría de los estudios sobre la re-regulación vía los Estados – nacionales del tema que refiere a la inviabilidad de las anteriores políticas de "coherencia económica nacional" y su substitución por políticas que enfatizan la "competitividad nacional en el marco de nuevas reglas del juego "globales" y "regionales" que tienden a una mayor apertura y liberalización negociada de los mercados internacionales. Marco regulatorio que pareciera ser común a todos los países independientemente de su poder político o nivel de crecimiento económico. En lo que respecta al contexto latinoamericano, los estudios de casos, agregan un comportamiento adicional. Se trata del impacto que la deuda externa ha tenido con posterioridad a 1982 al reforzar la capacidad y de hecho otorgarles mayor proyección a las instituciones iconos del Acuerdo de Bretton Woods (FMI, Banco Mundial) para imponer condiciones a los endeudados gobiernos latinoamericanos en la formulación de sus políticas económicas y sociales a cambio de una normalización de sus flujos financieros y mercantiles.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Otro punto problemático, digno de ser estudiado con gran rigurosidad es el que refiere a las alternativas supranacionales y subnacionales al proceso de re-regulación. Las negociaciones de la ronda de Uruguay constituyeron una valiosa fuente de inspiración para varios autores. Para Mc Michael (1996) “las tensiones geopolíticas que se manifestaron en el proceso que reflejan las dificultades inherentes en la conformación de un nuevo orden económico político mundial dado la ausencia de un poder hegemónico. Una vez concluida la ronda en 1994, y con la creación de la nueva Organización Mundial de Comercio (O.M.C) el 1ero de enero de 1995 es dable esperar una gran proliferación de artículos sobre los mecanismos regulatorios globales explícitos o implícitos en estos acuerdos. Similarmente, la conformación de Bloques regionales de poder económico y político - de los cuales los actuales tratados de libre comercio (UE, NAFTA, ASEAN, ALCA, etcétera) pareciera ser solo la punta visible del ICEBERG – constituye una evidencia adicional de la actuales líneas de fractura geopolítica Norte/Norte y de la persistencia de las viejas asimetrías Norte/Sur en la actual etapa del proceso de globalización. Las tensiones entre amplios procesos de “integración” y “de fractura”, en la redefinición de las nuevas del juego global, así como su impacto sobre los sistemas agroalimentarios, constitutiva un interesante tema de debate académico y político en las venideras décadas” (20)

www.bdigital.ula.ve

3.2 La Aparición y Expresión de la Nueva Ruralidad

Sería conveniente antes de desarrollar, este punto problemático, precisar algunas referencias conceptuales con los cuales se allanaría el camino para el análisis del mismo. De allí que, interrogantes como: ¿qué se entiende por rural en el discurso de las ciencias sociales? No sería nada ocioso, pues la respuesta siempre estaría vinculada a 3 fenómenos estrechamente relacionados: “1) una baja densidad demográfica y patrón de población disperso; 2) el predominio de la agricultura y otras actividades “primarias” o “Extractivas” en la estructura productiva de una localidad o región; 3) unos patrones culturales o estilos de vida

C.C. Reconocimiento

diferentes a los de los grandes centros urbanos" (21). La cita precedente, y la que de seguida se plantea cuyo autor se ha venido tomando como referencia de 1er orden; Llambi; L.: Considera que hasta ahora "la literatura sobre la "nueva ruralidad", al menos en Europa intenta dar respuesta a la interrogante que es "lo rural" en sociedades en las cuales: 1) existe una acelerado proceso de "contraurbanización" o "suburbanización" como consecuencia de una mayor consumo de los espacios "rurales" por las industrias de la construcción, turísticas, recreacionales, y ambientales; 2) esta ocurriendo una profunda transformación en la estructura ocupacional de los pequeños centros poblados al disminuir el empleo en la actividades primarias e incrementarse el empleo en actividades secundarias y terciarias; y 3.) los patrones culturales y estilos de vida "rurales" – frecuentemente percibidos como "atrasados" están siendo rápidamente transformado ante el avance de valores vinculados a la "modernidad" es decir a estilos de vida "urbanos" (22).

www.bdigital.ula.ve

Los elementos de referencia contenidos en las citas antes señaladas provocan de hecho el debate esperado. Para algunos estos cambios han planteado como algo aditivo e innecesario la categoría "rural" dentro del discurso de las ciencias sociales. "para otros, sin embargo la vigencia de la agricultura como una actividad altamente consumidora de espacio, así como las estrategias de los agricultores – y de otros habitantes de las pequeñas comunidades – que intentan reforzar sus vínculos con la tierra, con su residencia, y con sus valores culturales "tradicionales" a través de la consolidación de una identidad "rural" común, justifica su vigencia aunque hace necesaria repensar esta categoría en el actual discurso de las ciencias sociales" (23).

En el continente europeo el discurso académico sobre el surgimiento de una "nueva ruralidad" relaciona este proceso a dos grandes acontecimientos o si se quiere transformaciones. "por un lado, el análisis de los cambios significativos bien sea de orden técnico y de hecho socio-económico que se han producido en

C.C. Reconocimiento

los espacios agrícolas como consecuencia de la crisis de los grandes complejos agroindustriales que brotaron en el marco de la política agrícola común (PAG) y de la (CEE) y de las políticas proteccionista de los países escandinavos. Políticas que actualmente tienden a ser sustituidas por un nuevo marco regulatorio mas en sintonía con los principios de competitividad internacional asumidos por el Gatt y por la actual Unión Europea (UE, ex CEE). De acuerdo a Whatmore, S. especialista en el área problemática y citada por Llambi; L: la crisis en cuestión, comprende un conjunto de dimensiones: la primera es una crisis de producción que se centra en el problema de los excedentes de producción y en el endeudamiento de los agricultores ante la escalada de costo de los insumos y declive de los precios agrícolas. La segunda es una crisis de regulación que resulta de la creciente tensiones políticas e institucionales del modelo agrícola corporativista entre, por una parte, la regulación del comercio agroalimentario global, y, por la otra, la protección nacional de los agricultores. Una tensión manifiesta recientemente en el dilema de los negociadores de la CEE en la Ronda de Uruguay. La tercera dimensión es una crisis de legitimación que se centra en la politización de los intereses de los consumidores sobre las consecuencias que la industrialización de la agricultura tiene tanto en la calidad de los alimentos como en las condiciones ambientales de los espacios agrícolas"(24).

www.bdigital.ula.ve

En relación a esta ultima dimensión aflora una disputa que en los últimos lustros ha cobrado mucha fuerza y es la que refiere a la aguda controversia: Alimentos Transgénicos versus Alimentos Orgánicos. Por otra parte, la "nueva ruralidad" aparece vinculada como ya ha sido asomada a la aparición de nuevas actividades – acciones – practicas, que de suyo conlleva, nuevos actores sociales y nuevas entidades regulatorias en los espacios que anteriormente estaban ocupados casi exclusivamente a las actividades agrícolas. Según Lowe; P.: "estos cambios en el régimen productivista, primero han creado las condiciones para que varios intereses económicos no agrícolas hagan valer nuevos reclamos sobre la tierra rural, y, segundo, han generado un vacio en la formulación de políticas

C.C. Reconocimiento

rurales que diferentes agentes públicos y privados intentan actualmente llevar"(25).

Así las cosas, no se requiere ser muy acucioso para percatarse que se está frente a un medio rural altamente diferenciado y no mas homogéneo como hubiera supuesto la versión predominante del enfoque globalizador. Una nueva ruralidad socialmente diversa caracterizada según Llambi; L.: por 1.) Espacios que permanecen vinculados a los grandes complejos agroindustriales; 2.) Espacios que están siendo reestructurados en función de intereses turísticos y ambientales; 3.) Espacios que han sido redefinidos según la terminología oficial de la CEE como áreas "deprimidas", "marginales" o "sin uso económico potencial" (26).

Mientras tanto en los ámbitos académico latinoamericanos, a semejanza de lo ocurrido en Europa, también comienza a plantearse una discusión de gran significación acerca del surgimiento de una "nueva ruralidad", que algunos autores insertan en el marco de las profundas transformaciones actualmente en pleno desarrollo en algunos países de la región. De acuerdo al autor antes aludido y de hecho algunas de sus referencias académicas: "lo rural no debe ya constituir el foco de análisis de ninguna disciplina o sub disciplina sino debe ser sustituido por el estudio de una nueva realidad agraria de y de los complejos agroindustriales que lo integran (Gómez 1992). Para otros, por el contrario la vigencia del análisis de la ruralidad se sustenta precisamente en la diversidad de transformaciones que están ocurriendo en el agro latinoamericano como consecuencia de la adopción del nuevo modelo "aperturista de desarrollo (Murmis 1993, Giarraca 1993, Kay 1994)"(27).

www.bdigital.ula.ve

3.3. La Nueva Ruralidad y Sus Expresiones más Acabadas en Venezuela.

Según Rodriguez, S. Pedro, F.: "El campo no puede pensarse más sectorialmente. Vale decir, solo en función de la actividad agropecuaria y forestal. Por el contrario, se prevé que deben tomarse en consideración todas las demás

C.C. Reconocimiento

actividades y faenas que la población campesina realiza y por eso la NUEVA RURALIDAD representa esta transformación. Por esto el Espacio Rural, en las últimas décadas del siglo XX y comienzos del siglo XXI ha sufrido diversos cambios y transformaciones de envergadura, tanto en lo histórico, en lo económico, en lo social, en lo político como en lo cultural. Ello ha dado lugar a nuevos espacios y territorios a la presencia de nuevos actores sociales, culturales y políticos; y a nuevas actividades diferentes a la tradicional. Pero en el fondo el principal uso de la tierra sigue siendo la agricultura, actividad que ha sufrido una mutación técnico- económica que la ha convertido como en la mas subordinada y dependiente de la agroindustria (uso de agroquímicos y de fertilizantes, mecanización, sistema de riego, semillas certificadas) y de los mercados nacionales e internacionales"(28).

En el Universo Social Agrario venezolano se percibe un pentacambio. Es decir, cambios que se expresan en cinco modalidades. Esos cinco cambios son: político, económico, social, cultural y ético. Todo ello provocado por las transformaciones que se están experimentando a nivel de las relaciones de produccion en las distintas ruralidades del país, cuyos resultados nefastos se detecta en la situación de exclusión social y desamparo que confrontan los campesinos, los migrantes o las comunidades, y las orientaciones estratégicas que estos actores implementan; asi como de los procesos locales intensos y muy complejos que buscan alternativas económicas y esquemas laborales que han permitido paliar la perdida de actividades y empleos agropecuarios por parte de las comunidades, sus actores, su historia y sus recursos.

En efecto, dentro "del sector rural venezolano ha emergido precisamente un proceso múltiple y complejo de cambios, transformación, organización y desarrollo de los territorios o espacios rurales; y ante esta circunstancia, existe la necesidad impostergable e inevitable de poner el acento y estudiar la dimensión territorial en contraste con la sectorial agraria, así como tener mayor conciencia de

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

las distintas funciones y servicios prestados, por la agricultura mas allá del aspecto productivo ; hacer un reconocimiento de los múltiples vínculos existentes entre las pequeñas ciudades y el campo circundante y de la relación entre desarrollo urbano y rural; reconocer la complementariedad entre la agricultura y otras ocupaciones en la generación de ingresos rurales, así como el surgimiento de la actividad agrícola a tiempo parcial y del origen multisectorial del ingreso de muchas familias rurales; necesidad de tomar conciencia de la función residencial en las zonas rurales, en oposición a una percepción puramente productiva o recreativa de las mismas, que lleva a prestar atención a la provisión de servicios sociales y residenciales a las poblaciones rurales.

Así mismo se requiere reconocer la creciente integración de las zonas rurales en los mercados (de productos, insumos, tecnología y mano de obra) y su incorporación al proceso de globalización; hay que estar consciente de la importancia de la competitividad territorial frente a la sectorial; debe ponerse atención también al potencial económico que ofrecen los activos ligados al territorio o espacio rural, de tipo geográfico, histórico, , paisajístico y ecológico; así como, considerar las tendencias migratorias inciertas de los jóvenes rurales ; tomar en cuenta y darle la importancia debida a la visibilidad de las mujeres en el trabajo productivo agrícola y su rol en el hogar en función de la temporalidad; diagnosticar y evaluar los cambios en las relaciones sociales establecidas en y fuera de la comunidad rural; analizar el proceso de desagrarización creciente, la desfamiliarización de la unidad productiva, así como la pérdida de credibilidad de las organizaciones de productores; darle la importancia al uso del paisaje natural como espacio para el ocio y la recreación; y poner énfasis en la participación de los diversos agentes involucrados en el diseño y la aplicación de las políticas, planes, programas y proyectos de desarrollo rural”(29).

Como se ha podido constatar, se trata de un encuadre del mundo rural desde la perspectiva interdisciplinaria, en donde se visibiliza el aspecto de género;

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

su importancia como tal en las cinco expresiones o modalidades ya señaladas, sin obviar las relaciones que implican. De alli que se reconozca la presencia y el rol protagonico de niños, jóvenes y ancianos. Lo que significa, que la “Nueva Ruralidad” propende erigirse en la nocion incluyente o inclusiva capaz de reconocer a todos los sujetos sociales que habitan e interactúan en el medio rural, no solo a los ya tradicionales campesinos.

Ciertamente, no se pecaria de lapidario, cuando se afirma que “hoy más que nunca, la vida rural se liga al medio urbano; la agricultura adquiere otras características, dimensiones y nuevas prácticas agrícolas son retomadas y refuncionalizada para su uso e implementación; se trata de tecnologías suaves y adaptadas para la preservación del medio ambiente y para el logro de una agricultura limpia o ecológica que ofrece productos orgánicos frente a un nicho de mercado particular y novedoso. El cuidado, la preservación y la revalorización del medio ambiente surgen como un substrato importante de estas actividades; de manera que a través de la Nueva Ruralidad como enfoque teórico y alternativo encapsula el concepto de desarrollo rural.

www.bdigital.ula.ve

Sin obviar su inserción en la sociedad ampliada que no es otra cosa que el producto de la expansión de los procesos de globalización que con sus componentes comunicacionales, productivos, tecnológicos y económicos alcanzan al mundo rural induciendo fuertes transformaciones positivas en beneficio de la estructura rural. Y mediante estas transformaciones, se busca recoger interpretar y reformular los cambios en cuestión, para tratar de contribuir a las nuevas formulaciones de políticas públicas dirigidas al campesinado y su familia, que permitan combatir la Exclusión Social Rural y consecuencialmente faciliten y logren la inserción e inclusión social de la población campesina en el desarrollo económico, social, político y cultural del país; y muy concretamente en el Desarrollo Rural del Campo Venezolano”(30)

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Llambi, L: Globalización y Nueva Ruralidad en América Latina. Una agenda teórica y de investigación. IVIC. Caracas – Venezuela, 2000, P.3 (material mimeográfico)
2. Ibid.:P.3
3. Gordon, D.: La Economía Global: Novedosa o desmoronamiento de sus fundamentos? Edit. Nueva Izquierda. Méjico, 1998. pp. 24-25
4. Pioros, M. y Sabel, ch.: La Segunda División Industrial. Edit Libros Básicos, 2001. P. 35
5. Sadler, D.: La Región Global: Producción, Políticas Estatales y Desarrollo Desigual. Edic. Pergamon Books. Londres, 2002 p.50.
6. Meegan, R.: Crisis Masiva de la Producción, en Allen, J. Massey, D. (comp) La Economía Cuestionada. Edit saque. Londres, 2001. P.50
7. Whatmore, S.: Complejos Agroalimentarios Globales y la Remodelación de la Europa Rural, en Thrift, N.Y Amin, A. (comp) Manteniendo Pulsado lo Global. Oxford, 2003. pp. 48-60
8. Van Der Ploeg, J.D.: Reconstitución de la Localidad: tecnología y trabajo en la agricultura moderna. Publishers Fulton. Londres, 1998. pp. 19-43
9. Mc Michael, p.: Contraparte Edic. Pews News. Londres, 1996. pp. 6 y 7
10. McMichael, P.: Restructuración del Sistema Mundial Alimentario Bajo el Régimen Gatt, Political Geography, pp. 198-214.
11. McMichael, P.: La Restructuración Global del Sistema Agroalimentario, Itaca y Londres: Cornell University Press. 1994.
12. Gereffy, G.: Desarrollo Capitalista, Estructuras de Gobernanza y Cadenas Globales de Productos. Miami, 1999, pp. 13-17. Ponencia presentado en la Reunión Anual de América Sociological Association
13. Fredland, W.H.: El Fin de la Sociedad Rural y el Futuro de la Sociología rural. Edic. Rural sociology. Londres, pp. 50-69

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

14. Sanderson, S.: “La Emergencia de la Dirección (control) del mundo: La dominación internacional y foránea de la producción del ganado en América Latina. Edic. University of Nebraska Prss. Nebraska, 2do. Pp. 123-128
15. Friedman, H.: Economía Política de la Alimentación: Surgimiento y Caída del orden alimentario internacional de posguerra. American Journal of sociology 2002, pp, 47 (4) 589-608
16. Friedman, H. Y McMichael, p.: “La Agricultura y el Sistema Mundo: Surgimiento y declinación de las agriculturas nacionales desde 1870 hasta el presente”. Edic. Rural Sociology. Londres, 2001. Pp. 23-70
17. Talbot, John M.: “Regulación del Mercado Mundial del Café y los límites de la Globalización”. Ponencia de la Sección Mundial de la American Sociology. Cornell, 1998, pp. 15-21
18. Llambi, L. y Gouveia, L.: Reestructurando. Las Naciones – Estados y Teorias del Estado: Lecciones del Caso Venezolano: Internacional Journal of sociology of Agricultura and Food vol. 4, 2000
www.bdigital.ula.ve
19. Mc Michael, p. y Myhre, D.: “Regulaciones Globales Vs. La Nación – Estado: sistemas Agroalimentarias y la Nueva Política del Capital” Edic. Clase 8 Capital, 1999, pp. 83-105
20. Friedman, H.: “Economía Política de la Alimentación: Surgimiento y Caída del Orden Alimentario Mundial”. Ob. Cit. pp. 248-286
21. Bonnano, Al. Y Karen B.: “Reconceptualización del Espacio Rural en el Sistema Global: Implicaciones para el desarrollo y la democracia” ponencia presentada en XVVO Congreso Europeo de Sociología Rural Curazao, 2000 pp. 2-6
22. McMichael, p.: “La Reestructuración Global de los Sistemas Agoalimentarios. Cornell University Press. Londres, 2002. pp. 69-100.
23. Llambi, L.: Globalización y Nueva Ruralidad en America Latina. Una agenda teorica y de investigación, IVIC. Caracas - Venezuela. pp12 – 13

C.C. Reconocimiento

24. Flynm, A. Murdock, J. Marsden, t. Mubdntom, R. y Philip, L.: “Regulando los nuevos Estados Rurales: El desarrollo desigual de la Tierra”. Journal of Rural Studies, 1993. P.p 205 – 222.
25. Marsden, T., Mundntom, R., y Whatmore, S.: “Introducción”: Restructurando Procesos Globales Rurales y las Respuestas Locales. Londres – Inglaterra, Fund. David Fulton, 1990. P.p. 1 – 5.
26. Marsden, T.: “Globalización, el Estado y el Ambiente: Los Limites y Opciones de las Actividades del Estado” Ponencia Presentada al taller sobre conceptos del Estado en el Cambiante Sistema Agroalimentario Global. Wageningen – Holanda, agosto de 1993. Trabajo Inedito.
27. Rodríguez, S. Pedro, F.: La Exclusión e Inclusión Campesina en la Nueva Ruralidad Venezolana. (Material mimiografico). Reproducido por el autor para obtener el Doctorado en Ciencias Sociales que se dicta en la facultad de Ciencias Economicas y Sociales de la Universidad Central de Venezuela (UCV), Caracas – Venezuela, Dic 2009 P.p. 4 – 5
28. Ibid P.p. 5-6.
29. Ibid P.p. 7-8.
30. Ibid p. 8.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO IV

NEXOS ENTRE LA SITUACION ALIMENTARIA MUNDIAL Y LA DE NUESTRALATINOAMERICARIBEÑA

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO IV

NEXOS ENTRE LA SITUACION ALIMENTARIA MUNDIAL Y LA DE NUESTRALATINOAMERICARIBEÑA

Dada la significativa importancia de Venezuela como país importador de alimentos, la discusión de este tópico debería brindar respuestas a interrogantes como: ¿Qué importancia tiene Venezuela en el sistema geopolítico de producción y distribución de alimentos? ¿Cómo se enmarca el problema agroalimentario del país en el contexto agroalimentario mundial? ¿Qué implicaciones tiene este problema para la seguridad alimentaria y para el desarrollo de una política racional de autoabastecimiento agrícola en Venezuela? ¿En qué medida la importación de alimentos es un proceso inducido por factores geopolíticos o está determinado por consideraciones de otra índole? ¿En qué medida se ha manejado el establecimiento de mecanismos diplomáticos para una cooperación internacional confiable? ¿Qué políticas y línea de investigación pueden establecerse al respecto? – Dado el contexto histórico social del problema en cuestión, sería pertinente configurar dentro de esa línea de planteamiento el escenario más reciente.

www.bdigital.ula.ve

4.1 Características el Mercado Mundial de Alimentos

El mercado mundial de alimentos, comúnmente se aborda desde el punto de vista de las importaciones, es decir, desde la perspectiva de la dependencia alimentaria. Al respecto, resulta conveniente destacar, dos problemas adicionales tan relevantes como el de las importaciones de alimentos. Uno se refiere a la

C.C. Reconocimiento

dependencia tecnológica y el otro, a la dependencia que proviene de las exportaciones de alimentos.

Es por ello que, al estudiar la autosuficiencia alimentaria, es necesario considerar todos y cada uno de los factores que intervienen en el proceso de producción de un determinado producto o alimento, ya que es posible encontrar factores que demuestren una real dependencia de fuentes extranjeras, lo cual niega la autosuficiencia. Por ello, algunos autores plantean directamente el término "dependencia alimentaria", pues como señala Martell, A:

> *" que un determinado país tenga una balanza agrícola equilibrada o favorable, o que tenga incluso excedentes agrícolas, pero si ellos provienen de un paquete tecnológico en el cuallos fungicidas (semillas), plaguicidas, insecticidas, herbicidas, fertilizantes y otros insumos, son importados, aunque haya una situación de abastecimiento del mercado interno, de todas manera prevalece la situación de dependencia alimentaria, y lo mismo podríamos decir con respecto a los países exportadores de algunos alimentos y probablemente esa es la situación que hoy está presente en el drama de algunos países centroamericanos, que aunque son exportadores de algunos alimentos, son igualmente vulnerables; basta que los Estados Unidos o los países industriales avanzados establezcan la eliminación de una cuota o un cupo, cualquier otra medida de castigo para que estos países entren en una situación crítica" (1)*

www.bibliotecadigital.ilce.edu.mx

Esto implica que estos países se encuentren en unas condiciones tan vulnerables como aquellos que son importadores de alimentos y por tanto, se les plantea como una necesidad perentoria y como única opción; la definición de una estrategia agroalimentaria, pues se supone que ésta será la vía más expedita para conducirlos (sobre todo, los de América Latina) a una ruptura con 'respecto a esa dependencia.

C.C. Reconocimiento

En este caso, se estudiará el problema desde la perspectiva de los países exportadores de alimentos y básicamente se estudiaran los Estados Unidos de Norteamérica, los dados esquemas de la producción y consumo mundial de alimentos, ésta es la superpotencia en el campo económico existan otras superpotencias, pero en el escenario del mercado mundial de alimentos su posición es de privilegio y hegemónica. Una muestra evidente de esta afirmación es que, según estimaciones de las Naciones Unidas, de las 161 más grandes empresas transnacionales agroalimentarias que operaban en el mundo en 1991, 89 tenían su sede en Estados Unidos, 26 en Gran Bretaña, 6 en Canadá, 14 en Japón y el resto en diversos países de Europa Occidental (21), en África del Sur (2), en Australia (2) y en Argentina (1).

Una lista de las 100 primeras se presenta a continuación en el cuadro Nº 2.

www.bdigital.ula.ve

CUADRO Nº 2				
	País de origen	Venta de alimentos y bebidas		Ventas totales en millones de dólares U$)
Unilever Ltd	GB - Hol.	8.741.2	E	17.638.4
Nestlé Alimentaria	Suisse	6.247.8		7.247.8
Kraft Inc.	USA	4.775.8		4.977.0
General Foods Corp	USA	4.401.6		4.910.0
Esmark Ine.	USA	3.955.2		5.300.6
Beatriec Foods Co.	USA	3.943.0		5.289.0
Coca Cola Co. Inc.	USA	2.911.5		3.032.8
Greyhound Corp	USA	2384.9		3.738.1
Ralston Purina Co.	USA	2.365.5		3.393.8
Borden Ine.	USA	2.336.3		3.381.1
United Brands Co.	USA	2.130.4	E	2.276.6
Iowa Beef Plífeessors Ine.	USA	2077.2	E	2.077.2
Areher Daniels Midland Co.	USA	2.065.5	E	2.118.5

C.C. Reconocimiento

	País de origen	Venta de alimentos y bebidas		Ventas totales en millones de dólares U$)
Pepsico Ine.	USA	2.051.2	E	2.727.6
Associated British Foods LId	GB	2.050.5	E	3.011.9
Camation Co.	USA	2.004.5	E	2.167.0
CPC International lnc.	USA	1.968.1		2.696.0
LTV Corp	USA	1.919.4		4.496.9
Heinz H. J. Co.	USA	1.882.0		1.882.0
Seagram Co. Ltd	Can.	1.873.7	E	2.048.8
Imperial Group Ltd	GB	8.741.2	E	5.789.9
Ranks Hovis McDougall Ltd	GB	6.247.8		1.860.6
Proctor & Gamble Co.	USA	4.775.8		7.349.0
Nabisco Inc.	USA	1.780.2	E	2.027.3
General Milis	USA	1.734.7		2.909.4
Grand Metropolitan	GB	1.704.1		2.974.1
Unigate Ltd	GB	1.640.4		1.743.4
Campell Soup Co.	USA	1.590.9	E	1.635.0
Cadbury Schweppes Ltd	GB	1.522.6		1.589.9
Associated MiIK Producers	USA	1.500.0	E	1.623.0
Mars Inc.	USA	1.500.0 E	1.500.0	
BSN Gervais Danone Sa	Francia	1.444.8		2.641.3
Allied Breweries Lid	GB	1.430.3	E	1.787.9
Anderson Clayton	USA	1.425.0		1.557.0
TI	USA	1.422.0	E	11.764.0
Standard Brands Inc.	USA	1.411.8		1.810.0

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

	País de origen	Venta de alimentos y bebidas		Ventas totales en millones de dólares U$)
Kellogg Co.	USA	1.385.5		1.3855
Canadá Packers Ltd	Can.	1.382.5	E	1.634.9
Suntory	Japón	1.376.5	E	1.376.5
Anheuser Busch Inc.	USA	1.357	E	1441.0
Cargill Inc.	USA	1.355.0	E	10.800.0
Central Soya Co. Inc.	USA	1.348.6	E	1.839.9
Mitsui & Co. Lid	Japón	1.320.6		12.993.3
Heublein Inc.	USA	1.291.2	E	1.550.9
Del monte Corp.	USA	1.270.9	E	1.483.8
Spillers Ltd	GB	1.291.9	E	1.254.5
Norton Simon Inc.	USA	1.159.6		1.807.7
Consolitad Foods Corp.	USA	1.154.4		2.754.9
Lyons J. & Co. Ltd	GB	1.147.5		1.466.7
Brookc Bond Liebig Ltd	GB	1.119.4	E	1.193.9
Snow Brand Milk Produets Co. Ltd	Japón	1.101.6	E	1.324.7
Holmel Geo A & Co. Inc	USA	1.094.8	E	1.094.8
Osear Mayer & Co. Ine.	USA	1.087.8	E	1.133.1
Quaker Oats Co,	USA	1.070.2	E	1.118.5
Amstar Corp	USA	·1034.0	E	1.118.5
Land O'Ljlkes	USA	1.022.2	E	1.241.6
United Bisenits Holdings Ltd	GB	1.012.1		1.053.0
Bass Charrington	GB	1.010.1	E	1.619.6

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

	País de origen	Venta de alimentos y bebidas		Ventas totales en millones de dólares U$)
Tate & Lyle Ltd	GB	1.0005.5		5.169.1
Schlitz	USA	1.000.0	E	1.000.0
Philip Morris Ine.	USA	987.6	E	4293.8
Kirin Brewer y Co. Ltd	Japón	968.9		1997.8
Faellesforeningen for				
Danmarks Brugsforeniger FDB	Dan.	950.0	E	1256.7
South Afriea Brweries Ltd.	Af Sud	943.0	E	1328.0
Union Laitiere Normandie SA	Francia	927.0	E	927.0
DET Ostasiatiskekommpagni *AJS*	Dan.	903.4		3.260
Whitbread & Co. Ltd	GB	890.3		1.047.5
Heineken	Hal.	873.3		925.2
Dubnque Paeking	USA	850.0	E	850.0
Mid Ameriea Dairyrnen	USA	850.0	E	900.0
Ajinomoto	Japón	823.0		1.113.0
Staley A. E. Manufaeturing Co.	USA	819.4		819.4
Rapid American Corporation	USA	807.0		2.346.0
Foremost MeKasson Inc.	USA	800.0		2.694.6
Rowntree Maekintosh	GB	777.6		777.6
Nippon Suisan Kaisha Ltd	Japón	776.0		853.4
Missauri Beef Packers MBPXL	USA	757.8		814.8
Kane Miller	USA	752.8	E	800.0
Distillers	GB	751.9		1711.1

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

	País de origen	Venta de alimentos y bebidas		Ventas totales en millones de dólares U$)
Pabst Brewing	USA	750.0		752.7
Great Atantic and Pacific Tae	USA	723.6	E	7.235.9
Nisshin Dlour Milling Co. Ltd	Japón	716.2		722.5
Castle and Cook	USA	705.8		850.3
George Weston Ltd	Can.	700.0	E	4.301.8
Pillsbury Co.	USA	700.0		1.422.0
Sudvih Sudflissh	RFA	700.0	E	743.0
Campbell Taggart	USA	698.0	E	698.0
Pet Inc.	USA	696.9	E	1.064.0
Oetker Gruppu	RFA	694.0		1.111.1
Arthur Guinness	GB	670.1		836.2
Meiji Milk Product Co.	Japón	664.0		819.7
Intemational Multifoods Corp.	USA	660.7		847.0
Safeway	USA	650.0		10.442.5
Continental Grain Co ..	USA	645.0		5.000.0
Liggeett Group	USA	639.4	E	825.0
Taiyo Fishery Co. Ltd	Japón	629.0		1.719.4
Sand W Berisford Ltd	GB	620.6		1.551.5
GoldKist	USA	617.3	E	892.0
Bunge and Bom	Arg.	600.0	E	2.000.0
Koninlijka Wessanen NV	Hol.	599.9		714.2

Fuente: Encuesta coordinada por Arthur Domike del Centro de Estudios y Transformación de las Empresas Transnacionales. Naciones Unidas. New York, de una muestra de 100 empresas con ventas de alimentos superiores a los 100 millones de dólares americanos en 1991.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

De igual manera, la mayor parte de los elementos se refieren al mercado mundial de alimentos, en términos globalizantes, y fundamentalmente a 10 que es el mercado de cereales, más específicamente al mercado mundial de granos, que incluye los cereales y la soya. No es un hecho casuístico como diría Martell que este sea el tema más estudiado, porque el mercado mundial de cereales es sin duda alguna la parte fundamental del mercado mundial de alimentos, es decir, de los cereales, de los granos en general, dependen en buena medida, tanto la alimentación humana como la animal y cuando de seguridad alimentaria se trata es necesario referirse al mercado de granos.

Probablemente un buen punto de arranque para plantear el problema del mercado mundial de alimentos, es lo que se conoce como la crisis agrícola que vivió el globo terráqueo entre los años de 1972 y 1974 y que cambió todo lo que era el mercado mundial de alimentos y le otorgó las características particulares que hoy posee. Hasta ese año de 1972, el mercado mundial de alimentos era fundamentalmente excedentario; es decir, era relativamente fácil conseguir allí alimentos en forma abundante y a bajos precios. De hecho, durante la década del 50 Y la del 60 los precios de los alimentos en el mercado mundial tuvieron no sólo la tendencia a mantenerse estables, sino que, en algunos casos, incluso bajaron. En todo caso, durante los 50 y los 60, el aumento gigantesco de la productividad de la agricultura norteamericana y el hecho de que no estaba en su política, la utilización de los alimentos como un factor fundamental de su estrategia económica y política, hizo que este mercado fuera relativamente accesible. Según Martell "La situación cambió dramáticamente en los años 72, 73 Y 74. A partir de ese momento, el mercado mundial de alimentos pasó de ser excedentario a ser un mercado en general deficitario. Se pasó de una situación de abundancia a una situación de escasez y los alimentos adquirieron el valor estratégico, económico y político que han tenido durante los últimos años". (2)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Estos planteamientos conducen a buscar una respuesta a la siguiente interrogante: ¿Cuáles fueron las causas que determinaron este cambio fundamental en el mercado mundial de alimentos? Existen por supuesto muchas interpretaciones y respuestas referidas fundamentalmente a situaciones coyunturales que se vivieron en ese momento: sequías o compras nerviosas de la Unión Soviética o, incluso la explosión demográfica, el hambre y la desnutrición; entre otros. Estos Y otros elementos han sido señalados como los determinantes de los cambios que ocurrieron en esos años. Sin embargo, Martell maneja también otros tres elementos que probablemente son menos discutidos o menos difundidos en la interpretación de este momento histórico que ocurrió durante la década de los 70.

www.bdigital.ula.ve

En efecto,

> *"antes de los años 72, 73 Y 74, el mundo en el campo de los alimentos, empezó a vivir algunos procesos que unidos a la coyuntura de esos años, provocarán esos cambios de los cuales estamos hablando. Esos procesos son fundamentalmente tres. El primero, es un aumento de la demanda derivado de un cambio en el patrón de consumo, que privilegia el consumo de carne y de leche y de derivados de carne y de leche; por lo cual, se explica el por qué la mayor parte de las compras de cereales que ocurrieron durante los años 72, 73 Y 74, no fueron compras de trigo, que es el producto que se destina fundamentalmente al consumo humano, sino de maíz y de otros cereales secundarios, que van destinados fundamentalmente al consumo animal. Es decir, que la explosión de la demanda que ocurrió en estos años fue mucho más hacia este tipo de productos destinados a alimentación animal". (3)*

Además, en contra de lo que pudiera pensarse, los países que presionaron sobre el mercado no fueron en general los países del tercer mundo, los países

C.C. Reconocimiento

más pobres o aquellos en los cuales había más problemas de hambre o de desnutrición, sino que los países que presionaron sobre ese mercado fueron algunos países desarrollados y los llamados de desarrollo intermedio. En otros términos, los países que realmente aumentaron fuertemente sus compras los países de Europa Occidental, la Unión Soviética y algunos socialistas europeos, los países productores de petróleo, los integrantes de la OPEP y el Japón.

Según Paredes, L.

> *"en el caso de Francia los expertos del Instituto National de Recherches Agronomique de ese país han empezado a manifestar su preocupación ante los peligros de esta dependencia y ante la incapacidad del mismo para hacerse autosuficiente, por lo menos en un futuro próximo, en las proteínas que consume, provenientes principalmente de algunos cereales y soya. Es esta quizás la razón fundamental que ha originado; por un lado, a un alto grado de desarrollo de la tecnología francesa para la síntesis microbiológica de proteínas como un camino complementario al sector agrícola. Y por el otro, a la política proteccionista del sector agrícola y los subsidios a sus exportaciones que en la actualidad implementan los países del CEE. Los EUA al controlar la disponibilidad mundial de alimentos cuentan con el arma más discreta y eficaz para ejercer las presiones que mejor se adaptan a sus deseos. Es un arma estratégica de vida o muerte*". (4)

www.bdigital.ula.ve

Este país conjuntamente con la Unión Soviética y Japón compraron productos propios para la alimentación animal y no la de consumo humano. En la actualidad, la producción animal se realiza fundamentalmente con alimentos concentrados y existe una relación entre lo que se puede llamar la materia vegetal y la producción de carne; es decir, para producir un kilo de carne de cerdo o de pollo y mucho más un kilo de carne de res o de leche, se requiere una cantidad de material vegetal mucho mayor que la misma unidad de carne de pollo, de cerdo y de bovino se requiere utilizar en su producción en el mejor de los casos, 2.5,5.0 Y

C.C. Reconocimiento

7.0 kilogramos de cereales respectivamente. Por supuesto, la producción animal, que utiliza en forma masiva alimentos concentrados, ha abierto en el mercado mundial de alimentos lo que se podría llamar un umbral para la demanda de este tipo de producto.

Dentro de la Economía Agrícola, una de las leyes claves que se enseñaba, era aquella que apuntaba lo siguiente: a medida que aumenta el ingreso la proporción que se destina a consumir productos de origen agrícola tiende a disminuir. Sin ignorar esta ley, que probablemente sigue siendo cierta, el hecho de que se haya abierto la posibilidad de destinar al consumo animal una parte significativa de la producción agrícola, abrió un nuevo campo a la posibilidad de colocación de los productos agrícolas y por supuesto, incremento grandemente esta demanda. Por tanto, este es uno de los factores que estaba presente desde antes y que surgió con toda crudeza durante los años de la crisis que ya se ha mencionado y tiene que ver con los patrones de consumo que generalmente tienden a establecer una relación entre desarrollo y consumo de carne o incluso entre el progreso de una persona, y el aumento de su nivel de vida, etc., con el consumo de este tipo de productos.

www.bdigital.ula.ve

El segundo elemento que a juicio de Martell está presente en este cambio que se ha producido en el mercado mundial... "tiene que ver con la incorporación de la Unión Soviética al mercado mundial de alimentos. Hasta el año 1972, no es que la Unión Soviética no hubiese tenido déficits con su agricultura, sino que por diversas causas, cada vez que tenía este tipo de problemas los resolvía internamente, mediante el mecanismo de apretarse el cinturón".(5) Así, cuando sus cosechas estaban por debajo de sus necesidades internas sencillamente reducían el consumo. Pero, a partir del año 1972, la Unión Soviética cambió esta política y decidió participar como un consumidor más, en el mercado mundial de alimentos. De hecho, esto fue estimulado por la política de *distensión* que durante esos años implementó el Presidente Richard Nixon y el Secretario de Estado

C.C. Reconocimiento

Norteamericano Henry Kissinger, la cual tenía como punto cardinal la superación de la guerra fría entre los Estados Unidos de Norteamérica y la Unión Soviética. Esa participación es muy importante porque los déficits de la Unión Soviética en materia de suministro interno de cereales, son del orden de los cincuenta millones de toneladas y el mercado mundial de alimentos maneja alrededor de doscientos millones. Una demanda de esa magnitud se ha convertido en un elemento determinante en el mercado mundial de alimentos.

Asimismo, el tercer elemento determinante del actual escenario mundial alimentario es según Martell el siguiente:

> *"una política deliberada por parte de los Estados Unidos de Norteamérica para revalorizar el papel económico y político de los alimentos. Hasta principios de los años 70, el gran problema de la agricultura norteamericana era más que todo el de como colocar sus grandes excedentes. Dejando así constancia que se estaba bien lejos de erigir una política dirigida a utilizar los alimentos para resolver sus problemas de balanza de pagos y otro tipo de problemas. En efecto, hasta el año 72 alrededor del 25 o el 30% de las exportaciones de alimentos de los Estados Unidos, eran exportaciones que se realizaban a través de distintos programas de ayuda alimenticia, e incluso lo que nosotros hemos venido a conocer recientemente como el bono alimenticio fue implementado por este país desde hace muchos años, como una manera de absorción de los grandes excedentes que producía la agricultura Norteamericana* ", *(6)*

www.tesisenred.net

No obstante, aparte de los propósitos mencionados, estos programas contienen otros.

Un estudio del servicio de investigaciones del Congreso de enero de 1977, denominado "uso de los recursos alimenticios norteamericanos con propósitos diplomáticos", señala que los objetivos primordiales del programa "Alimentos para la paz" debían servir para abrir nuevos mercados para los productos agrícolas norteamericanos, combatir el hambre y la desnutrición, impulsar el desarrollo

C.C. Reconocimiento

económico de los países subdesarrollados y fomentar la política exterior norteamericana". (7) Y de acuerdo a Richard J. Barnet:

> *"el significado político más importante de la ayuda en alimentos se encuentra en la profunda dependencia en la que caen muchas naciones a través de ella. En todo el mundo ha cambiado la 'forma de alimentarse debido a la facilidad con que se podía disponer de excedentes trigueros norteamericanos a bajos precios. Entre los habitantes de los países se crearon vivas expectativas en el sentido que los gobiernos deben acudir al mercado privado de cereales para cubrir sus necesidades una vez que los excedentes propios tocaban a su fin* ", *(8)*

El tratamiento del problema desde esta perspectiva, debe tener un punto de partida éste se remonta a la segunda guerra mundial, cuando una parte considerable de las exportaciones agrícolas norteamericanas se financiaban a través de programas como el Plan Marshall o Alimentos para la Paz. Este resultó efectivo hasta los primeros años de la década del 70, cuando la situación económica mundial y la propia situación económica de los. Estados Unidos de Norteamérica, así lo determinaron. En efecto, a principios de la década del 70, los Estados Unidos de Norteamérica parecían no sólo estar perdiendo la guerra de Vietnam, sino la económica; la guerra comercial con el Japón y con los países de Europa Occidental, enfrentaba una ola de nacionalismos, por parte de la mayoría de los países del tercer mundo, destinada fundamentalmente a la defensa de los precios de sus materias primas y cuyo ejemplo más importante es el de los países productores de petróleo. En aquel entonces (1971), los Estados Unidos se encontraron con el hecho de que, por primera vez, en cien años, su balanza comercial se encontraba en una situación deficitaria.

Frente a estos problemas el Servicio Secreto Norteamericano (ClA) como la llamada Willians Comision recogen un poco las proposiciones que estaban en el ambiente en esos primeros años de la década del 70. Ciertamente, la CIA por su lado, dio a conocer en agosto de 1974 un estudio sobre las "consecuencias

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

potenciales del desarrollo de la población mundial, de la producción de alimentos y de los climas. Según los expertos de la CIA: "la creciente dependencia del mundo de las reservas cereal eras norteamericanas, significa un crecimiento del poder y de la influencia norteamericana, especialmente sobre las naciones pobre y débiles en producción alimenticia". (9) Asimismo, opina que es absolutamente posible que los Estados Unidos de Norteamérica

> *"puedan recobrar las posiciones de vanguardia que detentaban en el mundo en forma indiscutible después de la Segunda Guerra Mundial a través del poder alimentario. Por SIL parte, la Willians Comisión propuso la utilización de los alimentos y de otros bienes de alta tecnología, algunos vinculados a la industria militar, pero propuso específicamente los alimentos sector en el cual los Estados Unidos de Norteamérica tenían ventajas comparativas con respecto al resto de los países industriales avanzados como un medio para mejorar sensiblemente la situación de Sxxil balanza comercial".* (10)

www.bdigital.ula.ve

Esta decisión, que Nixon vendió como la nueva política económica, fue instrumentada a través de un conjunto de decisiones, como la devaluación del dólar que los Estados Unidos hizo en el año 1971 y otra en 1973, con una política agresiva de conquista y de penetración de nuevos mercados, no sólo a través de las relaciones bilaterales, sino también a través de las relaciones multilaterales, una disminución de la superficie cosechada en los Estados Unidos y también de las reservas que normalmente se mantenían en ese país de tal manera que, cuando llegó la crisis del año 1972, que se manifestó fundamentalmente por grandes compras por parte de la Unión Soviética y siguió en el año 1973 con una disminución importante de la producción agrícola mundial, las condiciones que habían creado los Estados Unidos permitieron que *ese* país se encontrara en una situación privilegiada para aprovechar las circunstancias que en ese momento se dieron.

C.C. Reconocimiento

No obstante, estos procesos, tanto el cambio de patrón de consumo, como la incorporación de la Unión Soviética al Mercado Mundial de Alimentos, como esta política deliberada por parte de los Estados Unidos, eran procesos que independientemente la coyuntura de los años 72, 73 Y 74 , hubieran provocado, por supuesto más gradual, más lentamente, los cambios que hoy se perciben.

Ahora bien, es importante destacar que según Martell en los años 72 y 74, los Estados Unidos:

> *"duplicaron el volumen de sus exportaciones de alimentos pero el valor de esas exportaciones se multiplico por cinco, de tal manera que, por ejemplo, hasta los años* 75 *Y* 76 *los Estados Unidos pudieron pagar sus importaciones de alimentos. Los alimentos se convirtieron a partir de esa época en el principal componente de las exportaciones norteamericanas y aunque parezca paradójico decirlo, es la industria más importante de exportación de este país. El mismo, representa algo más de la mitad del mercado mundial de granos, aproximadamente el 55% y junto con Canadá, que es el otro país de América del Norte gran exportador de alimentos representan aproximadamente el 80% de ese mercado. En el caso de los alimentos para animales, la soya, el maíz, sorgo y otros cereales secundarios, los Estados Unidos representan las dos terceras partes de ese mercado mundial de alimentos, representaban un poco menos de la mitad del mercado mundial de trigos y alrededor del* 25% *del mercado mundial de arroz, a pesar de que los Norteamericanos no son grandes consumidores de arroz pero sin embargo son grandes exportadores de este cereal y hoy en día algunos países Asiáticos dependen de las exportaciones de arroz provenientes de Estados Unidos de Norteamérica* ". (11)

www.bdigital.ula.ve

Estos datos actuales no son productos del azar, responden a una racionalidad económica que se hace manifiesta en distintos ámbitos. En lo que respecta al ámbito natural, se expresa en la forma como se manejan los suelos. Ciertamente, los suelos norteamericanos poseen la característica de ser altamente

C.C. Reconocimiento

fértiles tanto para la producción como para la producción de cualquier otro rubro agrícola. Pero además de este ámbito, cabe destacar el ámbito científico-tecnológico, es decir, la capacidad investigativa que potencializa a este país desarrollado, creando los ajustes tecnológicos necesarios para aumentar la productividad de un área determinada en explotación y por ende reduciendo a la larga de manera considerable los costos de producción.

Thompson, L. Y Troech, F. plantean que los EE.UU. contienen en una gran parte de su extenso territorio suelos de tipo Alfisoles y Mollisoles, los cuales son excelentes para producir cereales y otros renglones agrícolas[12]

Asimismo, la ciencia ha volcado sus esfuerzos en dos direcciones de desarrollo: una primera, que se inclina a producir en las distintas dependencias de Investigación y Desarrollo (I y D) variedades de cultivos de cultivos de un alto rendimiento por cosechas y de rápido desarrollo. Por consiguiente, logros como los acabados de asomar sólo se alcanzan a través del mejoramiento genético y de hecho, alterando los ciclos normales de desarrollo. Igualmente, se inscribe en esta

www.bdigital.ula.ve

[12] Gran parte de los suelos en el noreste de los Estados Unidos, así como en Europa y el noreste de China son Alfisoles. Lo que significa que ocupan considerables extensiones en las regiones templadas y de hecho también se ponen en evidencia la gran importancia que tienen desde el punto de vista agrícola. Generalmente se utilizan para la producción de maíz, soya, cereales y muchos otros cultivos. Su fertilidad natural es inferior a la de los Mollisoles, debido al lavado que han sufrido. Para conseguir producciones elevadas la mayoría de ellos requieren encalados y fertilización con nitrógeno, fósforo y potasio. Si se pretende obtener producciones diversificadas en los sub-ordenes Xerolfs (sequía prolongada) y en algunos Ustolfs (moderadamente secos), será preciso aplicar sistemas de riego. En 10 que respecta a los Mollisoles, la mayoría de ellos se forman bajo vegetación herbácea en climas templados, entre los Aridisoles por el lado seco y los Alfisoles o Esposoles por el lado húmedo. Los Mollisoles son muy frecuentes en las llanuras septentrionales del centro de los Estados Unidos y regiones colindantes del Canadá. Otra franja se extiende a través de Ucrania hacia el este, por las llanuras de Rusia Meridional, Mongolia y Norte de China. También abundan en Uruguay y áreas limítrofes de Argentina, además de otras zonas de vegetación de pradera. Estos suelos resultan muy fértiles produciendo cereales y otros cultivos. Una gran parte de la producción mundial de trigo y otros cereales se obtienen en los sub-ordenes Ustolls (moderadamente secos) y Xerolls (período de sequía prolongada). Los veranos secos, corrientes en esas regiones, sobrevienen cuando el verano está madurando y la recolección se efectúa en mejores condiciones gracias a la falta de lluvia. Los Udolls y los Aquolls a ellos asociados, se encuentran entre los suelos más productivos del mundo para el cultivo del maíz y de la soya.

C.C. Reconocimiento

dirección de planteamiento los trabajos de investigación tendientes a mejorar los suelos no aptos para la producción agrícola" *.

Y una segunda dirección de desarrollo que viene dado por las acciones civiles- culturales en los lugares donde la influencia tecnológica ha determinado la producción intensiva. Con lo cual, se ha logrado mantener la eficiencia de los suelos. En este sentido, vale la pena poner de relieve, organismos como el Instituto de Conservación de Suelos y Agua y otras instituciones afines de este país, "que han elaborado un conjunto de normas a aplicar en los suelos de explotación intensiva, para de esta forma asegurar que éstos mantengan su integridad física. En otras palabras, estos institutos recomiendan a los productores como cuidar los suelos de los efectos de la erosión y el agotamiento" [13]**. (12)

Estas consideraciones evidencian no sólo las razones de carácter interno que permiten justificar su condición de país privilegiado en el planeta en esta área de la economía, sino que se pone de relieve la claridad meridiana que ha tenido su clase dirigente a la hora de tomar las decisiones más disímiles, siempre y cuando contribuyan a la continuidad y perpetuación de potencia de primer orden. En efecto, algunas de esas decisiones ya se han planteado (revalorizar el papel económico y político de los alimentos) que conjuntamente con otras situaciones de hecho (cambio en el patrón de consumo, incorporación de la Unión Soviética al mercado mundial de alimentos), determinaron una nueva situación, pues tuvo implicaciones de naturaleza económica (la revalorización de los alimentos implicó

www.bdigital.ula.ve

[13] *Los avances tecnológicos han permitido incorporar a la producción cereal era suelos que en su condición natural no aceptarían ningún tipo de cultivo, como ejemplo de este tipo de suelos, tenemos algunos suelos Aridisoles (suelos tultisoles con régimen climático árido) y son transformados en suelos fértiles al aplicar no solo técnicas de riego sino todo tipo de productos científico-tecnológico (biocidas) que determinen su conversión en suelos de una gran feracidad.

**Aunque un 60% de los suelos de los EE.UU. son propiedad privada, el estado se asegura que los suelos mantengan sus propiedades físicas y química que le otorguen su fertilidad natural. Esto viene contemplado en leyes sobre conservación de suelos y agua, bajo las trabajar cualquier ciudadano norteamericano dedicado a las labores agrícolas.

C.C. Reconocimiento

el beneficio económico significativo para la balanza comercial de este país y para su situación económica en general) y de índole política (la revalorización del papel o del valor estratégico de los alimentos como arma política y diplomática).

Al respecto, se señala que los alimentos siempre han sido un factor estratégico muy interesante, lo que pasa es que en las últimas décadas su papel ha sido altamente relevante. Sobre este particular Martell afirma:

> *"Hay pocos eventos políticos de significación en las últimas décadas, en las cuales no haya estado presente el problema de los alimentos, los Estados Unidos de Norteamérica que hasta el año* 70 *colocaban alrededor del* 25 *y el 30% de sus exportaciones agrícolas en programas de ayuda alimentaria, hoy en día sólo colocan alrededor del* 6% *y esa ayuda va destinada específicamente a dos países, Israel y Egipto, que como será de nuestro conocimiento, son países tremendamente importantes en la región desde el punto de vista estratégico, y por supuesto que en la situación del Medio Oriente o en la reincorporación de Egipto al Campo Occidental, está presente el hecho de que el único país que puede resolverle a Egipto y a otros países el problema alimentario viene a ser esta gran potencia porque naturalmente la Unión Soviética no se encuentra en condiciones de resolver este tipo de problemas. En la caída de Allende por aquello del bloqueo económico, y en la consolidación del régimen de Pinochet, pues, apenas se constituyó la Junta Militar salieron barcos cargados de este país para suplir las necesidades del mismo. No se trata de sobrevalorar el valor estratégico político de los alimentos. Esta arma alimenticia que puede ser efectiva cuando se aplica contra algunos países, no puede ser aplicable siempre y de hecho efectivo contra todos*". (13)

www.bdigital.ula.ve

Por ejemplo, los Estados Unidos a partir de la debacle de la Unión Soviética en Afganistán, declararon también un embargo a las exportaciones de cereales a ese país, sin embargo, la Unión Soviética tiene aún suficientes recursos como para enfrentar una situación de esa naturaleza y en realidad el embargo a la Unión Soviética fue mucho más simbólico que económico. De igual manera, aplicaron la

C.C. Reconocimiento

política de embargo de alimentos a Irán, después que los iraníes tomaron la Embajada de este país en Teherán; pero, lo que Irán compra en el mercado mundial de alimentos es una cantidad relativamente pequeña, y como Irán es un país que tiene divisas provenientes del petróleo, fácilmente pudo reponer lo que Estados Unidos no le vendía a través de otros suministradores de alimentos, es decir, el alma de los alimentos no siempre funciona con efectividad, sino que funciona fundamentalmente contra los países más débiles, con menos recursos o los países que no tienen divisas para recurrir a otros compradores.

Sería interesante explicar cómo ha sido el comportamiento del mercado mundial de alimentos desde el año 74 hasta la época actual, pues, como casi siempre con el mercado mundial de este tipo de productos su rasgo de distinción es su inestabilidad relativa. No obstante, las cosas-nunca volvieron a ser igual a como eran antes de la crisis del año 1972 Y 74.

www.bdigital.ula.ve

El autor en referencia señala que:

> *"después, del* 75-76 *los precios de los alimentos tendieron a disminuir; a finales de la década del 70 de nuevo aumentaron, sobre todo en el año 80, en los* 81 *y* 82 *los precios bajaron, pero en los años* 83-84 *y 85 volvieron a aumentar: Por supuesto no se han producido aumentos de la magnitud en que ocurrieron en la crisis del* 72-74, *lo que ha llevado a mucha gente a decir que la situación ha cambiado totalmente. Incluso recientemente los Estados Unidos, que durante algunos años habían abandonado sus políticas de subsidio a la agricultura y de control de la producción, de nuevo ha tenido que recurrir a esas políticas a pesar de que eso aparentemente contradiga la posición económica e ideológica general del Presidente de ese país, Ronald Reagan* ". (14)

Pero el hecho de que los precios de los alimentos no hayan subido en los primeros años o en las postrimerías de la década del 70, no significa que la situación haya mejorado, sobre todo vara los países del tercer mundo y de

C.C. Reconocimiento

América Latina en particular desde el punto de vista de sus posibilidades de importación de alimentos. En primer lugar, los alimentos se compran en dólares y como es conocido el valor del dólar ha aumentado durante estos últimos años y por otra parte, los países importadores de alimentos tienen menos divisas y están en una situación de endeudamiento y las tasas de interés son cada vez, mucho más altas. Existe una situación en la cual, los precios aparentemente no aumentan, o incluso en algunos casos disminuyen, esto no implica que mejoren las posibilidades de acceso a ese mercado, ya que la demanda de alimentos está fuertemente vinculada a la situación económica en general. En los últimos años, se ha observado una disminución pequeña pero significativa de ese mercado mundial de alimentos, que está relacionada con la crisis económica que están viviendo algunos países industriales avanzados. Los problemas de recesión económica, desempleo, inflación, endeudamiento, más los problemas de elevación de las tasas de interés, etc., hacen que, en algunos casos, aunque los precios no aumentan, sea cada vez más difícil recurrir a ese mercado para resolver el problema de los déficits internos.

www.bdigital.ula.ve

En relación a la última consideración, es importante señalar algunas reflexiones de Martell, plantean que:

> *"En los últimos años los países de Europa Occidental han tenido una evolución desde el punto de vista de su dependencia alimentaria, mucho mejor que la que han tenido los países del tercer mundo y de América Latina, lo cual es una de las cosas que llama profundamente a reflexión. Europa Occidental siempre fue un área dependiente en cuanto a sus importaciones de alimentos, mientras, por ejemplo, América Latina hasta la segunda guerra mundial era un exportador neto de alimentos. Sin embargo, en los últimos alías la situación de los países del tercer mundo Y" de América Latina, se ha ido deteriorando, mientras que la situación de los países de Europa Occidental ha mejorado sensiblemente hasta el punto de que Europa es hoy un exportador importante de algunos rubro agrícolas, como por ejemplo, la harina de trigo,*

C.C. Reconocimiento

incluso en los últimos tiempos se ha presentado lo que algunos llaman una guerra económica entre los Estados Unidos y Europa Occidental en este campo de alimentos, dado que como Uds. saben, los gobiernos de la Comunidad Económica Europea subsidian fuertemente a sus agricultores y por supuesto tienen que subsidiar también las exportaciones de esos productos y para los Estados Unidos dicha política resulta inaceptable ". (15)

Ahora bien, ¿por qué los Estados Unidos rechazan la política agrícola implementada por los países de la Comunidad Económica Europea (CEE)? Si este país en determinados momentos históricos también la ha puesto en marcha, como ha quedado demostrado en el desarrollo de este trabajo; la respuesta a esta pregunta la ofrece cuando plantea que:

"si bien los Estados Unidos son realmente la superpotencia, sin rivales en el campo mundial de alimentos, lo que de hecho la coloca en el centro del mercado mundial de alimentos, están también en el centro de ese mercado mundial de alimentos un conjunto de empresas transnacionales que comercializan con este tipo de productos y que generalmente son poco conocidas. Cuando se habla de empresas transnacionales de alimentos, uno habla generalmente de la Nestle, o de la Ralston Purina, de la Del Monte o de empresas que podríamos llamar básicamente empresas agroindustriales, pero el mercado mundial de alimentos pasa fundamentalmente por un conjunto de empresas que tienen unas características muy particulares. Son básicamente cinco empresas las que comercializan estos productos alimenticios: la Cargill, la Continental, la Dreyfus, la André y la Bunge. Se trata de empresas familiares, no son empresas por acciones y al no ser empresas por acciones, nadie sabe cuáles son sus ventas, o cual es el volumen de sus ganancias, o cuales son las características de sus operaciones, son empresas que funcionan con una enorme discreción de quienes sabemos relativamente poco, salvo el hecho de que comercializan entre el 85% y el 90% de todos los productos que van a ese mercado mundial". (16)

La prueba para un aspecto tan relevante corno es el carácter familiar de estas compañías, se detectan en su propia naturaleza. Por ejemplo: la compañía

C.C. Reconocimiento

(fundada por Simón Fribourg en 1813 en Arlon Bélgica, todavía es dirigida por Fribourg y es una de las dos empresas privadas más grandes de EE.UU.), la Dreyfus (que tiene su asiento en París, fue fundada por Leopold Louis Dreyfus, un comerciante Alsaciano que se hizo cargo por los años sesenta del siglo pasado de una gran parte del comercio de cereales rusos), la André (Georges A André fundó en Nyon, Suiza una empresa que cien años después se ha transformado en una casa comercial de alcance mundial y en un Banco Multinacional), la Bunge (la familia Bunge erigió en Amsterdam su monopolio de comercialización del grupo argentino), la Cargill (Will Cargill, un hijo de granjero de Wiscosin, fundó el imperio cerealero de Minneapolis, Minnesota en EE.UU., que a la vez, es la más grande de todas; gracias a la adquisición en gran escala de ferrocarriles, silos para granos y minas de carbón en el medio oeste a mediados del siglo pasado).

De igual manera, se observa que, estas compañías no están vinculadas a la producción directa y sólo en cierta medida a la agroindustria, su negocio es fundamentalmente la comercialización y tienden a ganar dinero, a tener utilidades, tanto en los años buenos como en los malos aunque; como en el caso de las empresas petroleras pareciera que sus ingresos mejoran en los años que son particularmente malos y por eso no sólo el volumen de sus operaciones sino el volumen de sus ganancias se incrementó después de los años 72-73 y 74.

www.bdigital.ula.ve

La política de los Estados Unidos en el mercado mundial de alimentos, es la misma de estos cinco gigantes de la comercialización de productos alimenticios. De allí que entre los intereses de estas cinco empresas y las del Estado de USA existen una unidad indisoluble y la posibilidad de producir alguna brecha en esa relación está bien lejana, dada lo intrincada de la misma.

Dentro de esta línea de planteamiento es importante enfatizar las ideas de Martell al respecto son los siguientes:

C.C. Reconocimiento

"Hay que tener presente cuando se trata del mercado mundial de alimentos, el papel importante que juegan estas empresas en ese mercado, interés que en buena medida coincide con el de los países industriales avanzados y fundamentalmente con los Estados Unidos, en el sentido, de que este país ha venido promoviendo durante los últimos años una política internacional que plantea fundamentalmente el tratar de aprovechar las ventajas comparativas que cada país tiene, desde el punto de vista de la situación agrícola, y de generar un proceso de especialización en la producción agrícola entre los distintos países. Los Estados Unidos y las empresas aludidas, por razones obvias y que tienen que ver con sus propios intereses, no les conviene o *no promueven ninguna política que tenga que ver con lo que se llama normalmente la autosuficiencia alimentaria. Primero, porque los Estados Unidos controlan en ese mercado mundial los que son elementos básicos, los alimentos de los cuales no se pueden prescindir, que son los cereales, los granos, etc .. Segundo, porque para las empresas transnacionales, mientras más aumenta el mercado mundial, mientras mayor sea el volumen de transacciones, mayores son las posibilidades de ganancia y desde ese punto de vista esas empresas transnacionales ven el mundo como un solo mercado, tanto desde la perspectiva de los suministros que ellos mismos comercializan, como desde el punto de vista de su distribución, y durante los últimos años el volumen de ese mercado ha aumentado en forma dramática". (17)*

www.bdigital.ula.ve

A comienzos de la década de los 70 se comercializaban en el mundo aproximadamente 100 millones de toneladas de granos y en los primeros años de los ochenta pasaban de 200 millones de toneladas la cantidad comercializada. Lo que en términos porcentuales significa que de una comercialización que alcanzaba entre un 5 y un 6% de la producción mundial total, se había pasado a un monto aproximado de un 16 % que hoy día se comercializa. Es por ello:

"que desde el punto de vista de su política exterior, tanto los Estados Unidos como las empresas transnacionales, promueven fundamentalmente un esquema de especialización y de división internacional del trabajo a nivel agrícola, basado fundamentalmente en supuestas ventajas comparativas". (18)

C.C. Reconocimiento

Ante esta situación, a los países del tercer mundo y a los de América Latina, cuya dependencia alimentaria se ha venido incrementando de manera significativa durante los últimos años, les resulta altamente prioritario, el aumento de producción de alimentos como solución al problema de desabastecimiento que confrontan. De allí que se coloquen en sintonía con la línea de planteamiento de los organismos internacionales especializados en la materia, cuando tratan el problema del hambre a nivel mundial.

La alternativa en cuestión, supone una organización más racional y de hecho eficiente de la producción, reformas estructurales en la tenencia de la tierra y el uso del agua, cambios en la comercialización de los productos, suministro adecuado de fertilizantes y pesticidas, utilización de una tecnología adecuada en los países subdesarrollados y una elevación general de los niveles de consumo de las grandes masas depauperadas, tanto de las zonas urbanas como las rurales.

www.bdigital.ula.ve

Esta última consideración está cambiando notablemente, pues los lideres e los gobiernos de los últimos veinte años en un número significativo de países de América Latina tienen la mejor disposición para solventar el problema más urgente que está planteado en estos países; esto es: buscarle salida tanto a la pobreza extrema como a la pobreza relativa.

Por otro lado, dada la crisis económica que en el otrora estuvo planteada en la región latinoamericana y caribeña y los profundos cambios en el entorno internacional, con la creación de Megabloques (grupo de las ocho (8) en un principio; luego de los veinte (20); Comunidad Económica Europea (C.E.U); bloque del Norte de América: constituido por los Estados Unidos de Norteamérica, México y Canadá; APEC Bloque constituido por casi todos los países del pacífico bajo la coordinación de China; el bloque cuyas siglas de identidad BRICS apunta que está conformado por Brasil, Rusia, India y Sudáfrica. Se ha planteado como alternativa de solución la creación de un Mercado Común Latinoamericano – Caribeño y en ese sentido no se ha escatimado esfuerzo, pues, es todo un hecho la creación de

C.C. Reconocimiento

varios instrumentos de integración que apuntan en esa dirección; vale decir: UNASUR, PETROCARIBE, ALBA – T.C.P y la CELAC (Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños). De cuyas declaraciones de principios se desprende una no solo es vinculante a la materia en cuestión, sino que es quizás más relevante; “como es la de garantizar el derecho humano a la alimentación y promover la seguridad alimentaria y nutritiva. A la par que subraya que para garantizar éxitos ulteriores deben privilegiarse la complementariedad y la solidaridad.

Como se puede constatar, esta tendencia a nivel planetaria, no es solo para algunos países garantizarse áreas de influencia y por ende mercados cautivos que le permitan maximizar sus ganancias. Sino que para otros países surge de carencias en aspectos cruciales (caso América Latina), tales como, a nivel interno la escasez de medios de pago que factualmente estaría generando una sustitución obligada de importaciones, aunque esta figura solo sea válida a nivel regional. A nivel externo, por lo antes señalado ya no existe lo que en el otrora era una realidad global; aquel aislamiento de América Latina y el Caribe de las corrientes internacionales del comercio, de las inversiones y de la tecnología. Lo que significa que esta comunidad de países ha despertado y su voz ya se escucha en los distintos eventos donde se toman las decisiones políticas mundiales.

www.bdigital.ula.ve

Así tenemos, que la necesidad interna y la defensa externa son las dos columnas que apuntalan el consenso regional respecto de la integración, independientemente del signo ideológico de los gobiernos.

El Paso Equívoco

Si algo se puso en evidencia en la década de los 80 fue que los organismos integracionistas no sirvieron de muro de contención de la crisis, como se pensó inicialmente de la década del 60, cuando fueron credos en su gran mayoría. Muy por el contrario, la crisis estuvo a punto de arrasar a los organismos. Cayó el

C.C. Reconocimiento

comercio intrarregional, se abandonaron los objetivos e instrumentos básicos y se observó un generalizado incumplimiento de los acuerdos. No obstante, cabe destacar dentro de este renglón, las acciones y declaraciones de intención de organismos como el SELA, que en lo que respecta al área de estudio de este trabajo resulta loable y es un elemento de referencias relevantes a los fines de este análisis.

Como es habitual, sobraron los “chivos expiatorios”. Entre las razones internas se mencionó la falta de voluntad política de los gobiernos, la miopía de los empresarios, que destinaban su producción al mercado interno protegido y el escaso apoyo de la sociedad civil a los proyectos integracionistas. Las causas externas se centraron en los vaivenes de la economía internacional, el peso de la deuda y las presiones de los países industrializados. Estados Unidos, que apoyó la integración europea, en el caso latinoamericano tuvo una actitud de enfrentamiento.

www.bdigital.ula.ve

En términos definitorios, los resultados quedaron por debajo de las expectativas y por ende, de los objetivos iniciales. Sin embargo, se perfila una corriente que está represando la integración para adaptarla a las cambiantes realidades externas y a las nuevas necesidades de la región.

Megatendencias.

En la actualidad se parte de un análisis más realista. Y en este sentido, algunos estudiosos del tema económico detectan o identifican tres megatendencias en el escenario mundial: la creciente interdependencia entre los países; la existencia de una concepción más unificada del desarrollo económico, cuya tendencia es privilegiar la eficiencia y el funcionamiento de los mecanismos de mercado. Finalmente, la que ya comienza a implementarse entre los países de América Latina y que forman parte de las propuestas que contienen los

C.C. Reconocimiento

instrumentos de integración que ahora rigen a estos países; la integración sobre la base de la complementariedad y la solidaridad.

4.2 La Cocina Venezolana.

El hecho de que la economía venezolana, y todas las economías latinoamericanas y la mayor parte de las economías de Asia y África sean subdesarrolladas, obliga a situarnos, a mirar el estudio del subdesarrollo desde una perspectiva histórica como ya fue planteada en el capitulo precedente. De allí que, en la economía política, la historia desempeña un papel fundamental, pues el análisis histórico pone en evidencia y de hecho arroja luces como en efecto lo atina sobre la formación del subdesarrollo y su expresión en los distintos ámbitos de la vida social.

Por lo tanto, se plantea como una necesidad perentoria, la creación u organización de los más diversos eventos; a saber: Congresos, Simposio, Encuentros, Conferencias, Talleres, Etc. A los fines de formular alternativas teóricas y políticas a la primacía total del mercado, pues se han detectado notorias dificultades las cuales se deben a lo que genéricamente se denomina pensamiento neoliberal y que las simientes del mismo ya fueron tratadas. En efecto, según Lander, E: “Estas dificultades se deben, en una importante medida al hecho de que el neoliberalismo es debatido y confrontado como una teoría económica, cuando en realidad debe ser comprendido como el discurso hegemónico de un modelo civilizatorio, esto es, como una extraordinaria síntesis de supuestos y valores básicos de la sociedad liberal moderna en torno al ser humano, la riqueza, la naturaleza, la historia, el progreso, el conocimiento y la buena vida. Las alternativas a las propuestas neoliberales y al modelo de vida que representan, no pueden buscarse en otros modelos o teorías en el campo de la economía ya que la economía misma como disciplina científica asume, en lo fundamental. La cosmovisión liberal” (21)

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Así se puede percibir, que la expresión más acabada y si se quiere impactante de la eficacia de esta corriente de pensamiento es cuando comienza a dar cuenta de ámbitos tan disimiles de la vida social como la historia, el conocimiento y la buena vida en donde se concatena y cobra corporeidad un área problemática objeto de nuestra atención: la agroalimentación

4.2.1. La cocina venezolana: origen y destino

La mayoría de quienes han tratado el tema señalan como características de nuestra cocina la de ser mestiza, con lo cual estamos de acuerdo, pero ponen tanto énfasis en ello que diera la impresión que cifran en tal rango su diferencia especifica. Si para ellos mestizo es en su aceptación más restringida, el producto de blanco e indio. Como diferenciarla entonces de la peruana o de la mexicana. Si ampliamos el radio de acción de lo que significa mestizo y se le otorga el equivalente a mezclada cabe formularse la pregunta que se plantea Lovera, J.R: ¿es que acaso hay alguna cocina en el mundo que no lo sea? "la francesa que se toma como paradigma excelso de este arte, tiene origines diversos; basta tener presente a su formación convergieron los modos de comer de galos y romanos para los tiempos antiguos y más recientemente las influencias italiana y española, cuya reminiscencia encontramos en la nomenclatura de los más auténticos recetarios franceses" (22)

www.bdigital.ula.ve

4.2.2. Los orígenes

Desgaritados en un extenso territorio deambulaban nuestros aborígenes buscando su sustento mediante el ejercicio de la caza, la pesca y la recolección, actividades predominantes, con la excepción de una marginal y rudimentaria agricultura. De acuerdo al autor antes aludido: "su modo de vida, generalmente nómada impedía horarios fijos para las comidas, alternando abundancia y escasez, según los cambios estacionales. Lejanos de la civilización, su hambre, los llevaba a satisfacerla de manera instintiva, consumiendo los más diversos

C.C. Reconocimiento

recursos de orden comestible, de allí la geofagia de los Otomacos de los bajos llanos o la ingestión del gusano de palma en los Guaraos del Delta Orinoquense. Sus condimentos se reducían al ají, a veces incluían la sal, y su único edulcorante era la miel. Consumían también las frutas que prodiga les ofrecía la naturaleza (caimito, guayaba, piña, guanábana, etc.). Conocedores del fuego, los indígenas habían aprendido a cocer sus alimentos colocándolos al calor sobre parrillas de madera o planchas de barro cocido (budare o aripos) y aun enterrándolas envueltos en hojas para encender encima sus hogueras (barbacoa)" (23). En opinión de algunos cronistas y que el profesor Lovera, J.R. retoma "fabricaban a mano vasijas rudimentarias de arcillas que puestas sobre tres piedras de similar tamaño, con que rodeaban sus fogatas (las tres topias), les servían para hervir sus líquidos , aun cuando más corrientemente empleaban para lograr tal ebullición, piedras precalentadas que metían dentro de sus ollas. Aumentaban las lista de sus recipientes las totumas y taparas frutos del árbol del mismo nombre, que una vez vaciados de su contenido y secos utilizaban para hacer sus mezclas o almacenar algunos de sus alimentos. Usaban gran copia de cestas (manares o cedazos, sebucanes o prensas, cataures o canastos) en cuya confección eran muy diestros. Cuchillos y hachas de piedra al igual que sus morteros o metales, rallos que consistían en pacas de madera en las que incrustaban piedrecillas amoladas y en fin espátulas de maderas a manera de cucharas completaban la primitiva batería con que atendían sus preparaciones culinarias" (24)

www.bdigital.ula.ve

En lo que refiere, a los procesos de identificación nacional con base a elementos culturales en el área alimentaria, se debe ser altamente cauteloso con respecto a las consideraciones formuladas por algunos historiadores sobre agroalimentación precolonial, pues en muchos casos, se obvia la extensa bibliografía producida acerca de los sistemas agrarios en la arqueología venezolana y latinoamericana, de allí que, el exhorto se plantea para así evitar, aseveraciones sesgadas sobre la sociedad originarias precontacto no ajustadas a la verdad.

C.C. Reconocimiento

Dentro de este orden de ideas sería conveniente acotar que algunos investigadores historiográficos hablan de un modo de vida nomadico para todos los grupos indígenas pre contacto cuando en realidad, los grupos étnicos nómadas eran una minoría para el momento de la invasión europea. Según los antropólogos Sanoja, M. y Vargas, I.: "constituían relictos de la Sociedad Apropiadora o Cazadora Recolectora que había ocupado gran parte del territorio nacional desde por lo menos 13-14 milenios antes del momento actual. La mayoría de los indígenas constituían grupos pertenecientes a la Sociedad Productora o Tribal Agropecuaria. Los que ocupaban la zona del norte del país desde fechas anteriores a la Era Cristiana, Estados Aragua, Carabobo, Yaracuy, Miranda, Islas las Aves, la Orchilla, los Roques, se integraban en un intenso cacicazgo, muy complejo desde el punto de vista social político y cultural, conocido arqueológicamente como Cacicazgo Valencia. La estructura social era piramidal, con extracción de plustrabajo por parte de una cúpula sacerdotal – militar a través del tributo. En la zona Noroccidental, estados Lara y Trujillo, los cacicazgos aparecen desde comienzos de la Era Cristiana. Para el momento en que se produce la invasión europea los grupos que habitaban en los territorios de los hoy estados Falcón, Lara, parte del Zulia, Portuguesa, Cojedes, parte de Barinas y del piedemonte Oriental Andino, Islas de Curazao Bonaire y Aruba, también constituían un cacicazgos, conocido como Cacicazgo Caquetio, tanto o más complejo que el valenciano, con redes de intercambio a largas distancias. En la región andina igualmente existían cacicazgos para el momento del contacto" (25).

www.bdigital.ula.ve

Así mismo, sucedía en la región oriental del país, "estados como Nueva Esparta, parte de Anzoátegui, Sucre y parte de Monagas. Al Sur, en los estados Bolívar, Delta Amacuro, Anzoátegui y Monagas, los grupos eran agricultores con una estructura social igualitaria y con asentamientos denominados semi-permanentes sedentarios, en los cuales predominaba la fase sedentaria. Un patrón de asentamiento similar caracterizaba los grupos que ocupaban parte de

C.C. Reconocimiento

Portuguesa, de Guárico, de Barinas y Apure. Mientras que los grupos con los modos de vida nomadico, bandas que agrupaban pocos individuos (entre 28 y 30) estaban restringidos al Sur de Bolívar, y se movilizaban al Sur de Guárico, en Apure y al Sur del Estado Amazonas" (26). De acuerdo a este último modo de vida, factualmente se les impedía horarios fijos para las comidas, alternando abundancia y escasez, según los cambios estacionarios. Lejanos de la civilización, su hambre, a diferencia de la nuestra amiga de la apariencia, los llevaba a buscar si se quiere instintivamente el equilibrio nutricional en las más diversas sustancias.

La lista de alimentos de los indígenas del contacto que ofrecen historiadores como Lovera, J.R. es, por decir lo menos escasa. Sin embargo, "el repertorio alimenticio de los indígenas era extensísimo en vegetales, animales, frutas condimentos y bebidas. Cabe destacar que la yuca la papa y el maíz han sido los alimentos que en Occidente han reconocido como tales debido al impacto que tuvieron en sus propias sociedades, salvándolos de las espantosas hambrunas cíclicas que sufrían antes de la invasión a América. Por tanto, no sería nada ocioso apuntar que al inventario de alimentos ahora en desarrollo se debe agregar en un continuo con el renglón vegetales; "frutas: muchas de las cuales eran sembradas y cuidadas, incluía guanábana, piñas, jobos, mamones, aguacate, lechosa, distintas variedades de anonáceas, de opuntias, mameyes, pijiguao, ciertas bayas y ciruelas, etc. Recolectaban distintos tipos de raíces y arroz silvestre, nueces como mereyes. Insectos como gusanos, hormigas, larvas. Animales: cazaban babas, caimanes, tortugas, chigüire, dantas, tonina, manatíes, lapas, venado, conejo, rabipelado, armadillos, monos, peces, rayas, etc. Recolectaban: morrocoyes, cangrejos, caracoles terrestres, distintos tipos de moluscos y crustáceos marinos. En relación a las bebidas, usaban el maguey, el maíz y el cacao, como ingredientes básicos para sus preparaciones" (27)

www.bolivariana.ve

C.C. Reconocimiento

Algunos de los elementos de referencia, señalados en una cita textual contenida en párrafos precedentes, provoca de una manera u otra una discusión sobre todo la primera parte de ella, lo que determina un diferimiento de la misma, para retomarla a posteriori. No obstante, sería conveniente adelantar algunas consideraciones en relación a los instrumentos de trabajo y las formas técnicas de preparación de los alimentos, ámbito en el cual de nuevo el profesor Lovera asienta sin que ello corresponda con los datos obtenidos por las investigaciones arqueológicas, que los indígenas “no tenían calderos”, que los instrumentos más comunes eran los budares, que no freían, igualmente no guisaban los alimentos si no que los asaban y sancochaban, “que los indígenas fabricaban a mano vasijas de barro rudimentarias”, que solo usaban cuchillo de piedra, etc. Los trabajos realizados a lo largo de decenas de años en la arqueología venezolana demuestran que la variedad en el repertorio de vasijas y recipientes entre los indígenas venezolanos durante centenas de años está lejos de la limitada imagen que ofrece el autor en cuestión. Para investigadores vinculados a esta área problemática como Sanoja, M y Vargas, I.: “los indígenas si freían, salvo que no usaban el aceite de oliva que reconoce la civilización occidental como “verdadero aceite”, empleaban aceite de tortuga, de larvas, de gusanos de palma, etc. En tal sentido entre otros muchos ejemplos, son interesantes las descripciones de Gumilla de las fritangas de los indígenas del Orinoco de unas suertes de empanadillas, denominadas cativias, manufacturadas con una masa hecha, con base a la pulpa de la yuca, rellenas de carne (de báquiro y de otras presas cazadas) y sazonadas con yare, una mezcla del jugo de la yuca amarga y ají. Por otro lado, la alfarería de la mayoría de los sitios arqueológicos excavado en distintas zonas del país muestra la presencia constante de vasijas que cumplían las mismas funciones de un caldero, pues su versatilidad le permitía servir para freír, guisar y de hecho hervir. ¡Y no se trataba de cacharros rudimentarios, sino de recipientes impermeables, muy duro, además de hermosos! Que constituían una verdadera vajilla con platos, cuencos, ollas, botellas. Otro elemento digno de

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

mencionar es la presencia en muchos sitios del instrumental empleado como cubiertería: cuchillos, cuchara, cucharones, suertes de trinchante, etc. elaborados tanto en piedra como en concha y tapara y, más comúnmente, en hueso" (28).

Ahora bien, se tiende a descalificar como my simple el repertorio de recetas que han legado nuestros aborígenes. Pero basta ilustrar la preparación del casabe para echar por tierra esa conseja. En efecto, "elaborado a partir de la yuca (Manibot Esculenta Crantz) tubérculo que usualmente en su estado natural contiene el mortífero acido cianhídrico, lo que implica cuidadosos procesos de elaboración que van, desde pelarla, es decir, quitarle la concha, rayar su pulpa y exprimirla para sacarle el jugo venenoso (yare), hasta cocer la harina obtenida (cativia) en grandes planchas de barro circulares. De lo que se desprende que estas operaciones ponen relieve como se trueca el riesgo de muerte en fuente de vida ¿acaso seria este hecho una simpleza? Constituyendo, si se mira el numero de seres humanos que han debido su sustento en un tiempo no menor de dos milenios a este pan, innovación culinaria de meritos incalculables. Además, el invento del casabe permitió a nuestros aborígenes precolombinos almacenar alimentos por vez primera, procurándose así un medio para sobrevivir en los periodos de escasez. De allí que se afirme, que el significado revolucionario del cultivo y beneficio de la yuca en aquellos tiempos no solo era indiscutible sino lo bien planificado" (29).

www.bdigital.ula.ve

En este sentido, los antropólogos Sanoja, M.y Vargas, I. apuntan: "la explotación agrícola estaba basada no en la explotación de alimentos individuales, sino de ecosistemas, por lo que difícilmente "implementaban una rudimentaria agricultura" lo que se planteaba era sistemas agrarios, es decir, complejos agrícolas que incluían elementos tecnológicos como terrazas las cuales permitían aprovechar las tierras en pendientes y controlar el agua de escorrentías mediante el uso de estanques y acequias, sistemas de regadío, silos para almacenar los excedentes alimenticios, sobre todo de granos, montículos de tierra para potenciar

C.C. Reconocimiento

el número y calidad de las cosechas mediante la acumulación de tierras bien aireadas con alto contenido de humus, camellones para preservar las plantas de las inundaciones y obtener alimentos hidropónicos, se trataba en ese momento histórico de sembrar complejos de alimentos en lugar de alimentos individuales, como era el caso del complejo Maíz-Frijoles-Auyama, donde cada uno de esos alimentos se alternaba durante su crecimiento para permitir reponer las nutrientes del suelo consumida por cada uno individualmente, rotación de cultivos, etc. Los alimentos sembrados incluían – según la región – variedades de maíz, de frijoles, tomates, caraotas, diversos tipos de ajíes y pimientos, papas, batatas. Ñames, ocumo, lerén, arracachas o apios, variedades de yuca, variedades de palmáceas pericaguara, amarantáceas, etc." (30)

Independientemente de las zonas, sitios, lugares y regiones, de procedencia de los alimentos, resulta de vital importancia tratar los componentes que utilizaban los indígenas originarios para condimentarlos. Entre los cuales se cuentan: la sal, cuyo uso no era ocasional excepto en el caso de los Otomacos de los bajos llanos, que practicaban la geofagia, es decir consumían tierra rica en sal. Ciertamente, según los antropólogos antes aludidos: "todos los grupos indígenas tenían acceso a ese mineral mediante la existencia de circuitos de intercambio, cuyo centro se encontraban en distintos puntos a lo largo de la costa. Es bien conocido que ya desde las primeras formaciones sociales, los grupos de cazadores – recolectores del oriente venezolano habían establecido hace unos cuatro mil años un circuito para el intercambio de la sal con los que ocupaban las tierras interiores. También el circuito se hace presente durante centurias en todas las cuencas del Lago de Maracaibo que incluían parte del nororiente colombiano y el piedemonte occidental de la zona andina. O el que existió en el centro norte venezolano que abarcaba hasta los llanos occidentales" (31).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Además del condimento ya señalado sazonaban sus preparaciones culinarias con ají, cuya variedad resulta diversa. Así también, no se requiere tener dotes de pitoniso para avisorar, que utilizan la miel como su único edulcorante.

Así las cosas, la intención de elaborar un inventario de los tópicos desarrollados hasta ahora; vale decir: los modos de vida, la forma de producir los alimentos (sistemas agrarios), los rubros alimenticios que cultivaban bajo este esquema, los ejemplares pertenecientes al reino animal que consumían y que obtenían haciendo gala de su versatilidad, los condimentos con los cuales sazonaban su alimento, etc. La percepción que se tendría en un primer momento, sería como algo aditivo, pero, al realizar una disección al listado en cuestión, se detecta que estaría pendiente el aspecto que refiere a la preparación y de hecho a la elaboración de los productos; a saber: arepas, cachapas, hallaquitas, albóndigas de carne de báquiro, distintos tipos de panes, guisos de carnes de cacería sazonados con sal y ajíes, etc. Ver cronistas y viajeros quienes incluso ofrecen recetas.

www.bdigital.dia.ve

De todo lo anterior, se infiere que nuestros indígenas precontacto poseían una dieta balanceada, altamente nutritiva y planificada y para ello no destruían el ambiente. Así mismo, sería conveniente destacar, el amplio repertorio de plantas útiles sembradas o recolectadas para obtener materias primas para la elaboración de enceres y artefactos de uso cotidiano: fibras, tintes, recipientes, etc.

Y también, se desprende de los párrafos ya plasmados, que la caracterización que hacen algunos historiadores - historiográficos de la dieta indígena precontacto está plagada de juicios de valor negativos, no ajustados a la verdad; es ello, precisamente lo que ha reforzado la imagen que se nos ha vendido tradicionalmente de nuestros ancestros indígenas con una alimentación precaria, no planificada, basada en el oportunismo, no nutritiva, monótona, todo lo cual ha servido para declararlos salvajes y no civilizados, valoraciones de las cuales, se hacen eco algunos círculos e individualidades intelectuales.

C.C. Reconocimiento

4.2.3. El encuentro y la mezcla

Tal como ya fue planteado, en la primera parte de este ensayo, desde finales del siglo XV, se inician contacto entre europeos y americanos. En un primer momento, por lo lejano de sus fuentes de aprovisionamiento y el desconocimiento total del medio, los europeos adoptan por razones de fuerza mayor los alimentos indígenas. De acuerdo al historiador y experto en cuestiones alimentarias cuyos estudios en esta área resultan referencia obligada; como Lovera, J.R. apunta: "El casabe les sabia a aserrín, pero era buen mantenimiento para las incursiones conquistadoras pues resistía la humedad sin mayor daño. El maíz daba un pan no comparable con el de trigo, pero aceptable a falta de este ultimo. De los primeros indios latinos aprendió el español a distinguir los frutos comestibles de los venenosos, aprovechándose así de los amplios recursos de los bosques. En fin, puede afirmarse que entonces a la par que el nuevo conquistador sometía a los habitantes del nuevo mundo, era sojuzgado por los alimentos de estos. Esta relación inversamente proporcional fue desapareciendo a medida que el invasor se iba haciendo colono, dando paso al trasplante cada vez más intenso de los alimentos europeos por excelencia (carne, trigo, aceite y vino)" (32)

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, tal como era de esperarse, en relación a la segunda fase que muy bien podría ubicarse entre la primera mitad del siglo XVI y las postrimerías del siglo siguiente; refiere "se intenta febrilmente aclimatar vegetales y animales típicos de la dieta española. Toda expedición de poblamiento de las nuevas tierras llevaba como especie de despensa móvil numerosos rebaños y piaras[1]. Con los soldados entraron los simientes de la lechuga, el repollo, la cebolla y el ajo; además de zanahorias, nabos y remolachas, tubérculos del viejo mundo. El trigo y la vid, baluartes de régimen alimentario español, estrechamente ligados a la religión católica, fueron objetos de repetidos ensayos de siembra. No hubo éxito con la vid y se logró apenas un exito pasajero con el trigo" (33).

Piara: Manada de cerdos, y por extensión, la de yeguas, mulas, etc.

C.C. Reconocimiento

En efecto, en Caracas, en los Valles del Tuy y en la región andina, particularmente en Trujillo, se obtuvo una considerable cosecha de trigo durante los siglos XVI y XVII; ya para el siglo XVIII declina esa producción a excepción de la zona trujillana donde su cultivo se ha prolongado hasta nuestros días. Esta obra ciclópea por parte del conquistador de reproducir en el Nuevo Mundo su paisaje alimentario de origen, fracaso en nuestro país con la salvedad de la carne, las hortalizas, las verduras, el arroz y la caña de azúcar, legados estos dos últimos por los árabes durante su larga dominación peninsular

"desde finales del siglo XVII se extiende sin cesar por todas las capas de la sociedad el patrón de consumo alimentario americano. Así la arepa sustituye el pan de trigo, la guayaba al membrillo, el onoto al azafrán por citar algunos casos. A partir de ese entonces, hay atisbos de una nueva cocina a la cual contribuirá además del indio y del español, el africano, que como esclavo domestico asume casi con exclusividad la función del cocinero enriqueciéndola con su particular arte de guisar"(34). Este hecho se termina de remachar y como tal de enriquecerse, con las influencias caribeñas. De las Antillas holandesas francesas e inglesas vinieron con hacendados y esclavos, muchas recetas con raigambre europea que aclimatadas en nuestra tierra, enriquecieron nuestra tradición alimentaria. Ejemplo de ello son: el secer coriano, el corbullon costeño y el tarcari oriental.

Los cronistas que se han referido a este periodo histórico señalan: que en las ciudades importantes las exigencias de los criollos acomodados sobre todo los que habían transcendido las fronteras de la capitanía general, fuerzan, el ingenio de sus cocineras para refinar la herencia alimentaria de sus ancestros, perfeccionándose así la sazón criolla sin que por ello se desplazaran los elementos básicos de nuestro régimen alimentario colonial. De acuerdo a Scamnone, A.:"Estos "grandes cacaos" comían en platos de loza con cubiertos que son algunas veces de plata, sobre manteles de alemanisco, contribuyendo al

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

esplendor del servicio las vajillas de copas y vasos de cristal decorado. Mientras tanto, la mesa del pobre en vajilla de barro, seguía exhibiendo como única decoración las preparaciones antiguas más rudimentarias, pero no por ello menos sustanciosas" (35)

Adentrado el siglo XIX, luego de la turbulenta guerra de independencia, comienza según Lovera, J R: "la restauración de la agricultura y de la cría y el restablecimiento del comercio exterior, esta vez, sin las trabas que otrora ponía el dominio español a las importaciones del resto de Europa y Norteamericana. Por este último conducto comienza la afluencia de alimentos a nuestros puertos. Trigo, jamones y avena de la confederación del Norte de América; vinos, licores, pastas, embutidos, cervezas y muchos otros renglones de Inglaterra, Francia, Alemania e Italia. No solo se traen alimentos, también vienen en las embarcaciones ollas, cubierteria, porcelana, cristalería. Etc. Así mismo, en la segunda mitad del siglo en referencia, se producen en las ciudades un progresivo afrancesamiento que alcanza el ámbito alimentario. Es por ello que en los banquetes y recepciones de la época; la champaña, las trufas y el caviar llegaron a ser símbolos de prestigio en los numerosos brindis y ágapes de la época. Todo lo cual, permitía que se conjugaran las recetas parisinas con la sazón criolla. No obstante, la mayoría de la población en los arrabales de las ciudades y en las vastas campiñas, sigue repitiendo exclusivamente las formulas coloniales" (36).

www.bolivariana.ve

En la Venezuela de aquel entonces carentes de cambios significativos, presentaba un cuadro de incomunicación terrestre que favoreció la conservación de tradiciones provinciales y por ende de cocinas diversas que, si bien tenían ciertos rasgos en común, diferían en muchos aspectos. En las provincias de Oriente y Guayana imperaba como pan principal el casabe. En la región Centro-Norte-Costera en cambio reinaba la arepa y en buena parte de la zona Andina campeaba el pan de trigo de producción local.

C.C. Reconocimiento

Influencia también de Europa hace su aparición el restaurante (1850). “desde tiempos remotos la función de vender en un lugar especial alimentos preparados, la habían llenado las pulperías, ventas y posadas, estas últimas escasas e instaladas de manera primitiva. De allí que no solo los hoteles comenzaron a ofrecer comidas a sus huéspedes con regularidad, buenas condiciones higiénicas y esmero, sino que, en este tipo de instalación independiente, podían consumirse variados manjares a escoger de una carta o menú. Asi también paralelo a las viejas panaderías o como ampliación de ellas, se abrieron pastelerías que tentaban a los clientes con sus ofertas de variados dulces, mucus con nombres exóticos. Estos nuevos expendios llegaron en algunos casos al intento de franquear las puertas de residencias públicas o privadas, al ofrecer la elaboración de banquetes por encargo” (37).

Aunado al proceso de instalación de este tipo de negocio vinculado al expendio de productos comestibles se producen las corrientes de inmigración procedentes de Italia, España, Francia y Alemania que, avecindadas en algunas de nuestras ciudades, fundaron familias, echando raíces en nuestro suelo y por consiguiente ejerciendo gran influencia en nuestras costumbres y a la vez adoptando las suyas a nuestro medio.

Ahora bien, un primer inventario de los aportes de distintos origenes presentes en nuestra cocina criolla tradicional y si se quiere de la cocina latinoamericana seria la cuantificación de los ingredientes que aparecen en el casi centenar de recetas incluidas en los libros más representativos de este tipo de cocinas, agrupándolos según su procedencia en tres categorías: autóctonos de América; traídos por los Europeos; y autóctonos del África Occidental. Esta clasificación tripartita, que como toda taxonomía resulta arbitraria, obliga ser algunas aclaratorias, aun cuando sea brevemente. En el primer grupo incluimos los vegetales y animales que existían en América antes de la llegada de los europeos, como el maíz, la yuca, la papa, el aguacate, la guayaba, el ají, el

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

tomate. En el segundo renglón tomamos en cuenta los animales y vegetales, y los productos de ellos derivados, transplantados, por los europeos desde el viejo mundo ejemplo de los cuales serían: el ganado (vacuno, caprino y porcino), las aves de corral, el trigo o el vino, elementos oriundos muchas veces del Asia como la caña de azúcar, el cocotero o el arroz, las especias (pimienta, clavo, canela, nuez moscada), y, por ultimo consideramos los vegetales originarios del África Occidental, como el quimbombó, y el ñame. Aplicando esa división se obtuvieron los siguientes resultados aproximados: ciento treinta y cinco de ellos, equivalentes al 19,48% son autóctonos de América; 511, esto es un 79,50% fueron traídos por los europeos; y 6, es decir 0,86% de África. En resumen, de acuerdo con los porcentajes indicados es evidente el abrumador predominio de ingrediente traídos por los europeos, significativo, el de los autóctonos americanos y prácticamente sin relevancia aquellos oriundos del África“ (38).

No obstante, se podría cuestionar y con razón, que las estimaciones señaladas resultan simplistas, pues no toma en cuenta la magnitud que, en cada uno de los 63 platos reseñados en nuestra fuente, tienen las distintas categorías de ingredientes indicados. “si se pasa, entonces a medir esa variable encontraremos los siguientes resultados: en las 63 preparaciones estudiadas, 19 o sea 30,15% tienen como componente predominante uno de los catalogados como autóctono de América y en los 44 restantes que hacen 69,84% hallamos como principal ingredientes algunos de los traídos por los europeos. Como dato factual altamente significativo, por lo notable de su presencia es lo que refiere al vino, aparece como sazonador en 24 de los platos, lo que equivale a un 38,09% del total” (39). El vino en la mesa criolla o si se quiere latinoamericana ha sido utilizado, como condimento y no como bebida, al contrario de lo que sucede en Europa. Como se puede constatar, esta segunda aproximación cuantitativa confirma la preponderancia de la segunda de nuestra característica.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Ahora bien, resulta obvio que una cocina no puede caracterizarse exclusivamente por los ingredientes que en ella se utiliza. De allí que nos parece acertado referirnos a otros aspectos como las técnicas de cocción y los útiles usados normalmente por quienes la practican. “en cuanto a las técnicas de cocción hallamos en nuestra fuente cinco procedimiento; el asado que consiste en la exposición de los alimentos directamente o al calor de la superficie de un utensilio que va directamente al fuego, como es el caso de la arepa en el budare; el horneado, en el cual se calientan los alimentos en un espacio cerrado que recibe el fuego por uno o varios de sus lados, como sucede con la cocción de la polenta; el hervido mediante el cual se cocinan los alimentos inmersos en agua en recipiente expuesto al fuego, tal como en el sancocho; el guisado por medio del cual la cochura se efectúa manteniendo dentro del caldero u olla, puesto al fogón, los alimentos con muy poco liquido; y la fritura en el cual se somete los alimentos al contacto con una grasa animal o vegetal previamente calentada dentro de un recipiente que puede ser un caldero o un sartén” (40).

www.bdigital.ula.ve

De las técnicas señaladas, “tres por lo menos (freír, guisar y hornear) son aportes de la culinaria Europea, y las dos restantes (asar y hervir) son comunes a aquellas, pero de raíces que se ubican en la coquinaria americana. Si observamos la frecuencia con lo cual aparecen en nuestras recetas estos distintos métodos, se obtiene el siguiente resultado: fritura, 35,16 %; hervido, 31,86%; guisado, 23,07%; horneado, 7,69% y asado 2,19%. Lo primero que salta a la vista es acerca de los procedimientos de origen europeo, pues si unimos los tres métodos que hemos clasificados como provenientes de esa cultura, obtenemos un 65,82% del total; con lo cual se confirma la preponderancia de rasgos no americanos en nuestra cocina” (41)

Si nos remitimos a los útiles de cocina imprescindible para la elaboración de nuestros alimentos típicos: “Hemos de mencionar como utensilio primordial el caldero, traído de Europa y convertido por nuestra tradición culinaria en

C.C. Reconocimiento

instrumento de uso universal, pues servían indistintamente para freír, guisar, y aun hervir. Síguele quizás en importancia el budare o aripo usado por los indígenas desde tiempos precolombinos en su versión de barro cocido, y luego incorporado a la cocina criolla elaborado con hierro. Las cuchillas de piedra fabricados por los aborígenes fueron sustituidas por los fabricados en metal y las cucharas y cucharones que nuestro indígenas hacían de madera usando con frecuencia como aditamento las taparas, fueron paulatinamente desplazados por los instrumentos hechos de metal que trajeron los Europeos para los mismos usos. El rallo americano elaborado con madera a la cual se le incrustaba piedrecillas duras y afiladas cedió también ante la incorporación de utensilios de metal. Para la operación de moler y el metate y desde el siglo XVI hay referencia al uso del pilón para ese fin, los Europeos practicaban la molienda en la cocina, mediante el mortero de metal o madera, útil este último, que no logro desplazar a los mencionados anteriormente. En resumen, en materia de utensilio puede hablarse del paso de un utillaje de piedra, luego de madera y barro a la batería es decir al conjunto de útiles hechos de metal" (42).

www.bdigital.ula.ve

Del inventario escrito con lujo de detalles, como los referidos a los ingredientes de cocina, técnicas de cocción y del utillaje culinario se desprende, por un lado, no solo el mestizaje de nuestra cocina, sino la presencia altamente significativa de la cultura Europea léase Occidental. Por otro lado, en los casi setenta platos vernáculos se detecta un patrimonio alimentario importante, que se expresa en la frecuencia en el uso de ciertos alimentos (maíz, yuca, apio, carne de res), así mismo, el empleo e habitual de determinados condimentos (ají dulce, papelón, cilantro, onoto, etc.) además, la utilización de un instrumental peculiar (budare, sebucán, totuma, etc.); técnicas de cocción como las ya apuntadas, en fin, una nomenclatura propia (arepa, hallaca, olleta, hervido, etc.). Esto solo por citar algunos rasgos evidentes de nuestra cultura gastronómica y de hecho de América Latina.

C.C. Reconocimiento

Nuestra antigua cocina colonial enriquecida con los aportes franceses e italianos penetro en el siglo XX y se mantuvo prácticamente invariada a lo largo de las cuatro primeras décadas. En la segunda mitad de la década de los cuarenta, la sociedad venezolana ya predominantemente urbana, comienza a percibir el efecto de la avalancha de alimentos importados que se intensifico desde el fin de la segunda guerra mundial. La fabulosa renta petrolera permitió el acceso a toda clase de productos foráneos, que no vinieron solos sino acompañados de hábitos de consumo antes casi desconocido en nuestro país.

Lo que significa, que ya la estrategia del imperio estadounidense se había puesto en marcha, según el socíologo Reyes F.J: esta no era otra, que la instalación del patrón del consumo alimentario Occidental a nivel planetario, cuya constitución viene dada por los siguientes rubros alimenticios: Cereales: trigo, maíz, arroz, fundamentalmente trigo y maíz; Carnes: todos los tipos de carnes, pero fundamentalmente rojas: bovinos, cerdos, ovino, caprino. En segundo plano, pollos pescados y mariscos; Leche: sus productos derivados como la mantequilla, sueros, quesos, natilla, yogur etc.; finalmente los Huevos. De acuerdo a un estudio del servicio de investigaciones del Congreso de Estados Unidos de Norteamérica de enero de 1977 señala: “que los objetivos primordiales del programa “alimentos para la paz” debían ser “abrir nuevos mercados para los productos agrícolas norteamericanos, combatir el hambre y la desnutrición, impulsar el desarrollo económico de los países subdesarrollados y fomentar la política exterior norteamericana” (43). Al respecto Barnet, R.L. apunta: el significado político más importante de la ayuda de alimentos se encuentra en la profunda dependencia en la que caen muchas naciones a través de ella. En todo el mundo ha cambiado la forma de alimentarse debido a la facilidad con que se podía disponer de excedentes alimentarios norteamericanos a bajos precios. Entre los habitantes de los países se crearon vivas expectativas en el sentido que los gobiernos deben acudir al mercado privado de alimentos para cubrir sus necesidades una vez que los excedentes propios tocaban su fin” (44).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

El tratamiento del problema desde esta perspectiva, debe tener un punto de partida, y este como ya fue asomado se remonta a la segunda guerra mundial, cuando una parte considerable de las exportaciones agrícolas norteamericanas se financiaban a través de programas como el plan Marshall o “Alimentos para la Paz” que sin duda alguna, determinaron que se diseminara por todo el globo terráqueo, el Patrón de Consumo Alimentario Occidental.

Así tenemos, que el modo de vida norteamericano comenzó lento, pero sin pausa a desplazar las tradiciones criollas. Esta transformación que afecto nuestra cultura, se reflejó hasta tal punto en lo culinario, que algunas voces venezolanas se pusieran en alerta roja y lanzaran fuertes señales de alarma e intentaran la apuesta al día de la cocina criolla mediante la publicación de ensayos y recetarios. Ahora bien, los indicadores más significativos del cambio, se expresaron y cada vez con mayor crudeza, a partir del momento en que “comenzar a escasear los vendedores ambulantes que ofrecían las apetitosas granjerías criollas y proliferaron los expedíos de “perros calientes y hamburguesas”. Los alimentos congelados y un sin número de enlatados deslumbraron a los vecinos de las ciudades desde los anaqueles de las casas de abastos y de supermercado, que sustituyeron a las bodegas y pulperías. Se derrumbaron los viejos fogones para dar pasos a las cocinas de kerosene y a gas. La licuadora fue tomando la función de las antiguas máquinas de moler manuales o del metate. La avalancha publicitaria divulgo rápidamente preparaciones exóticas y se entronizaron el whisky y la cerveza donde antes reinaba el brandy, el ron y el guarapo. Las mujeres que cada vez en mayor número salían al mercado de trabajo, iban descuidando las labores domésticas y las pocas que quedaron al frente de su cocina, recibieron la influencia de recetarios elaborados por encargo de las nacientes industrias alimentarias y adaptadas a las necesidades contemporáneas. Todo concluyo a que se fuera perdiendo nuestra tradición culinaria secular” (45).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Nuestros platos de antaño comienzan a mencionarse como vestigios de épocas pasadas y cuando se tiene la rara oportunidad de degustarlos, constituyen, para una minoría, un poderoso estimulo de evocación de los tiempos idos y para las más curiosidades folklóricas con la que se encuentran pocas familiarizados. Quizás lograron sobrevivir la hallaca, la arepa y el sancocho como excepciones de ese destino de aniquilamiento. Cuya explicación de acuerdo a los expertos en la materia, viene dada, por el hecho que nuestra sociedad aún joven – su formación no data a más de tres siglos – la cocina no ha adquirido todavía en ella, un grado de homogeneidad al que logro, por ejemplo, la cocina francesa en el siglo XIX. De allí que se plantee dentro del presente ensayo el problema de la identidad cultural; que por lo antes planteado no se debe soslayar. En efecto, se maneja casi como un axioma, aquel que reza que la vida social, se expresa en la cultura. Y, en nuestro caso particular, se trata de reivindicar la Identidad Gastronómica del país. Es por ello que resulta pertinente recurrir a algunas reflexiones vinculantes al tema que la Dra. Vargas, I. asoma:" la identidad cultural al verse amenazada no solo se refuerza, sino que profundiza la síntesis". Lo que en otros términos significa, operativizar "el proceso continuo de generación de elementos culturales" (46). Poniendo así de relieve que la "cultura siempre es actual responde a una sociedad viva en un momento dado y está en un continuo proceso de transformación" (47). Con lo cual, se entiende el interés que ha despertado entre nosotros estudiar los temas relacionados a la culinaria criolla, sin alcanzar por su puesto la misma intensidad y abundancia con que se ha hecho en otras sociedades más antiguas.

www.bdigital.ula.ve

Al respecto, el caso de la cocina francésa resulta paradigmático, pues su preponderancia, "se origina hace apenas un siglo, gracias al esfuerzo de los grandes Chefs de la Belle Epoque (recordemos a Escoffier)" quienes después de una extensa experiencia en el oficio y de un largo estudio de los cocinadores que les antecedieron, sentaron las bases del sistema culinario para uso de los comedores y restaurantes que, por su precisión y efectividad, llego a convertirse en regla universal de arte. Después de ellos esa "cocina teórica" no hizo sino

C.C. Reconocimiento

enriquecerse con sucesivos aportes que últimamente, provistos de los conocimientos de la dietética, han dado su resultado más acabado en la nouvelle cuisine. Puede sonar a paradoja el hablar de “cocina teórica” pues nada parece más empírico que cocinar. Sin embargo, no se trata de un contrasentido, mientras no se extraigan los principios básicos de una técnica y se tenga una visión general y organizada de ella, no se podrá practicarla ni renovarla en gran escala con limpieza, eficacia, calidad y rendimiento” (48).

He aquí el reto o el desafío que se le plantea a la cocina americana y por ende a la venezolana que, gracias a los cocinautores, el ama de casa de casa bien sea venezolana o latinoamericana – espécimen cada vez más raro- puede confeccionar nuestros platos tradicionales con relativo éxito, pero los recetarios que se lo permiten están concebidos para tiempos, cantidades y utensilio caseros. Es por ello, que esfuerzos bien intencionados de aplicar este tipo de recetario a la comida de restaurantes han resultado fallidos, pues esos formularios están concebidos como manuales para una práctica considerada exclusiva de cocineras familiares.

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, surge como aspiración sacralizada de nuestra cocina (entiéndase latinoamericana: con sus respectivas especificidades), ¡su teoría!, la busqueda como único medio que le permitirá a la larga sobrevivir en la sociedad de masas. Si no lo logra tendremos que cantar su réquiem como sostienen algunos. “poseemos un importante acervo culinario que sirve de base para la teorización, habría que inventarlo y analizarlo sistemáticamente entrando en la intimidad de los fogones, descifrando la aparente magia de los expertos, sus gestos, sus modos, los fenómenos químicos que se realizan misteriosamente en las cacerolas; hacer las listas de nuestra disponibilidades alimentarias hasta lograr una útil y clara clasificación, codificar adecuadamente las preparaciones y formular las reglas aplicables a cada tipo de plato; elaborar un vocabulario suficientemente explícito y proponer recetas ejemplos que, degustada por un jurado compuesto por

C.C. Reconocimiento

personas que guarde la memoria gustativa de nuestros sabores criollos (en el caso venezolano), pueden ser perfeccionados hasta organizarlos" (49). De extenderse como es deseable este tratamiento técnico de las recetas a todo el territorio venezolano y de hecho a toda su área de influencia natural, se habrá logrado superar la etapa de codificación del sabor culinario y estaremos en condiciones no solo de conservarlo sino de innovar a partir de nuestra tradición seguros de mantener su estilo propio.

La tarea planteada resulta enorme, pues, requiere vocación y dedicación excepcional pero en cuyo logro se juega la sobrevivencia de nuestras más valiosas tradiciones. Tal como lo concibe Vargas, I. cuando apunta "que la lengua, la tradición histórica, la gastronómica, la raza, el territorio y otros elementos adquieren el carácter de símbolos distintivos de la identidad cultural y se convierten en valores sociales cuya reproducción se propicia y se defiende. La identidad cultural refuerza la unidad política de los grupos" (50). En el caso que nos atañe como es el de nuestra nación en las que sus miembros "poseen un sentimiento autoconsciente y autodefinido (sugestividad) de tener en común ciertos elementos como los ya aludidos, los cuales utilizan para autoadscribirse al grupo como tal" (51). Los venezolanos no nos autoadscribirnos a la cultura venezolana porque nos autopercibimos negativamente por lo tanto en abordaje del punto problemático acerca de la identidad "importa más lo que los propios actores dicen de sí mismo de lo que hacen o hubiesen hecho (demuestra la autoconciencia que puede ser autogestada o impuesta) "(52).

De las consideraciones antes aludidas, se desprende: que existen condiciones para constituir una vía expedita que rescate la coquinaria criolla. Obviamente, el trabajo en cuestión se concibe como una labor de equipo en la que han de participar el cocinero, el nutricionista, el historiador, el antropólogo y el gastrónomo. Puede ser producto de la conjunción feliz de la ciencia, la técnica y el buen gusto, pues de otra manera no sería más que la simple industrialización, a

www.bolivar.ula.ve
C.C. Reconocimiento

como diera lugar de una práctica que, por los niveles de excelencia, que ha alcanzado en ciertos ámbitos, debe tratar de preservarse sin deterioro.

Existen, pues fundadas esperanzas para que se rescate definitivamente la cocina ancestral, la ponga al día con rigor técnico y, una vez definido con precisión nuestro perfil culinario, se pueda fomentar, incentivar la creación de nuevas recetas “a la manera del país” como decían los viejos infolios.

Así tenemos, que los elementos de referencia expuestos en las páginas precedentes, plantean una pregunta que resulta obligante: ¿En un mundo globalizado no será altamente dificultosa la búsqueda de la identidad y la integración en América Latina? Al respecto, conviene señalar que nosotros los latinoamericanos tenemos un origen común y una identidad racial que implica la asunción de todas las expresiones de lo humano y, es esta diversidad de culturas integradas (raza cósmica la llaman algunos autores) la que nos identifica, la que está poniendo en crisis el mundo occidental, pues frente a un mundo multirracial y pluricultural los estadounidenses y los europeos no tienen capacidad de respuesta. Entonces, deviene cómplice la vieja interrogante latinoamericana ¿Qué somos? ¿Americanos? ¿Europeos? ¿Asiáticos? Para nosotros está claro, diría Leopoldo Zea: ¡somos todo eso, nada de lo humano nos es ajeno!

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, no estaría demás acotar acá, el esquema planteado por la Dra. Vargas, I.: para el estudio de la identidad desde el punto de vista metodológico, ya que el mismo, puede erigirse en punto cardinal para la propuesta sobre Integración regional como estrategia bolivariana y seguridad alimentaria. Así tenemos, la existencia de los tres planos:

> “Dimensiones: individual, familiar, clánica, bandas, vecinal, clases grupos de edad, nacional y para el caso Latinoamericano transnacional, etc (refiere a cantidad).

C.C. Reconocimiento

Formas: relaciones interpersonales: cara a cara, coercitiva, manipuladas, institucionalizadas. En esta que se acaba de aludir se inscribe la propuesta.

Contenidos: clasístico, de género, generacionales, económico, culturales y si se quiere étnicos. Estos tres últimos elementos de referencia, de hecho, están inmersos en la propuesta" (53)

4.3 Un Tópico en Cuestión Dentro de la Realidad Alimentaria LatinoAmeriCaribeña: La integración regional como estrategia y seguridad alimentaria

4.3.1 Antecedentes acerca de la integración regional en materia agrícola y agroindustria

Desde fines del decenio de los sesenta, así como también a lo largo de los años setenta y más aún en el último lustro de los ochenta, diversos organismos de carácter regional vienen insistiendo en el contexto de América Latina sobre la necesidad de impulsar la incorporación de las actividades agrícolas y agroalimentarias dentro de esfuerzos más amplios de integración y cooperación regional y subregional, con la esperanza de que los procesos de organización regional se produzcan asociados a estrategias de los propios países subdesarrollados y contribuyan a viabilizar un mejoramiento de la situación alimentaria en el continente.

Esta tendencia contrasta con la actitud tradicional que han tenido los gobiernos en materia de organización regional en cuanto a la producción y comercio de alimentos y demás productos agrícolas en los últimos cincuenta años. En efecto, durante largo tiempo la motivación central para la integración de América latina tuvo que ver con la industrialización y no con agricultura. De allí que en estos países se detectara un fenómeno si se quiere generalizado y era que ni los ideólogos del desarrollo ni los grandes intereses agrícolas se plantearon la

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

integración agrícola regional o subregional como preocupación suprema. La burguesía agrícola, o se preocupaba de producir para el mercado interno a precios convenientes al proceso de industrialización o producía orientada hacia el mercado abanico (exterior) si se trataba de exportaciones de productos primarios tradicionales.

Al respecto García Marcelo investigador de CEESTEM (Centro de Estudios Económicos y Sociales de Tercer Mundo) señala que: “Ningún esquema de integración conseguía crear para la agricultura un ámbito preferencial suficientemente atractivo que modificara las orientaciones preexistentes en nuestro países ya sea como exportadores e importadores. Así, por ejemplo, procesos de cooperación e integración regional como el Mercado Común Americano (M.C.C.A) concedieron muy poca importancia a la constitución de una política común en su carta constitutiva.

www.bdigital.ula.ve

En algunos casos, las consideraciones más nacionalistas de la burguesía local, privaban sobre las propuestas de organización regional. En otros, ocurre que las rivalidades intrarregionales terminaban por anular muy pronto los beneficios derivados de la cooperación entre países de la región. Así tenemos como elementos de referencia: aquellos países en donde existían importantes flujos comerciales de productos agropecuarios con anterioridad a los procesos de integración, como fue el caso entre algunos países del Mercado Común Centro Americano, dichos flujos tendieron a estancarse después de la expansión” (54)

De allí que sea al comienzo del primer lustro de los setenta, cuando se trata de impulsar la organización regional en materia agrícola dentro de nuevas iniciativas y de hecho mediante el desarrollo de procesos que ponen a la orden del día la necesidad de la cooperación e integración regional.

En efecto, los triunfos alcanzados por las asociaciones de productores de determinados países de Tercer Mundo, la conformación de bloques regionales

C.C. Reconocimiento

para la compra o venta entre los países capitalistas subdesarrollados, fueron factores que influyeron poderosamente en las clases dirigentes de esos países para constituir agrupaciones económicas regionales y complementar las políticas comerciales con acciones más directas. Según el autor en referencia: “La creación de empresas conjuntas de producción en la industria y la agricultura, el desarrollo del transporte y las comunicaciones; el establecimiento de empresas multinacionales de propiedad conjunta entre dos o más países de la región; la creación de organizaciones comerciales multinacionales y las empresas de comercio en los países subdesarrollado, etc.…, fueron formas de organización que hicieron nacer en los ideólogos de la integración la esperanza de una expansión del comercio y el mejoramiento del comercio y el mejoramiento de la capacidad negociadora de los países miembros frente a las empresas transnacionales”(55)

Cabe destacar, que todos esos esfuerzos de cooperación recibieron el placet (visto bueno y el apoyo) de la Asamblea General de las Naciones Unidas y las organizaciones de los países subdesarrollados. En función de ello, desde 1974, diferentes organismos de los Sistemas de Naciones Unidas han venido aprobando resoluciones que estimulan el desplieguen de esfuerzos para facilitar el desarrollo de las asociaciones de productores. Las organizaciones de países en desarrollo han propuesto y debatido programas de cooperación en el sector de la agricultura y la elaboración de alimentos. Igualmente, el grupo de 77 aprobó, por ejemplo, una serie de resoluciones vinculantes con este tipo de cooperación en sus conferencias en Manila y México. “Hoy existen en América Latina experiencias en materia de cooperación regional y subregional. En el campo de la agroindustria y de las actividades conexas, vale la pena mencionar como ejemplos, aunque sin pretender ser exhaustivos, el grupo de países Latinoamericano y del Caribe Exportadores de Azúcar (G.E.P.L.A.C.E.A), la Unión de Países Exportadores de Bananas (U.P.E.B) las empresas multinacionales latinoamericanas de comercialización de fertilizantes, el Grupo ALBA-TCP (ALIANZA BOLIVARIANA PARA LOS PUEBLOS DE AMERICA), la Oficina Permanente Internacional de la

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Carne (O.P.I.C) y otros acuerdos, entre los cuales cabe mencionar los centros regionales de investigación de maíz y trigo en México el de agricultura tropical en Colombia y el de la papa en Perú, etc. De todas estas experiencias de integración agropecuaria regional y subregional, el grupo ALBA-TCP y PETROCARIBE vienen a ser sin duda la expresión más concreta en que se ha materializado este tipo de intentos. Estas organizaciónes han mostrado un marcado dinamismo en este campo y así lo demuestra diversas acciones, tales como la institucionalización del consejo agropecuario, la reunión inicial de ministros de agricultura y la creación del departamento de desarrollo agropecuario en el seno de la junta. A esto hay todavía que agregar un conjunto de programas en el campo de la producción y el comercio agrícola" (56)

En lo que respecta a la producción agrícola, el grupo ALBA-TCP,la UNASUR (UNION de NACIONES de SURAMERICA) y la CELAC (COMUNIDAD de ESTADOS LATINOAMERICANOS y del CARIBE), han promovido proyectos específicos de integración agropecuaria, como son por ejemplo los proyectos de producción y compras conjuntas de trigo, el proyecto de semillas mejoradas, los proyectos de carnes, leche, maíz, sorgo y los proyectos de desarrollo agroindustrial.

www.bdigital.ula.ve

En lo que se refiere al comercio agrícola, las comisiónes vinculantes al area en cuestion han aportado una serie de medidas cuyo leift-motiv apunta a incrementar el comercio de productos agropecuarios, mejorar la información comercial y cooperación entre empresas públicas de mercadeo de productos

No obstante. Los avances aparentes que se han logrado con todas las iniciativas y programas ya aludidos, el horizonte agrícola y alimentario manifiesta una situación muy precaria para una gran mayoría de la población latinoamericana. Esto lleva a sugerir que, por debajo de declaraciones de intenciones sobre los beneficios de la cooperación que la integración regional apunta, fluye una "cierta realidad" muy diferente a la proclamada por los ideólogos

C.C. Reconocimiento

que es necesario analizar, pues, de lo contrario, todo llamamiento a la cooperación e integración regional será más bien un recurso retorico, antes que un efectivo instrumento de cambio. Examinar la cooperación y la integración regional desde la perspectiva más amplia como la de la seguridad alimentaria, sus dificultades, bemoles y perspectiva, es una exigencia no solo perentoria, si no ineludible.

4.3.2 Principales obstáculos a la seguridad alimentaria:

"Los factores que impiden el establecimiento de una efectiva seguridad alimentaria en los países de la región son de índole (muy) heterogénea y se relacionan, en lo fundamental, con las estructuras de la producción y el consumo, la penetración transnacional que en sí, se asume en este caso como una conspiración mundial, el modelo de las ventajas comparativas; la orientación del crecimiento agroindustrial y el contenido de los esquemas de integración.

En efecto, la existencia de estructuras productivas que otorgan prioridad a los productos agrícolas de exportación ha traído como consecuencias que tanto las mejores tierras como el crédito agrícola, los recursos tecnológicos, las facilidades de irrigación y el apoyo estatal se localiza en los cultivos de exportación, en detrimento de la producción de alimentos básicos para el consumo local.

En forma reiterada esta estructura productiva es reforzada con políticas aparentemente nacionalistas, que no solo se preocupan de la experiencia de los cultivos tradicionales, sino que promueven las exportaciones de nuevos productos agrícolas requeridos por los países industrializados" (57)

Por otro lado, el hecho; de que la agricultura, su dirección de desarrollo se oriente fundamentalmente de acuerdo a la demanda efectiva que ejercen en el mercado los sectores económicos más poderosos y no por la demanda real de los sectores más necesitados, contribuye a dirigir la producción agrícola según los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

patrones de consumo de los sectores mejor remunerados, aumentados los precios de los alimentos, y por ende alejándolos de vastos sectores populares.

Según el Dr. D. F: Maza Zabala: “La penetración y expansión sin ningún control de la gran empresa agroalimentaria trasnacional es otro aspecto que afecta de diferente manera la disponibilidad de alimentos en América Latina. Esta industria orienta fundamentalmente su producción, ya sea hacia la exportación de productos requeridos por los países centrales, ya sea hacia la elaboración de alimentos preparados que tiene un componente mayor de valor agregado agroindustrial y son comparativamente más rentable que la producción de alimentos básicos consumidos a nivel popular” (58)

El otro factor refiere a la aplicación indiscriminada del modelo llamado de las “ventajas comparativas” que como debe ser de nuestro conocimiento acarrea graves consecuencias para la seguridad alimentaria de los pueblos de Latinoamericana.

www.bdigital.ula.ve

Dentro de la ideologización de este “modelo”, se sugiere la conveniencia para los países subdesarrollados de importar los alimentos cuyos precios se mantienen por debajo de los costos de producción internos y producir aquellos para los cuales habría ventajas comparativas frente a otros países. Así también, si realizamos una disección muy puntual al modelo en cuestión, se detecta que el mismo, contribuye a reforzar un tipo de división internacional de la producción agrícola, cuyo criterio fundamental viene a ser los precios del mercado mundial.

Los resultados de la aplicación de este criterio son bastantes conocidos: eliminación de la producción agrícola y agroindustrial aparentemente ineficiente, es decir, aquella con respecto a la cual los países desarrollados mantienen ventajas, y aumento de las importaciones de alimentos básicos desde los grandes centros exportadores, perjudicando a las grandes masas de la población que son las que dependen más de dichos alimentos.

C.C. Reconocimiento

Ahora bien, la aplicación del esquema de las “ventajas comparativas” pone el acento en la conveniencia de continuar importando productos básicos cuando el precio internacional de estos productos resulta favorable, es decir, se mantiene por debajo, de los costos de producción interno pero guarda absoluto silencio de la crítica situación que acarrea cuando fluctúan los precios en el mercado mundial debido a las bajas de producción o a las manipulaciones de los conglomerados transnacionales, de tal manera que los países que abandonaron el cultivo de productos básicos se ven obligados a importar estos productos a precios duplicados o triplicados.

Por su parte Gerar Ghersi Decano de Cooperación y Extensión de la Facultad de Ciencia de la Agricultura y de la Alimentación de la Universidad de Laval en el Quebec, Canadá apunta. “los Estados impulsan políticas de crecimiento agrícola y agroindustrial sin tomar debidamente en consideración que la solución del problema del hambre no depende solamente del crecimiento, sino más bien del modelo de desarrollo agrícola o agroindustrial que se adopte. Así. por ejemplo, la adopción de modelos de crecimiento agroindustriales del tipo de los actualmente vigentes en la mayoría de los países del continente, imponen un desarrollo agrícola que induce a la modernización de la agricultura vinculada a la agroindustria y a la exportación pero contribuyen muy poco, por no decir nada, al elevamiento de los niveles de nutrición de la población más pobres del campo y de la ciudad. Estos modelos, directa o indirectamente fomentadas por las empresas transnacionales y basadas en el uso de insumos y tecnologías intensivas en capital, provocan un desarrollo agrícola desigual mediante la concentración de las mejores tierras, los recursos técnicos y financieros en las grandes y medianas empresas agrícolas y penalización de la pequeña agricultura de subsistencia. Económicamente su producción se orienta hacia el cultivo y procesamiento de alimentos para mercados de altos ingresos y/o para la exportación. Socialmente implica la acelerada desintegración de la agricultura de subsistencia, con la

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

consiguiente pauperización de campesinos minifundistas, y trabajadores agrícolas sin tierras, el desempleo y el desplazamiento hacia la ciudad" (59)

De la cita en referencia, se desprenden algunas consideraciones como las siguientes: la imposición de este modelo supone, por lo tanto, una dependencia de insumos y técnicas de los países desarrollados y de hecho, a un significativo deterioro de alimentos de consumo popular, pues su cultivo es frecuentemente desplazado a favor de productos agroindustriales para la exportación. Asimismo, se produce un cambio en los hábitos alimenticios mediante la introducción de un modelo de consumo propio de los países desarrollados ("patrón de consumo alimentario occidental"). Cabe destacar, que las condiciones expeditas para la adopción de este modelo se crean y a posteriori se refuerzan con la sistematización de los programas de ayuda alimentaria, cuyos efectos en términos multinacionales resultan nefastos, sobre todo a los sectores más desfavorecidos.

www.bdigital.ula.ve

Por último, la urgencia y el entusiasmo con que los ideólogos de la integración han llamado a la organización regional no ha ido acompañado de la misma vehemencia por superar los obstáculos antes apuntados, arraigados profundamente en la región. En virtud de ello, los esquemas de integración propuestos han contribuido a crear ámbitos más amplios donde se desarrollan las modernas tendencias agroindustriales, pero han ayudado muy poco a darle una solución más efectiva a la cuestión del hambre y la desnutrición en la región.

Es cierto que ahora, mucho más que en el pasado, la agricultura ocupa un lugar bastante considerable en los esquemas de integración regional y subregional. No obstante, subsiste la interrogante sobre la función real que pueden cumplir estos procesos si no se superan los problemas económicos estructurales que dominan a las economías capitalistas de América Latina.

Todos los antecedentes llegan a sugerir que no se puede considerar la cooperación regional o subregional desconectada de un análisis más global, que

C.C. Reconocimiento

tome en cuenta el conjunto de tendencias más profundas que prevalecen en el desarrollo agrícola y agroindustrial del capitalismo latinoamericano. De igual manera, tampoco es posible esbozar las alternativas de la organización regional o subregional en el continente si se hace caso omiso de las transformaciones estructurales que es necesario realizar en el continente, tanto en el espacio económico nacional como internacional.

4.3.3. Alternativas u opciones para una política de seguridad alimentaria colectiva entre los países del continente

Según el Senador Aguilar, P. P: “Un proceso renovado de organización regional o subregional de las actividades agrícolas y agroindustriales supone necesariamente un conjunto de medidas capaces de superar al actual modelo de desarrollo agrícola y agroindustrial que se tiende a imponer en el continente. De lo contrario, la cooperación y la integración regional no pasará de ser un instrumento útil al capital multinacional, pues servirá principalmente para organizar, a nivel continental, la inserción de América Latina en una nueva división transnacional de la producción agrícola. En lo fundamental, este conjunto de medidas supone, a nivel nacional, un estricto control de las decisiones de política económica y de asignación de recursos por los mismos países latinoamericanos. Igualmente supone la adopción de planes de desarrollo agrícola y agroindustriales que exijan una movilización de capitales, elementos y tecnologías en correspondencia con las necesidades básicas de los países de la región. Todo esto requiere una planificación agrícola que tome en cuenta el sistema de tenencia de la tierra, el aumento de los niveles de empleo y salario en el campo, la demanda de los alimentos básicos no suntuarios y una estrategia selectiva, frente a las inversiones extranjeras de acuerdo con la capacidad de negociaciones de cada país y las prioridades fijadas de antemano en los planes de desarrollo agrícola” (60).

La cita en cuestión, no tiene desperdicio, ya que puntualiza a manera de advertencia lo que debe hacerse para evitar que se reedite en este contexto aquel

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

viejo esquema de división internacional del trabajo con sus ya nefastas consecuencias en los ámbitos socio-económico, científico-tecnológicos, político-ideológico etc. De igual manera, plantea como exigencia suprema a nivel del Estado-Nación prestarle atención a las necesidades más álgidas y, arraigadas entre la población latinoamericana. Obviamente, todo ello estaría inmerso en un plan orgánico que se tendría que definir entre los retos o desafíos ahora planteados.

En el plano de la política exterior, los Estados del Continente Latinoamericano en sus relaciones con los industrializados, deberían exigir que tanto los organismos internacionales como los gobiernos de los países desarrollados otorgaran prioridad en sus planes de asistencia técnica o financiera a la producción de alimentos básicos, que en buena medida reposa en los pequeños productores

www.bdigital.ula.ve

Respecto al uso de criterios de eficiencia económica como, por ejemplo, el de las ventajas comparativas, los países del continente deberían adoptar en materia de alimentos criterios de autosuficiencia nacional que los proteja de las fluctuaciones de los mercados internacionales y de presiones políticas por parte de los países exportadores. De allí que, la ayuda alimentaria proveniente de los países desarrollados, debería ser considerada como una aportación añadida o agregada a los programas nacionales que buscan autonomía alimentaria para subvenir en forma transitoria a las necesidades alimenticias de cada país.

En el ámbito del comercio internacional, definitivamente, los países del continente deberían concertar esfuerzos para asegurar un sistema de intercambios internacionales que no signifique un drenaje hacia los países industrializados, ni a los demás países del continente con mayor desarrollo relativo, de importantes recursos alimenticios de los países menos desarrollados. A nivel de las relaciones intrarregionales, un concepto renovado de la organización regional o subregional tiene que promover la cooperación entre los países del

C.C. Reconocimiento

área, pero bajo normas y modalidades que eviten reproducir y reforzar los esquemas actualmente predominantes en el desarrollo agrícola y agroindustrial de América Latina. Afortunadamente ya existen, como lo hemos señalado, algunas iniciativas que permitirán que se sienten las bases para que se inicie un verdadero proceso de integración agroindustrial basado en un nuevo concepto de lo que debiera ser el orden económico internacional y un claro compromiso por una autentica solidaridad entre los países de la región.

En la medida que las llamadas “fuerzas de mercado”, manejadas por intereses privados locales o trasnacionales, no son capaces de resolver por sí solas los suministros alimentarios a la población, a los precios y oportunidades necesarios para evitar el hambre, crece la conciencia de que deben ser los gobiernos de cada Estado los que por razones estratégicas y de hecho de seguridad alimentaria deben tomar a su cargo la planificación de la producción y la adquisición de ciertos productos alimenticios o insumos estratégicos en manos de organismos estatales. No en balde, los gobiernos van concentrando la demanda de productos alimenticios y en algunos casos la distribución interna a través de organismos estatales, lo que significa, insertarse en la tarea de perfeccionar el funcionamiento de estos, haciendo posible la reducción de costos, la eliminación de intermediarios y de ganancias desproporcionadas (especulación), incrementando al mismo tiempo la capacidad de negociación de los volúmenes adquiridos.

www.bdigital.ula.ve

Resulta inobjetable, que todavía se está lejos de transferir toda la racionalidad que impone esta forma de operación a nivel nacional y a los niveles subregionales o regionales. Mucho más remota aun se presenta la posibilidad de la programación conjunta de la producción agroindustrial, pese a que ahí radican las mejores esperanzas de lograr una seguridad alimentaria colectiva para los países de la región. En efecto, las diferencias entre los sistemas económicos y sociales del continente, la característica del actual sistema económico

C.C. Reconocimiento

internacional (globalización), la inseguridad alimentaria reinante en el área y las presiones de las corrientes habituales del comercio de alimentos, presentan obstáculos políticos muy graves al desarrollo de la organización regional desde nuevas perspectivas.

No obstante, aquello que en el otrora era simple y llanamente un presagio como el relacionado a que con el tiempo vendrían formas superiores de cooperación e integración. Hoy día esos buenos augurios se han hecho realidad ya que América Latina dejo de ser el continente de la esperanza perdida, pues e los últimos veinte años han surgido gobiernos de izquierda – progresista que llegan al poder no solo con voluntad política, sino con la fuerza social necesaria para producir las transformaciones estructurales tanto en el orden interno de cada país como en el espacio coyuntural objeto de cambio. Mientras tanto es nuestro deber en lo inmediato analizar las experiencias de cooperación e integración regional existente y evaluar su verdadera función en relación con las tendencias realies existentes de reciente creación; vale decir: UNASUR, ALBA – T.C.P., PETROCARIBE y la CELAC o aquellas que están en proceso de gestación.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRAFICAS

CAPITULO IV

1) MARTELL, A.: Seguridad Alimentaria en Venezuela. Edic. Universidad Central de Venezuela. Rectorado. Comisión de Estudios Interdisciplinarios. Maracay, julio de 1988. Pp. 31 – 32
2) IBID.: pp. 32 – 33
3) IBID.: PP.33 - 34
4) PAREDES, L.: Los Alimentos: Un Arma Estratégica. Editorial Nueva Sociedad. Caracas, Marzo de 1980. Pp. 24 – 25
5) MARTELL, A.: Seguridad Alimentaria en Venezuela. Ob. Cit. pp. 35 – 36.
6) IBID.: PP. 37 – 38
7) Diario de Caracas: El Negocio con el Hambre. Parte 1. Caracas. Agosto de 1981. P.30
8) IBID.: PP. 30 - 31
9) MARTELL, A.: Seguridad Alimentaria en Venezuela. Ob. Cit. pp. 38 -41
10) IBID.: P. 41
11) IBID. P. 41
12) THOMPSON. L. y TROEH, F,; Los suelos y su Fertilidad. Edit. Y Reverte S.A. Barcelona, España, 1982. Pp. 471 – 476.
13) MARTELL, A.: Seguridad Alimentaria en Venezuela. Ob. Cit. pp. 41 – 42.
14) IBID.: PP. 43 – 44
15) IBID.:PP. 44 - 46
16) IBID.: PP. 46 – 47
17) IBID.: PP. 47 – 48.
18) IBID.: PP. 48 – 49

.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

19) SILVIA MICHELENA, H.: Raíces del Subdesarrollo (material mimeográfico) Dpto. de Publicaciones de la Facultad de Humanidades y Educación de la ULA. Mérida, 1976. P.1.
20) IBID.: P. 2
21) LANDER, E.: La colonialidad del Saber. Eurocentrismo y Ciencias sociales. Publicado en coedición por la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales (faces UCV) y el Instituto Internacional de la UNESCO para la Educación Superior en América Latina y el Caribe (IESALC), Caracas, 2000. P. 11.
22) SANOJA, M. IRAIDA, V.: Algunas consideraciones acerca de las sociedades originarias precontacto venezolanos. ULA. Mérida Venezuela.m2005, p.1
23) IBID.: P. 1
24) IBID.: P. 2
25) IBID.: P 2
26) Lovera, J.R: Yantares del Nuevo Mundo. Ensayos de Gastrología Histórica. Editado por Nole – Globo. Caracas. 2000, N° 115 p. 18
27) IBID.: P. 18
28) IBID.: P. 18
29) IBID.: P. 19
30) IBID.: P. 19
31) IBID.: P. 19
32) IBID.: P. 19
33) SCANNONE, A: La Cocina de la Caracas Mantuana. El Nacional 26 de mayo de 2002. P.6
34) LOVERA, J. R.: Obcit. Editado Noti Globo. Caracas, 2000, p. 18
35) IBID.: P. 19
36) LOVERA, J.R: Obcit. Editado Noti Globo Caracas. 2000, p. 18
37) IBID. P. 18
38) IBID.P. 19

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

39) IBID.P. 19
40) IBID.P. 19
41) REYES, F,J.: Hacia una Estrategia Agroalimentaria para Venezuela. 1996, p.28 (tesis de Magister Scientiarum en Planificación y Gerencia de Ciencia y Tecnología)
42) REV.ORIGEN.: El Negocio del Hambre: parte 1. La Habana. Agosto de 1999, pp. 29 – 31
43) LOVERA, J.R.: Obcit. Editado por Noti Globo. Caracas. 2001, p.19
44) VARGAS, I.: Identidad, Patrimonio Histórico y Bienes Culturales (material mimeografico) Mérida 1° de julio del 2005. P. 1
45) IBID.: P. 1
46) LOVERA, J.R.: Obcit. Editado por Noti Globo. Caracas. 2001 pp. 19-21
47) IBID.: PP. 21 – 23
48) VARGAS, I.: Identidad, Patrimonio Histórico y Bienes Culturales. Ob.cit. p.2
49) GARCIA, M.: Organización Regional y Seguridad Alimentaria. Edit Geestem (Centro de Estudios Económicos y Sociales de Tercer Mundo). México 2000, p. 42
50) IBID. P. 42
51) IBID.P. 43
52) MAZA ZABALA, D.F.: Soberanía Nacional y Dependencia Alimentaria. Ponencia Presentada en el Seminario Nacional de Seguridad. U.C. Valencia. 1999. P.7
53) GHERSI, G.: Multinacionales de los Alimentos. Edit. Fundación Polar. Caracas, 1999. P. 10
54) AGUILAR, P.P.: Política Alimentaria de Venezuela. Ponencia Presentada en el Seminario Nacional de Seguridad Alimentaria. U.C., Valencia. 1999, P. 12

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO V

LA COCINA SUBSUMIDA A LA PALABRA

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO V

LA COCINA SUBSUMIDA A LA PALABRA

En función de los elementos de referencia contenidos en el Capítulo I (primero), de este trabajo de investigación se puede apuntar de manera consistente que la palabra es simplemente el modo de comunicación propio del hombre, capaz de transformar la naturaleza en su provecho, ya que como se ha visto, la actividad que inicia según Cordon, F.: “con plenitud ese nuevo modo de acción (dicho de otro modo, la primera actividad artificial) fue la adecuación mediante el fuego de alimentos recolectados en su estado natural. A esta primera actividad, genuinamente humana y alumbradora del hombre, seguirían – encadenándose en el curso de los siglos, como cerezas sacadas del cesto inagotable de la naturaleza – todas las sucesivas actividades que el hombre ha ido aprendiendo a ejercer sobre la realidad para adecuarla en su beneficio: la cerámica, la agricultura y ganadería, la metalurgia, etc.”(1).

www.bdigital.ula.ve

Pareciera si se quiere de perogrullo señalar que fue la palabra que no solo permitió al hombre la acción transformadora sobre la naturaleza, sino que y, “ante todo su hegemonía sobre los demás animales que le emancipo de la evolución conjunta de las especies y lo elevo a evolucionar en términos de los demás hombres de la sociedad. Es asimismo notorio que recíprocamente, el incesante desarrollo del dominio de la naturaleza mediante la palabra, enriquece, afina, y ensancha la palabra en acción; el pensamiento”(2). Tanto que el sujeto humano y su proceso evolutivo como entidad individual, de generación en generación (el proceso cultural), son consustanciales con el desarrollo del pensamiento.

C.C. Reconocimiento

Pero analizar lo que sea en relación al pensamiento y su desarrollo esta totalmente fuera del alcance de este texto “que solo pretende divulgar el esencial hecho evolutivo de que la cocina fue, pues, la partera del hombre”(3). Lo que significa, que con el capítulo I (primero) por consiguiente se podría dar por agotado el tema de divulgación biológica sin embargo, material bibliográfico de esa naturaleza destinado a gastrónomos y estudiosos del arte culinario y de hecho a la actividad científica, al accionar técnico – tecnológico y por supuesto a científicos sociales preocupados por la practica cultural en términos holísticos como los Antropólogos, pareciera altamente conveniente que se perfilara una idea del cambio fundamental que la palabra, hija de la actividad culinaria determino sobre todas y cada una de las modalidades de la actividad animal del hombre al transformarla en humana, tomando como elemento principal el paladar y el sentido de la cocina misma.

Resulta indiscutible que según Cordon, F.: la palabra ha supuesto “un cambio tan radical en la naturaleza del homínido (su transformación cualitativa en hombre) que un hombre sobre todo si ha estado siempre a cubierto de penuria de alimentos, de hambre persistente, difícilmente concibe lo que para el homínido significaba comer y el disfrute de la comida” (4) Factualmente el tamaño de la horda nunca podía rebasar el límite superior que le establecía la cantidad de alimento que podría proporcionarle “el territorio” ocupado por ella. “De allí que, los homínidos por la naturaleza de su régimen alimentario (que exigía un gran número de pequeñas ingestas), habrían de dedicar muchas horas del día a buscar comida con un ritmo que sería el que su experiencia les fuera imponiendo como el más adecuado para armonizar de modo optimo los ingresos de calorías y nutrientes alimentarias con el consumo de energía. A la vista salta que la vivacidad de cada especie es la que corresponde a su modo de alimentarse; (animales como el León fulgurante en el ataque y perezoso, el lobo aplica una infatigable tenacidad en la persecución de sus presas, el herbívoro pace con una pausada aplicación, etc. Porque en definitiva les conviene actuar así). (5)

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Aunque la exploración de acuerdo al autor aludido: “de la sabana con ayuda de utiles (esto es, la conducta definidora de lo homínido) sea relativamente reciente a escala evolutiva, pronto estos animales poseerían perfectamente su experiencia principal; a saber, que es lo que ellos podían y lo que no podían comer en ese ambiente natural (la sabana) recién colonizado por su especie. La horda distinguiría perfectamente lo que conviene a la capacidad digestiva de los individuos de la especie; más concretamente, los adultos enseñarían a los jóvenes lo que hay que comer, y estos luego, al crecer y desplazarse solos, aplicarían poca y prudente iniciativa en ampliar las enseñanzas aprendidas por imitación de los padres y por la corrección ejercida por estos de las practicas viciosas”(6). En este sentido, no sería nada deleznable pensar que los adultos solo se saldrían de sus hábitos alimentarios impuestos por la experiencia de la especie en aquellos casos en donde estuviese planteado una carencia grave de alimentos.

Pero en cualquier caso, en las condiciones ya señaladas de depredación poco intensa, exceso de reproducción, sobre lo que el “territorio” de la horda podía sostener determinó muy probablemente, que el homínido sintiera con frecuencia, crónica o estacionalmente, “los mordiscos del hambre y que tendiera a consumir, a medida que lo encontraba, todo alimento aprovechable, con muy escasas discriminación, por el disfrute, del paladar. Por así decirlo, sentiría en sus entrañas que “lo que no mata engorda”, frase que, sin duda, recoge la experiencia del hambre crónica que la mayoría de los hombres ha sufrido a lo largo de la historia y de cuyo profundo sentido difícilmente tiene idea el privilegiado que siempre haya estado a cubierto de las necesidades más perentorias”(7).

Ahora bien, este estado natural de necesidad apremiante de comer, paradójicamente, según lo dicho, debió exaltarse con el dominio del fuego, que ayudo a protegerse de las fieras, de la misma manera que en el actual momento histórico el hambre se ha exaltado en aquellas regiones todavía llamadas del tercer mundo por el descubrimiento de fármacos e innovaciones científico –

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

tecnológico que han contribuido al control de los gérmenes patógenos. En relación al punto en cuestión, Cordon F., afirma: “que el hambre es junto al fuego, otra condición indispensable para el descubrimiento y arraigo de la actividad culinaria, ya que en contra de lo que pudieran sugerirnos nuestros hábitos culinarios parece estar en la lógica de las cosas que el homínido, habituado a su régimen animal de crudivoro, haya tenido que vencer inicialmente una gran repugnancia a comer alimentos extraños a la especie transformados por el fuego. Solo el hambre, pudo incitarle a insistir en algo tan contrario a su naturaleza. Pues el homínido “cocinante” (el homínido a punto de devenir hombre) y el hombre mismo son los únicos animales cuyo alimento natural es, paradójicamente, el alimento artificial”(8).

A partir de esta idea si se quiere sacralizada se constituyen los problemas de alimentación con que se tropezaba el homínido, es decir, nuestro antepasado mas inmediato, es por ello, que resulta pertienente pasar a esbozar sin preparacion alguna y de modo informal, ideas espontaneas acerca la trascendencia de la palabra sobre la cocina misma y estas se podrían expresar en cinco tópicos sucesivos, mas o menos independientes cuyo desarrollo es el objeto de este capitulo; a saber:

5.1. La Palabra Transforma Cualitativamente la Actividad Culinaria.

5.2. La Palabra Multiplica y Desarrolla los Modos de Actividad Autotrofica.

5.3. El Desarrollo de la Cocina bajo la Palabra

5.4. La Cocina Conducida por la Palabra Cambia, la Función del Gusto.

5.5. Gastronomía y Amor

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

5.1. La Palabra Transforma Cualitativamente la Actividad Culinaria.

La práctica de la cocina fue la primera actividad del homínido que le permitía y le exigía elaborar lo que se puede llamar “proyectos”. Veamos de acuerdo a Cordon F., en qué consistía esta esencial novedad. “resulta obvio que, antes de cocinar, el homínido tenia objetivos, tenía propósitos, como los tienen todos los animales en la conducción de sus acciones. El propósito esencial del homínido seria explorar el bosque en busca apremiante de comida. Pero hay que decir que este propósito se cumplía con muy escasa posibilidad de previsión, ya que la iniciativa en la decisión de la conducta había que tomarla ante las coyunturas inmediatas que se le ofrecían al homínido sin participación de su voluntad. Ni siquiera el recorrido de la sabana que la horda de homínidos crudivoros y no hablantes realizaba cada dia, podía ser objeto de un proyecto previo; la ruta seguida era siempre consecuencia de una serie densa de improvisaciones y coincidía con la de años anteriores solo por dos razones, porque las circunstancias se repetían y la experiencia adquirida aconsejaba siempre lo mismo, y por que la decisión individual se guiaba tanto por el recuerdo propio ante lo que estuviesen viendo como por la observación de lo que otros decidían, lo que evidentemente favorece la rutina”(9). Agrega: “pero, además la rutina apoyadas en las líneas estables de la naturaleza (¡no en un proyecto de exploración!), se vería constantemente modificada y perturbada por lo accidental (por la cantidad mayor o menor de alimento encontrado, por el tropiezo con fieras o con concurrientes, etc.) que forzaba a constantes adaptaciones de la conducta, absolutamente imprevisibles”(10). Lo que se desprende que el homínido inmerso en su entorno animal al que no podía tener bajo control, tenía que actuar como lo fuese exigiendo cada momento y objetivamente, no podía prever más acciones que las inmediatas, es decir no podía elaborar proyectos.

Así las cosas, resulta pertinente señalar en forma concomitante con el autor en referencia lo siguiente: “desde que los homínidos se vieron impelidos por el

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

hambre a acampar para suplementar artificialmente su alimento, las cosas cambiaron radicalmente a este respecto. El nuevo modo de actividad, la actividad culinaria, pudo realizarse desde el principio mucho más al abrigo de lo fortuito que la exploración del campo en busca de alimento, y, así mismo, que el resultado de ella es algo que depende exclusivamente de como el grupo de homínidos realizara en cooperación una serie ordenada de acciones. En definitiva, la actividad culinaria – por el hecho de poder practicarse al abrigo de la interferencia entre especies – es objetivamente planificable y, además, conviene ser realizada conforme a un proyecto del que tomen noticias todos los individuos, cooperantes, proyecto que resulta indispensable en cuanto la práctica culinaria alcanza alguna complejidad. Es pues comprensible que la dedicación intensa a la primera actividad, cuyo progreso exigía practicarse conforme a un proyecto (conforme a una receta fijada y corregida por experiencia del grupo), terminase dando origen a la palabra"(11).

www.bdigital.ula.ve

Meditando sobre la actividad culinaria, cabe formularse la siguiente interrogante: ¿Cómo sería la actividad culinaria en los homínidos que aún no hubiesen adquirido la palabra?. Al respecto Cordón, F. apunta "se impone que la transformación de los alimentos mediante el fuego realizada por grupos de ellos en cooperación, tenían que efectuarla de un modo análogo al de la exploración del bosque que ya hemos descrito. El homínido en tanto no adquirió la palabra y, haciéndolo, devino hombre fue guiado en sus acciones exclusivamente por lo que percibían sus sentidos y no podían tener sino objetivos directos, es decir, conforme a la experiencia. El descubrimiento de la actividad culinaria en primer lugar aplicaría y haría más compleja a la actividad recolectara, buscaría y recogería no solo el alimento propio de la especie que consumía IN SITU EN CRUDO, sino los productos animales y vegetales que requerían transformación culinaria; a estos homínidos la vista de estas fuentes de alimentos les evocaría la conveniencia de recogerlos para transformarlos, y, obviamente luego el hecho de

C.C. Reconocimiento

transportarlos sostendría el objetivo directo de acampar para transformarla culinariamente en cuanto reunieran la cantidad conveniente" (12).

Al cocinar (por su naturaleza exige cooperación y de hecho determina la primera división del trabajo por ejemplo: entre los que guardan el campamento y los que cocinan), es decir al transformar por primera vez lo inerte, el homínido tiene la posibilidad objetiva de prever con seguridad creciente – y con la tranquilidad que le otorga el hecho de ser el único agente- lo que va a suceder y que depende solo de su propósito, de su voluntad como agente capaz de transformar, conforme a su experiencia, algo pasivo, inerte; este cambio radical de circunstancia (factualmente significa el salto del medio animal al humano que ya se asoma en ese campamento establecido para trabajar en cooperación protegidos por el grupo). "ciertamente, permitió al homínido realizar algo exigido por el desarrollo de la actividad culinaria; a saber: evocar simultáneamente, a la vista de lo que pasa, lo que se propone y sobre qué. Es decir, el homínido, se desdobla en su balbucear, desde limitarse a llamar la atención con un grito de la presencia de algo que sugiera al oyente la acción adecuada o de enunciar con un grito una acción que sugiriera al oyente la presencia de algo, en una palabra de comunicarse al modo animal con gritos aislados o "sustantivos o verbales", pasó a emitir una oración – a relacionar gritos sustantivos y verbales – que evocase para él y para sus oyentes, algo de lo que no hay datos directos de los sentidos: lo que va a resultar de una acción que se propone realizar"(13).

www.bdigital.ula.ve

Lo que significa, que lo recordado por la oración según Cordón, F.: "se traduce en aquello que se pone en la mente de los individuos en conexión con la palabra, es decir, la acción potencial y su resultado, puede del mismo modo sugerir una nueva organización con la que se logra una anticipación de segundo grado. De ese modo, el homínido, procurando prefijar de antemano pautas de conductas complejas para perfeccionar su alimento artificial, fue dominando la

C.C. Reconocimiento

palabra, y, con ello, su capacidad de proyectar, de despegarse cada vez más del imperio de lo inmediato. Se hizo hombre”(14).

5.2. La Palabra multiplica y desarrolla los Modos de Actividad Autotrofica.

En función de las consideraciones precedentes se podría afirmar lo que hasta ahora el autor antes aludido ha planteado como unidad indisoluble; es decir: “la palabra se originó de la actividad culinaria porque esta la necesita para su desarrollo; esta, pues en la lógica de las cosas que la palabra, desde su surgimiento mismo, fomentara el progreso de la practica culinaria y que la experiencia así ganada constituyera el primer tesoro de conocimientos empíricos transmitido por tradición oral en los pueblos primitivos”(15). De igual manera la palabra recurso fundamental para llamar, calificar, comprender la realidad en términos holístico, fue enseñando al hombre primitivo el ejercicio de nuevos modos de actividad. Dada la coherencia de la realidad y dada la dedicación absorbente del hombre primitivo a la consecución de alimento, se entiende perfectamente que las primeras actividades humanas (guiadas por la palabra) estuviesen todas íntimamente relacionadas con la cocina, de un modo u otro al servicio de ella.

www.bdigital.ula.ve

Resulta evidente que la palabra se fue enriqueciendo en lo que refiere a los recursos idiomáticos necesarias para explorar con mayor profundidad el pasado a fin de prevenir el futuro a medida que lo ha requerido y de hecho permitiendo el desarrollo de las actividades del hombre primitivo a la vista salta según Osman Hill, W.C. “que esta ampliación en el tiempo de la capacidad de proyectar conseguida por el progreso de la palabra permite y exige dos progresos, por decirlo así, complementarios de dicha ampliación: 1º) el progreso de los recursos idiomáticos que permiten determinar inequívocamente, para uno y para los demás, un ámbito espacial cada vez más amplio (ya que las raíces de los procesos en el pasado y las consecuencias de estos en el futuro suelen dilatarse tanto en el

C.C. Reconocimiento

espacio como en el tiempo); 2º) la complicación creciente de las pautas de cooperación que son exigidos por la realización de proyectos cada vez más dilatados (de este modo, la palabra transformó rápidamente la horda animal en sociedad humana basada en normas cada vez más complejas, mantenidas firmemente por tradición oral"(16).

Ahora bien, esta impulsión reciproca de la actividad humana y el de la palabra se produciría en un principio, como ya se ha señalado en la recolección y en la caza heredadas del homínido. La caza en este caso, mediante la ayuda de la palabra pasa a constituir un objeto de proyecto que permite, con el apoyo de datos observados, prever acciones para realizarlas con ventaja en un momento y lugar predeterminados "pronto el cazador iría adquiriendo sobre los animales una experiencia de nuevo tipo que le permitiría actuar sobre ellos con un poder y eficacia crecientes; es decir, paso a ser en estas actividades el animal autótrofo, de acciones imprevisibles para los demás, el animal que comienza a emanciparse ya de la selección natural que las especies ejercen sobre las otras, de modo que, de progresar lentamente en términos del progreso de los demás animales (como hacia el homínido), su conducta paso a evolucionar en términos de los demás hombres (inicia la acelerada evolución cultural humana)

www.bdigital.ula.ve

Pero hay algo más; "la recolección de vegetales y la de la caza al modo humano – conforme a proyectos colectivos establecidos mediante la palabra – evidentemente fueron entregando un conocimiento eficiente de la conducta de muchas especies animales y del curso del desarrollo de muchos vegetales. A la vista salta que el desarrollo de estos dos cuerpos de conocimientos (la recolección y la caza) tenía que desembocar en la ganadería y en la agricultura. Por una parte, el cazar conforme a proyecto exige conocer y dominar el comportamiento de los animales durante periodos prolongados, lo que culmino en la domesticación de algunos, en gobernarlos en provecho del hombre por tiempo indefinido"(17). A los fines de otorgar la mayor consistencia a este planteamiento nada más acertado

C.C. Reconocimiento

que recurrir a un autor clásico en la disciplina arqueológica como Childe G. al referirse a las pinturas prehistóricas de animales en cavernas y abrigos (de las que constituyen ejemplo destacado los bisontes de la cueva de Altamira). Es por ello, que según el autor en referencia, “esas pinturas tal vez testimonian el esfuerzo del hombre primitivo por conocer a los animales objetos de caza (sea lo que fuere, estas pinturas testimonian en todo caso, el gran conocimiento adquirido de ellos). Por la otra, la conveniencia de conocer cada vez mejor el tiempo y el lugar de la producción de cosechas espontáneas – la familiaridad creciente con las plantas en muchos aspectos suyos – terminaría por darle a conocer todo el ciclo vital de plantas útiles y el modo de conducirlo con una estupenda precisión (con proyectos de acción extendidos a un año más) en provecho del hombre, en una palabra, el surgimiento de la agricultura”(18).

So pena de pecar reiterativo, el autor Cordón, F. señala: “el progreso de la recolección y de la caza, el de la agricultura y el de la ganadería a posteriori, están al servicio de la alimentación del hombre y, más en concreto, de la actividad culinaria. Pero , además, gran parte de otras actividades del hombre primitivo estaban de algún modo implicadas directamente en la alimentación; por ejemplo, la preparación de pieles se pudo destinar al transporte y almacenamiento de granos, etc. (pienso dice el autor, que, en un principio, prácticamente la totalidad del trabajo estaría al servicio de la consecución de la comida, y que únicamente con el progreso cultural y, tal vez, con la colonización de climas cada vez más alejadas del tropical originario se crearían necesidades nuevas que irían restando una proporción creciente de trabajo a la producción directa de alimentos”(19).

A manera de conclusión de este punto problemático, sería pertinente referirse a un tipo de actividad vinculante a la cocina: la cerámica; auxiliar por excelencia de la culinaria en cuanto que brinda vasijas para transportar y conservar agua y otros líquidos, así como también, granos, etc., para distribuir la comida ya preparada, y, sobre todo para realizar la cocción de cuyas ventajas será

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

materia de análisis en el próximo punto problemático. Siendo preciso en el asunto, “la cerámica constituye un buen ejemplo del modo de extenderse el conocimiento; en efecto, la transformación por el calor de una masa plástica de arcilla húmeda en una vasija rígida e impermeable capaz de resistir el fuego es un proceso que, en su esencia es análogo a la transformación culinaria (una reacción química lograda con la aplicación de calor), y constituye, pues, el segundo caso de uno de los dos tipos principales de actividad humana cuyo progreso ha dominado la actividad artesanal y luego industrial hasta el siglo XIX; el progresivo gobierno, en provecho del hombre, del nivel molecular. (el otro tipo es, obviamente, el de la actividad mecánica, uno y otro, pues, iniciados por el homínido)”(20).

5.3. El Desarrollo de la Cocina bajo la Palabra

Siempre desde la óptica o perspectiva biológica, se reanuda la sumarísima consideración de la cocina. Así tenemos que en el abordaje del primer punto problemático de este capítulo se expone como la palabra – hija de la actividad culinaria – hubo de causar de manera acelerada una transformación cualitativa de esta actividad. Por tanto, de acuerdo al autor que ha fungido hasta ahora como referencia: “desde que apareció la palabra resulto posible establecer métodos de transformación culinaria mediante recetas (recetarios solo transmisibles por tradición oral); es decir, que inicio lo que podemos denominar el conocimiento empírico del cocinar. Podemos desde ahora afirmar, primero que la actividad culinaria dio ocasión a la primera recopilación de conocimientos empíricos, y, en segundo lugar, que la cocina – en contraste con su remota antigüedad, de actividad “humana” que antecede al hombre – permanece todavía en el nivel empírico y no se ha podido elevar a ciencia a organización teórica con leyes y exactitudes. Este hecho se debe, ciertamente a la complicada composición química delos alimentos (de la materia viva) – que dentro de su similitud esencial, presentan notables diferencias de unos a otros -, a la consiguiente complejidad de las reacciones químicas que se verifican al transformarlos culinariamente, y, por

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

encima de todo, a lo intrincado del destino de la materia y energía de las moléculas alimentarias dentro del cuerpo que las consume; en cierto modo, la cocina continua en el nivel empírico por que la biología misma – por la naturaleza de su objeto de estudio- permanece a este nivel de conocimiento, sin elevarse al de la ciencia experimental, propio, por ejemplo de la química"(21).

En efecto, la cocina como tal, ha progresado siempre sin direccionalidad teórica, solo guiada por las leyes del desarrollo del conocimiento empírico-practico. Ley que puede definirse así: reproducir cada vez mejor y perfeccionar cada vez más procesos ejercidos por el hombre sobre la naturaleza. Sin obviar, que el conocimiento empírico es el modo de recoger, juntar experiencia propia del hombre (en la transformación de la naturaleza con ayuda de la palabra); todo avance del conocimiento humano se inicia en todo momento con la adquisición de una base empírica, pero esta base no constituye sino el primer peldaño en el desarrollo del pensamiento humano, tanto individual como colectivo. En pocas palabras, "el conocimiento empírico (y, en particular el de la actividad culinaria) progresa actuando prácticamente sobre la naturaleza de un modo cada vez mas experto y comunicando los progresos de forma que sean reproducibles"(22).

www.bdigital.pia.ve

Según los entendidos en la materia o disciplina culinaria y entre ellos el estudioso Cordón F. consideran que "un avance esencial dela actividad culinaria (avance que puedo estar determinado por el descubrimiento de la cerámica) fue el que supone la cocción. Veamos lo que significa para el desarrollo de la actividad culinaria pasar de la aplicación directa de fuego a la cocción en lo que respeta a la inmovilización de variables que influyen sobre la transformación culinaria. A este respecto, la cocción aporta cuatro ventajas importantes: 1) ante todo, como ya sabemos, en la intimidad de los procesos, la transformación culinaria de los alimentos consiste en transformaciones químicas que se producen en el seno del agua y con participación del agua como reactivo; a fuego directo, la transformación hay que verificarla en la poca cantidad de agua contenida en el alimento mismo

C.C. Reconocimiento

que fácilmente se evapora totalmente y que, sobre todo, se consume en una proporción que se evalúa mal y por indicios indirectos; en cambio, en la cocción, el agua se repone en todo momento hasta el volumen que se estime conveniente conforme experiencia. 2) asimismo, la cocción permite regular cómodamente otra variable fundamental, el calor, que se puede aplicar a una temperatura suave (100º) por toda la masa de alimento. 3) Otra ventaja esencial de la cocción es que la masa de agua hirviente consigue que el proceso de transformación se verifique en ausencia del aire atmosférico, con lo que la transformación culinaria se limita a desdoblamientos hidroliticos y evita las oxidaciones que se traducen, entre otros inconvenientes menores, en perdida de alimento 4) una última ventaja de la acción es la de que permite cocinar juntos varias materias primas vegetales y animales (sometidas al proceso, si conviene, a tiempos distintos) y la adición cómodamente evaluada de sal y de otros ingredientes que, en corta proporción modifiquen el sabor; en otros términos, la cocción facilito la iniciación del uso tipificado de condimentos y especies"(23).

www.bdigital.ula.ve

De la cita precedente, se puede inferir, que la práctica de la cocción de hecho tuvo que constituir una inflexión significativa en el desarrollo de la actividad culinaria. "aumento el rendimiento de esta actividad; su posibilidad de cocinar juntas materias primas de distinto origen va a permitir acumular experiencia de las mezclas más adecuadas para satisfacer el apetito y para conservar la energía corporal durante más horas, lo que ha ido enseñando que es lo que conviene comer en cada ocasión contando con lo que se disponga y con el trabajo que se prevea realizar (nótese que este conocimiento empírico ganado con la cocción se transfirió, sin duda mucho más tarde a los platos preparados a fuego directo o a calor fuerte que hoy suelen acompañarse de "guarniciones" que hagan más armónico el valor nutritivo del plato), y, por último, la posibilidad de repetir con mucha mayor exactitud que antes la calidad de lo cocinado, gracias a la inmovilización dicha de dos de las variables principales que intervienen en el resultado de la actividad culinaria (el agua, el calor), lo que determinó que la

C.C. Reconocimiento

cocción comenzase a educar el gusto y con ello a fomentar y exigir una fineza en la práctica culinaria"(24).

Obviamente, "que elevar esta línea de progreso a un nivel superior (al nivel que podemos denominar el de las cocinas tradicionales de los distintos pueblos) tal vez haya exigido poder uniformar la otra variable principal que interviene en el resultado de la cocina; a saber; la materia prima alimentaria, y, esta uniformidad solo pudo lograrse (o irse logrando en grado creciente) con el descubrimiento de la agricultura y la ganadería"(25).

Al respecto, cabe plantearse la siguiente interrogante: ¿Acaso la presencia de las variables aludidas constituirían el albur de lo que a posteriori se denominaría antropología de la alimentación?. De acuerdo a los investigadores vinculados a esta área problemática coinciden en que a partir de ese entonces el conocimiento empírico de la cocina se elevó al proceso cultural que podemos calificar desarrollo de las cocinas tradicionales de los diversos pueblos o comunidades étnicas.

www.bdigital.ula.ve

5.4. La actividad Culinaria bajo la Dirección de la Palabra modifica la Función del Gusto.

Este punto problemático, resulta altamente significativo, pues, el autor Cordón, F. realiza algunas precisiones con las cuales se podría brindar respuesta, a algunas interrogantes que pudiesen estar planteadas en el capítulo en cuestión, así tenemos, que "el homínido como en muchos animales en estado de naturaleza, el órgano del gusto se aplicaría – a retaguardia del órgano del olfato – a distinguir lo que puede de lo que no puede comerse; función muy importante cuando es riguroso comer lo más posible para mantenerse vivo, como sucede en las especies que la falta de alimento es la causa que restringe la población – entre las que se contó el homínido desde el progreso de su actividad cooperante con ayuda de útiles lo que defendiendo cada vez más de la depredación – parece

C.C. Reconocimiento

evidente que un animal que con frecuencia comiese menos del optimo conveniente, cuya acción estuviese con frecuencia incitada por el hambre, tenía que experimentar, al confirmar por el paladar el hallazgo de comida, una sensación placentera de una intensidad probablemente muy superior a la que recibimos al disfrutar una buena comida cuando estamos normalmente bien nutridos"(26).

De hecho, esa sensación intensa de placer animal que el homínido experimentaría al comer, estaría muy poco matizado (por no decir en absoluto) por las especialidades de la comida. En efecto, cuando un ser humano está sometido a penurias alimentarias, es decir, que pase por periodos de tiempo de hambre aguda, no opondría ningún reparo ante la presencia de una comida en condiciones nauseabunda. Por el contrario, un hombre que tenga a bien cubierto las comidas que rutinariamente consume con un paladar educado, para exigir cierta calidad en la comida, le hubiese sido imposible consumir una comida en proceso de descomposición, lo que significa, que, ante situaciones de platos en condiciones como las antes referidas, terminarían anulando la previa educacion humana cultural del paladar.

www.bdigital.ula.ve

De allí que, "la satisfacción producida por el acto de comer tiene un carácter tan distinto en el animal (incluyendo el homínido) y en el hombre que nos conviene designarlos con comunes distintos; podemos par tanto, diferenciar el placer animal del disfrute humano con la comida. El disfrute humano con la comida se apoya en su placer animal con ella; podemos decir que, así como el placer animal con la comida consiste en la satisfacción del hambre, el disfrute humano con la comida (el disfrute gastronómico) se apoya ciertamente en el hambre atenuada, aun mejor regulada que denominamos apetito y aun mejor buen apetito (ni poco ni excesivo), pero para elevarse a la percepción de algo distinto que ha sido proporcionado por la buena cocina tradicional como aspecto valioso de la cultura misma"(27).

C.C. Reconocimiento

Ahora bien, sería conveniente plantear acá, algunas consideraciones pertinentes al punto problemático. Entre las cuales se cuenta las razones que explican por qué cada vez más se incrementa de manera exponencial el número de personas que aprovechan las tradiciones culinarias no solo en forma bien elaborada sino ya convertida en exquisiteces. La primera razón viene dada por las innovaciones científicas y tecnológicas que se han generado en el campo de la ganadería y la agricultura. Sin obviar por supuesto los avances que también se han producido en el plano de la conservación de los alimentos. Una segunda razón que ahora se exhibe como una línea de progreso si se quiere determinante es la que refiere a la actividad culinaria propiamente dicha (inmovilizando variables), lo que ha permitido la preparación de platos cada vez mejores y más conformes con el modelo que paso a paso alcance la perfección, cuyos requisitos los establece la tradición. En fin, las personas que se liberan de la escasez y que –a la vez- preparan sus comidas de acuerdo con una tradición culinaria, están en condiciones de educar progresivamente su órgano del gusto para el disfrute de la cocina y de elevarse a este disfrute desde el placer, puramente animal causado por la satisfacción animal.

www.bdigital.ula.ve

En relación a esto último, necesariamente se desprende una interrogante: ¿En que reside ese disfrute con el paladar propio del hombre y en que marca diferencia del placer con que come un animal voraz? “el disfrute gastronómico –como el que nos proporcionan las obras de las bellas artes - se despega del placer puramente animal por dos condiciones igualmente indispensables. La primera es el afinamiento, la educación, del paladar, su ajuste a lo buen cocinado conforme a la tradición, que permite no solo el goce, sino distinguirlo del plato barato, burdo o mal hecho, la segunda, es la percepción de la innovación acertada del progreso de la actividad culinario, un (el buen cocinero es, en su campo, un creador, un artista con una difícil ponderación). De hecho, el disfrute gastronómico requiere el conocimiento “sensorial” de la cocina en marcha, que permite la

C.C. Reconocimiento

percepción y el aprecio de un matiz de sabor nuevo que armonice sabiamente el respecto a la tradición con la innovación creadora" (28).

La cita precedente cuya autoría corresponde al biologo que hasta ahora se ha erigido en referencia fundamental del punto problemático en cuestión y del trabajo en desarrollo, plantea de hecho algunas consideraciones bien puntuales. Así tenemos, "que el disfrute gastronómico exige desarrollarse sobre un fondo estable donde resalte la creación, culinaria que siempre ha de ser suave, de matiz. Este fondo, en lo posible, uniforme, es doble; por una parte, el degustador ha de encontrase en la conveniente disposición física para disfrutar la comida venciendo el placer animal; esto es: tener el buen apetito, equidistante del hambre y de la inapetencia, propio de un cuerpo sano y bien nutrido cuando ha transcurrido el debido tiempo desde la comida anterior. Por otra parte, los platos han de saber inequívocamente (según la propia tradición culinaria) a lo que, de hecho, contengan, para que no se desoriente la respuesta digestiva de los que comen y estos, así, segregan animosamente la cantidad conveniente de jugos en el lugar y puntos debidos. Sobre este fondo doble, el buen cocinero innova modelando el sabor básico tradicional, de cada plato, de modo sutil y "artísticamente comprensible" por el gastrónomo; hace un plato nuevo de otro precedente que, de alguna forma, ha de ser evocado por quien consume el primero para guiar la digestión de este. Como el pintor o el músico (pero con una fuerte razón adicional ya que se trata, no solo de disfrutar, sino de asimilar alimento), el artista de la cocina ha de evocar siempre la correspondiente tradición y saber negarla en algun punto de un modo cuyo sentido se descubra y aprecie por el gastrónomo y, de este modo, provoque en él una suerte de goce estético."(29).

Los últimos párrafos que acá se han planteado contienen elementos de referencia que de una manera u otra perfilan a ese artista de los fogones. No obstante, el autor Cordón, F. se explaya aún más y apunta: la creación culinaria – y la capacidad correspondiente de disfrute gastronómico – llevados a un alto grado

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

de afinamiento exigen buenas facultades congénitas del órgano del gusto, y, sobre todo, imaginación dominio de la técnica culinaria y una prolongada educación del paladar. Ahora bien, si el arte se distingue por la provocación de resonancias mutuas entre lo que percibe un órgano de los sentidos y el pensamiento abstracto, podemos afirmar que la cocina es un arte menor; en efecto, aunque no falten totalmente, estas resonancias son muy inferiores en el arte culinario que en la música y en las artes plásticas y – a mayor abundamiento – que en la literatura, a este respecto el arte superior[14]. Es cierto que el disfrute de una buena comida ayuda al escenario de ella en el que pueden cooperar todas las bellas artes, las artes aplicadas y, sobre todo, los goces de una buena conversación. Pero no me refiero a esto, sino a la resonancia en la cultura general, extra culinaria, despertada por el sabor de los platos. Esta resonancia cultural se da pocas veces, tal vez con la excepción de la evocación de toda una cultura a la persona cultivada que degusta un plato de la tradición culinaria de tal cultura; pero, en general, un plato agrada meramente por la comparación de su sabor con el recuerdo del sabor del plato correspondiente y la evocación cultural, si existió en la concepción original del plato, está olvidada a es fútil"(30).

www.bdigital.ula.ve

A manera de conclusión, en lo que refiere a este punto problemático, sería altamente pertinente traer a colación un planteamiento de Soria, A.: que afirma que "solo se desarrolla el gusto experimentando y contrastando sabores"- lo que se pone en evidencia, en el abordaje y de hecho en el desarrollo de esta temática.

5.5. Gastronomía y Amor.

En puntos problemáticos ya aludidos se ha podido cotejar el disfrute gastronómico con el que proporcionan las obras de arte. Ahora se impone finalizar

[14] En la literatura, por una parte, el pensamiento abstracto esta, por asi decirlo, tejido en ella ya que su trama es la palabra, y, por otra parte, lo que ella evoca ha de ser o pensamiento abstracto no explicito (que el lector descubre con disfrute) o aspectos de la realidad ofrecidas por los demás órganos de los sentidos (decimos demás porque el pensamiento es algo concreto realizado en la palabra que se percibe, incluso cuando es inaudible por un órgano de los sentidos)

C.C. Reconocimiento

este capítulo comparando la satisfacción producida por el comer con la del amor. La relación de acuerdo a Cordón, F.: “es muy intima dado que en todos los seres vivos y, por tanto, en los animales, la reproducción básica para el mantenimiento de las estirpes, es una función derivada (hija) de la alimentación, básica para el mantenimiento de los individuos. Si la alimentación – consustancial con la vida – es indispensable instante a instante para todo ser vivo, la reproducción, de tarde en tarde, es consustancial con la renovación de los seres vivos; y si, ciertamente, reproducirse constituye una necesidad menos aguda y, sobre todo menos constante que comer, no deja de resultar de vez en cuando sumamente perentoria y muy particularmente en nosotros, los seres humanos”(31).

A propósito de la palabra, resulta obvio, que tal como hizo con el placer de comer, la palabra determinó de igual forma un cambio esencial en el placer sexual del homínido al que elevó (sobre el) al amor humano según el autor en referencia. De allí que, “en muchos animales, el celo de la hembra se desencadena, por vía hormonal, en determinada fase del ciclo sexual, y, en el macho, por el celo de la hembra[15]; parece probable que, en el homínido, como en algunos monos superiores bastase a veces la mera presencia de la hembra para evocar en el macho la hembra en celo y que el aplicado afán de este sea capaz de despertar, en cualquier tiempo, la libido de la hembra. Sea como fuere, el impulso genésico, como el de alimentarse se desencadena en todo animal (sin excluir el homínido) por percepciones sensoriales directas que conducen la acción hacia objetivos de satisfacción inmediata, por el contrario, la palabra – en clara analogía con el cambio que ella provoca en la satisfacción que se deriva del acto de comer –

[15] Parece indudable que la esencia del impulso genésico tiene que ser la misma en los dos sexos. En ambos todo el proceso sexual tiene que estar despertado y conducido por la actividad nerviosa superior (mas concretamente por la conciencia animal) que preside la coordinación hormonal que, a su vez repercute sobre la conciencia (en la libido). (si la conciencia unitaria del animal no presidiese la actividad hormonal se entendería mal que esta repercutiese luego, por asi decirlo ciegamente y a la vez con tan segura eficacia sobre la conciencia que lleva a realizar el acto genésico). La diferencia entre los dos sexos radica solo en el hecho de que las interinfluencias dichas entre conciencia coordinación hormonal y
conciencia están adaptadas a las distintas funciones, complementarias, de uno y otro-

C.C. Reconocimiento

permite que se eleve a proyecto el impulso genésico y, con ello transformar el placer sexual, derivado de la satisfacción de este impulso, en el goce amoroso, del cual el placer no es sino la base de algo mucho más complejo y de otra naturaleza" (32).

En efecto, lo planteado en la cita precedente exige puntualizar algunas consideraciones ya acotadas; pero ahora se requiere desarrollar. En efecto; "entre la elevación del placer de comer del animal a gastronomía y la elevación del placer sexual a erotismo, determinadas por la capacidad de proyectar que el hombre adquiere con la palabra, existen algunas diferencias importantes. En cierto que gastronomía y erotismo entregan el disfrute de obra humana realizada con ayuda de la palabra conforme a proyecto, pero el gastrónomo disfruta la obra de otro, y, en cambio el amante de uno u otro, disfruta la obra de sí mismo: la modelación de la amada – en su caso del amado – hasta conseguir ser correspondido y, aun mas después de serlo. En el disfrute amoroso cada uno ha de ser el artífice del propio disfrute posterior, proyectado" (33).

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas y pese al seguimiento los elementos de referencia que determinan la diferenciación entre ambos disfrutes, es decir el gastronómico y el erótico aun continúan en suspenso. De allí que, de manera expedita sea necesaria sumergirse de nuevo en Cordón, F. quien precisa "que ella radica en la naturaleza del objetivo del uno y del otro. Bajo una cierta perspectiva podría pensarse que la gastronomía prevalece sobre el erotismo, en el sentido de que se refiere a la elevación al nivel humano de la satisfacción de una necesidad más primaria, más básica (seguir vivo es antes que amar). Pero una sencilla reflexión nos señala que educar el gusto (en lo que ciertamente participa la historia alimentaria del individuo) tiene como hemos señalado párrafos atras poca trascendencia en el desarrollo del pensamiento, en el que de hecho se realiza todo hombre. En cambio, toda persona puede realizarse a sí misma en una gran medida en la persona, amada y contribuir recíprocamente a la formación de ella. Su relación

C.C. Reconocimiento

mutua está continuamente tejida por la palabra que los modela no solo entre ellos, sino a cada uno frente a los demás" (34). El amor humano es esencialmente altruista; es decir, a su interior siempre existirá un esmero y complacencia hacia el bien ajeno dado el rasgo más relevante de la naturaleza humana: la solidaridad. Por tanto, el amor de una manera u otra contribuye a desarrollar nuestra naturaleza; de manera tal que, si la mala o nula educación del paladar frustra o trunca el disfrute de un importante órgano de los sentidos, la frustración del amor si no se tiene la cautela requerida, puede frustrarnos a nosotros mismos, puede erigirse en un muro infranqueable a que nos realicemos activamente con gran expectativa en la actividad solidaria de la que, en última instancia depende la felicidad.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRAFICAS

LA COCINA SUBSUMIDA A LA PALABRA

1. Cordón, F.: Cocinar hizo al hombre, Edit. Tusquets. Barcelona, España, 1991. P.102.
2. Ibid.: p. 103.
3. Ibid.: p. 103.
4. Ibid.: p. 109.
5. Ibid.: p. 109-110.
6. Ibid.: p. 110.
7. Ibid.: p. 111.
8. Ibid.: p. 112.
9. Ibid.: p. 113-114.
10. Ibid.: p. 114.
11. Ibid.: p. 115.
12. Ibid.: p. 116-117.
13. Ibid.: p. 117-118.
14. Ibid.: p. 118-119.
15. Ibid.: p. 119.
16. Osman Hall, W.C. El Hombre como Animal. Edit. Eudeba. Buenas Aires – Argentina, 1991.p.121.
17. Ibid.: p. p. 121-122.
18. Cordón, F.: Cocinar hizo al Hombre. Ob. Cit. P.p. 122-123.
19. Gordon Childe, V.: Que sucedió en la Historia. Editorial La Pazade, S.A. Buenos Aires. Argentina 1969. P. 96.
20. Cordón, F.: Cocinar hizo al Hombre. Ob. Cit. P.p. 123-124.
21. Ibid.: p. 124.
22. Ibid.: p.p. 125-126.
23. Ibid.: p.p. 126-127.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

24. Ibid.: p.p. 127-128.
25. Ibid.: p.p. 128-129.
26. Ibid.: p. 129.
27. Ibid.: p.p. 129-130.
28. Ibid.: p.p. 131-132.
29. Ibid.: p. 133.
30. Ibid.: p. 134.
31. Ibid.: p.p. 135-136.
32. Ibid.: p. 137.
33. Ibid.: p.p. 137-139.a
34. Ibid.: p.p. 139-140.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO VI

FACTUALMENTE SE PLANTEA UNA INNOVADORA GEOMETRIA GASTRONOMICA.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO VI

6. FACTUALMENTE SE PLANTEA UNA INNOVADORA GEOMETRIA GASTRONOMICA.

En relación a esta área problemática se percibe una tendencia indetenible hacia una Innovadora Geometría Gastronómica. Así tenemos, que en el atrora se planteaba de manera Taxativa, cinco polos Gastronómicos; a saber:

- La Cocina Francesa
- La Cocina Italiana
- La Cocina Española
- La Cocina China
- La Cocina Mexicana

www.bdigital.ula.ve

En la actualidad, la innovadora Geometría Gastronómica se constituye a partir del factor que les otorga relevancia a los pueblos del mundo como es su cultura. Es por ello, que la Nación – Estado cobra una gran significación en detrimento del Estado- Nación que en el pasado solo se concebía como elemento de cohesión: el mercado. En efecto, la gastronomía que de suyo contienen evidencias de ser una Ciencia, una Técnica-Tecnología, un Arte y por supuesto factualmente su expresión más acabada; en Cultura. Lo que significa que no resulto nada azaroso el decreto de la UNESCO (noviembre del 2011) que incluyó por vez primera a la gastronomía en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, ya que siendo una demostración cultural, es decir, una demostración de la postura de los pueblos- los pueblos son como comen, no comen como son – y que de alguna manera, tiene una relación muy estrecha con

C.C. Reconocimiento

la estructura y el entramado social, con el desarrollo de la sociedad, con las clases sociales. De lo que se trata en todo caso, es que la declaración lo que consagra es la cocina como la manifestación cultural por excelencia y como un factor de dinamismo social.

He aquí una lista de cocinas como expresión acabada de haberse erigido; LA GASTRONOMIA: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Cocina Italiana: I, II, III
Cocina Española: I, II
Cocina Francesa: I, II
Cocina Japonesa; I, II
Cocina Mexicana: I, II
Cocina Cubana
Cocina Brasileña
Cocina China: I, II
Cocina Mediterránea: I, II
Cocina Árabe; I, II
Cocina Argentina
Cocina Peruana
Cocina Rusa

www.bdigital.ula.ve

Cocina Africana
Cocina Tailandesa
Cocina Suiza
Cocina Alemana
Cocina Portuguesa
Cocina Antillana
Cocina del Continente Oceánico

Una vez desarrollado el inventario de cocinas que de hecho ha permitido confirmar que se está en presencia de una novedosa geometría gastronómica, sería pertinente señalar de seguidas algunas consideraciones vinculantes al área problemática que refieren a la post – modernidad:

Falsos postmodernismos.

Previamente, no sería nada aditivo comenzar por una de las adjetivaciones con las cuales se califica a la gastronomía; ARTE: ¿acaso arte postmoderno significa en definitiva no arte?. Lyotard, J. F. ha desentrañado e identificado una

C.C. Reconocimiento

corriente postmoderna que resulta antimoderna. De allí que haya planteado, un llamado a darle un finiquito a la experimentación; cuyo registro en los medios de comunicación de masas ha sido altamente significativo, pues, no solo se le aplica una lectura sesgada al arte postmoderno, sino que deja colar lo que muy bien pudiésemos denominar conservadurismo antimoderno. Lo que conlleva a la asunción de una conducta advertida, vigilante y crítica con respecto a la así llamada mirada postmoderna. Por lo cual, se corre el riesgo de convertirse en una confusa mistura de perspectivas de análisis diferentes, que constituye una de las razones por la que el consenso racional sobre lo postmoderno resulta imposible.

En relación a las consideraciones señaladas en los párrafos precedentes, resulta altamente significativo, como los elementos de referencia, contenidos en ellos, se concatenan con la materia objeto de estudio. En efecto, un rasgo que se desprende a raja tabla con respecto a la gastronomía apunta al termino ya acuñado Mirada Postmoderna, ya que de por sí, intrínsecamente contiene las simientes de su indefinición; ¿acaso es una Ciencia?, ¿un Arte?, ¿una Técnica – Tecnología?, ¿será acaso la mayor expresión de Cultura? Por tanto una definición taxativa no será posible, no sólo por su complejidad sino por lo efímero de su constitución.

www.bdigital.ula.ve

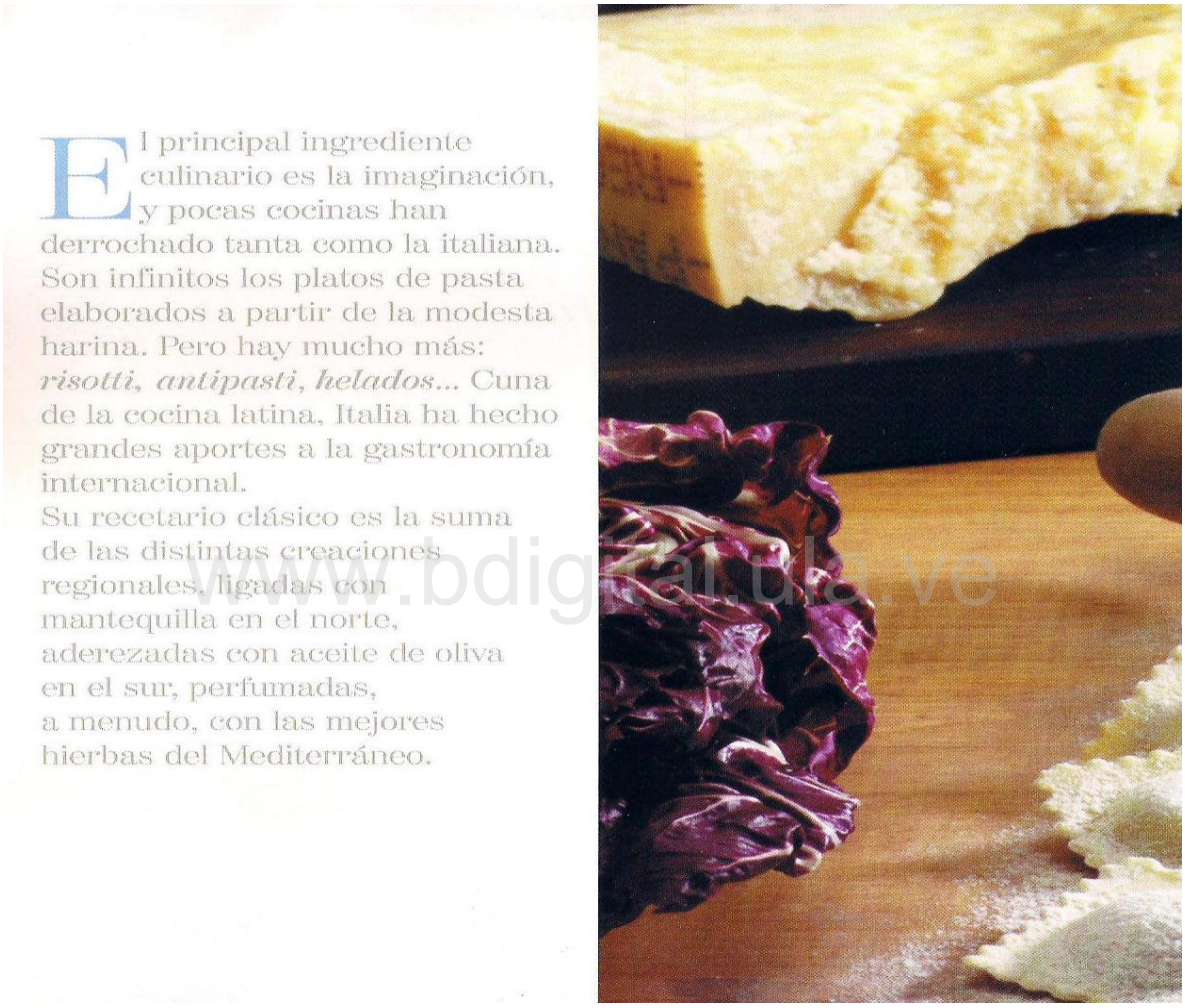
Eclecticismo postmoderno.

Existe otro postmodernismo artificial, todo lo cual deriva cómplice, perfectamente adaptado a la prevalencia monocultural del capitalismo de libre mercado es lo que Lyotard identifica como un postmodernismo ecléctico. En efecto, el eclecticismo es el costado más crudo de la cultura general contemporánea, uno escucha reggae, mira un western, almuerza en Mac Donald y cena comida típica de una determinada región del planeta; usa perfume de Paris en el Nepal y ropa retro en Somalia, y el conocimiento es materia de concursos en T.V. Lo mismo ocurre en el arte: KITCH, confusión y “vale todo”. En ausencia de

C.C. Reconocimiento

criterios estéticos, el dinero es la única vara. Todo gusto como toda necesidad, es satisfecha por el mercado.

Cocina Italiana I



Para nadie es un secreto que el principal ingrediente culinario es la imaginación. Y pocas cocinas han derrochado tanta como la italiana. “son infinitos los platos de pasta preparadores a partir de la modesta harina. Pero hay mucho más: risotti, antipasti, helados… cuna de la cocina latina, Italia ha hecho grandes aportes a la gastronomía.

C.C. Reconocimiento

Su recetario clásico es la suma de las distintas creaciones regionales, ligadas con mantequilla en el norte, aderezadas con aceite de oliva en el sur, perfumadas, a menudo con las mejores hierbas del Mediterráneo" (1).

MÁS ALLÁ DE LA PASTA

La cocina de las islas



La cocina del sur y de las islas, Sicilia y Cerdeña, es la cocina del pescado y el marisco frescos. En Taranto, Apulia, se encuentran los principales criaderos de moluscos y mejillones, pero sobre todo ostras y Sicilia, plenamente mediterránea, cuenta con excelentes pastas y pescados que a menudo combina sabiamente. Emblemáticas resultan, por un lado, la *mattanza*, la pesca tradicional siciliana del atún –tras cercar a un banco de atunes con una red, se arponean hasta morir y se suben a bordo–; y la captura del pez espada.



En el estrecho de Messina, la captura del pez espada, que puede llegar a los 4 metros de longitud, tiene una larga tradición entre calabreses y sicilianos. Cada mes de julio se celebra una fiesta popular en la que el pescado se cocina de varias formas.

De la mantequilla al aceite

La posición geográfica, el clima y las influencias de otros pueblos han determinado las diferentes cocinas regionales que forman la variada gastronomía italiana. Desde los Alpes hasta el estrecho de Messina, pasando por el centro... sin olvidar la cocina de las islas.

En el sur el aceite de oliva es la base en la preparación y aderezo de los platos.



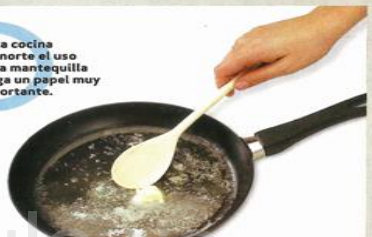
La cocina del norte

El norte de Italia está claramente marcado por platos de influencia austríaca, húngara, eslovena y croata que se mezclan con otros platos autóctonos de cada zona. Por ello, no es de extrañar que aquí se coman salchichas vienesas, sopa agria o goulash, entre los mejores ñoquis de espinacas y papas y la polenta. En las regiones de Lombardía y Liguria la pasta es excelente y también los *risotti* son la especialidad de la zona. Pero el denominador común de esta cocina norteña es la utilización de la mantequilla como ingrediente principal para la preparación de sus platos.

La cocina del centro

Las estrellas de la zona son la carne y las verduras y, de su combinación, las consistentes sopas de verduras: las *minestrone*. De las zonas montañosas nace la cocina del frío y para combatirlo el uso de los picantes, como la guindilla o diavolino de Abruzos, o la pasta *all'amatriciana* de origen romano, un plato apto sólo para estómagos habituados al picante. Aquí se cocina con grasa animal, aunque el aceite de oliva se utiliza como aliño, junto a las hierbas aromáticas.

En la cocina del norte el uso de la mantequilla juega un papel muy importante.



La cocina del sur

Caracterizada por su sencillez, esta cocina se basa en el aceite de oliva, los tomates y el pescado, trilogía muy propia de una cocina mediterránea. Las verduras, muy frescas, se aderezan con hierbas aromáticas y no pueden faltar los hongos, además de una gran variedad de pescados y mariscos muy frescos.

Platos con nombre propio

Pocas cocinas tienen tantas referencias geográficas en sus recetarios como la italiana. Muchos de sus platos llevan el nombre de la ciudad en que se elaboraron por primera vez y son, a menudo, una síntesis de los productos más característicos de aquella región. ¿Quién no conoce las salsas napolitana o boloñesa, por ejemplo? Las cartas internacionales dan fe de estas especialidades con nombre propio, íntimamente vinculadas al paisaje.

Toscana: sencilla pero refinada

Toscana, una de las regiones más bellas de Italia, es la más importante productora de aceite. Su cocina sencilla, fiel a los valores del Renacimiento, está a caballo entre el refinamiento –reflejo del arte culinario de grandes ciudades como Florencia, que pasa por una sabrosa pieza de carne, y la cocina rural– basada en el pan, queso, verduras y frutas frescas.
Estos ingredientes tan simples se transforman en manos de sus pacientes y habilidosos cocineros, que preparan con esmero las recetas más tradicionales.



Sicilia



A la siciliana



Los platos preparados al estilo siciliano cuentan, entre sus ingredientes, con el tomate, las aceitunas y las típicas alcaparras. Las mejores se encuentran frente a Sicilia.

Nápoles



Napolitana



Este es otro estilo también muy popular y que da su nombre a muchos platos, incluso a una variedad de pizza. La base: la sabia combinación de tomate y hierbas aromáticas.

Milán



A la milanesa

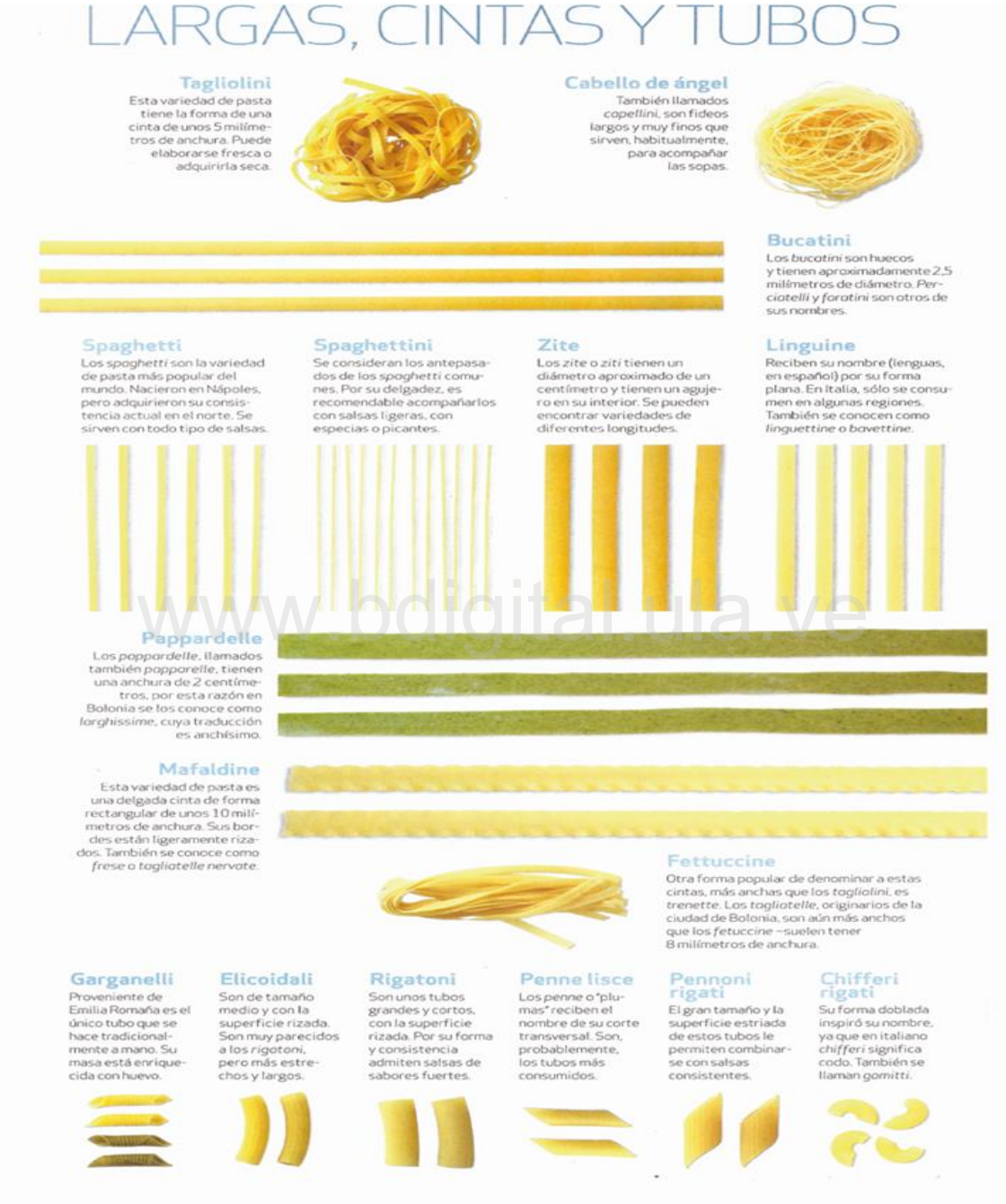


El arroz a la milanesa es imprescindible sin azafrán. Del mismo modo, resulta indiscutible que la carne rebozada es una antiquísima especialidad de Lombardía.

La cocina italiana es la suma de las tradiciones gastronómicas de las regiones que, durante siglos de historia independiente, fueron moldeando sus propias costumbres y especialidades culinarias. Así aunque la pasta y la pizza son los

C.C. Reconocimiento

platos más reconocidos, la gastronomía de Italia ofrece una gran variedad de aromas y sabores (2).



Las 300 variedades de pasta que existen actualmente responden a las necesidades culinarias y a los gustos de cada región. Así, la longitud, la forma y el

C.C. Reconocimiento

grosor no son resultados del azar sino que se ajustan a diferentes estilos y a una salsa determinada (3).



www.bdigital.ula.ve

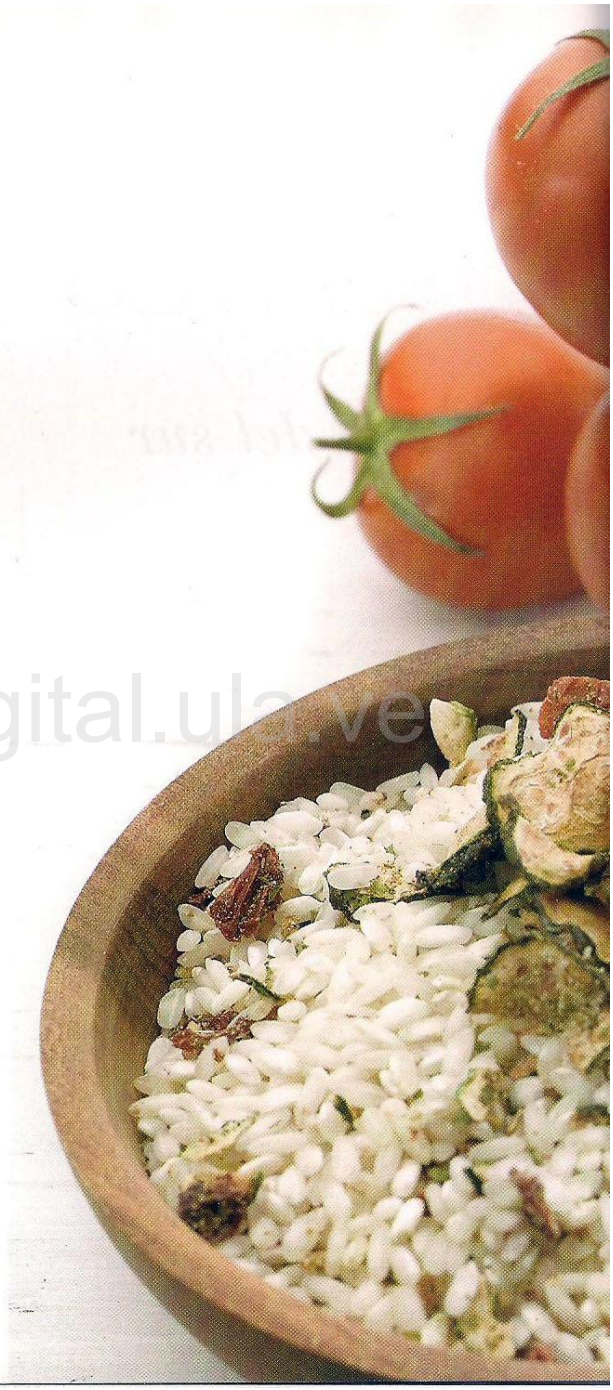
Con la pasta se alcanzó una de las más altas expresiones de fusión entre el imaginario popular y la gastronomía, especialmente con las pastas cortas y las pastas para sopas, muchas de ellas inspiradas en objetos cotidianos y en elementos de la naturaleza (4).

C.C. Reconocimiento

Cocina Italiana II

Italia es una gran productora de cereales y, como todo el mundo sabe, gran consumidora de ellos. Además de la pasta, fabricada con sémola de trigo duro, otra variante del pan con fama mundial es la pizza. Una masa con tomate y *mozzarella* que se sirve con infinidad de ingredientes encima. Más allá de pasta y pizza, la tradición panadera italiana es muy fructífera: los digestivos *grissini*, la *piadina*, la *focaccia*, etc. No hay que olvidar tampoco que Italia aún conserva recetas realizadas con harina de maíz, la polenta, que cocinan con agua, leche o incluso fríen.

A todo ello hay que añadir que, sin destacar por el cultivo de arroz, de Lombardía y Piamonte proviene el llamado *risotto*, que significa "sopa seca". Un arroz, cocido en caldo, que poco a poco espesa, resultando un plato muy cremoso.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento



De la amplia familia del trigo se cuentan unas 360 clases a escala mundial. Italia produce principalmente, trigo blando en el norte y duro en el sur, ideales para la elaboración de pan y pasta respectivamente (6).

C.C. Reconocimiento

UN SABOR REDONDO

Patrimonio de la Humanidad

La primera pizzería de Estados Unidos se abrió en 1905. Desde entonces, la pizza se ha convertido prácticamente en un alimento "nacional", como demuestra una encuesta del diario *USA Today* que señala este plato como el preferido por los chicos de entre 6 y 14 años. No es de extrañar entonces que de este país surgiera la mayor cadena de pizzerías del mundo, *Pizza Hut*, con más de 12.000 restaurantes repartidos en 90 países.
Ante este fenómeno internacional, el ministro de Agricultura italiano propuso a la UNESCO en abril del 2001 declarar la pizza Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad.



Una pizza particular

La *calzone* es la única pizza tradicional italiana que no es redonda. El relleno y la base es igual que del resto de las de pizzas pero se cocina doblada y el tomate se sirve por encima de la masa.





Según el libro Guinness de los Récords, la pizza más grande del mundo se elaboró en 1978. Fue obra del *pizzaiolo* Lorenzo Amato, el dueño de una pizzería de Nueva York. Con un diámetro de 24,4 metros y 8.500 kilos de peso, ofreció 60.318 porciones.

Pizza nostra

La pizza apareció y evolucionó en el marco de la cultura mediterránea. Sus antecedentes se remontan a un pan ázimo condimentado con hierbas aromáticas que los egipcios preparaban para celebrar el aniversario del faraón. En la Grecia Clásica también aparece una especie de pan llamado *maza* que recuerda, en sus ingredientes y modo de elaboración, a la pizza actual.

La aportación de Roma

Los romanos consumían un pan redondo aderezado con especias llamado *placenta*. El origen de la palabra pizza proviene, asimismo, del término latino *picea*, que describía un pan ennegrecido tras haber sido cocido en el horno. Durante la Edad Media se denominaba pizza a diferentes variaciones de este plato, tanto en su forma de cocción como de sabores.



La primera pizzería

En 1830, se abrió la primera pizzería del mundo en Nápoles. Se llamaba *Antica Pizzeria Port' Alba* y todavía hoy sigue en funcionamiento bajo el nombre de *Pizzeria Brandi*. Este establecimiento sentó las bases de todas las pizzerías posteriores: el horno de leña, la superficie sobre la que se deposita la base, la exposición de los ingredientes y pizzas y el tipo de mesa sobre la que se consume.
El tomate, ingrediente básico de la pizza, llegó a Italia en 1554 proveniente de América a través de los conquistadores españoles. No obstante, la pizza que conocemos actualmente no se popularizó en Nápoles hasta el siglo XVIII. En esta época, las pizzas se elaboraban en hornos de leña y eran vendidas en las calles napolitanas por jóvenes vendedores que las transportaban sobre sus cabezas.

Con las manos en la masa

Los *pizzaioli* son los cocineros de la pizza. Son los responsables de todo el proceso, como preparar la masa y estirarla uniformemente hasta que adopte su característica forma redondeada. Según los cánones tradicionales, la pizza se debe hacer únicamente con las manos, sin utilizar el rodillo u otro utensilio de cocina. Para ello lanzan la masa al aire y la hacen girar en un difícil equilibrio digno de los mejores acróbatas.



Margarita, la reina de las pizzas

La pizza de *mozzarella*, o Margarita, recibe su nombre de la esposa del rey Humberto I, Margarita de Saboya. En 1889, la reina contrató los servicios del *pizzaiolo* más famoso de la época, Raffaele Esposito, para probar la especialidad napolitana.



Esposito creó para la ocasión una pizza de tomate, *mozzarella* y albahaca que representaba los colores de la bandera italiana.



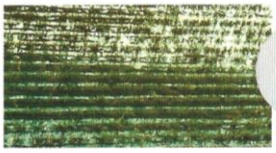
La pizza es una especialidad napolitana que tiene en la versatilidad y facilidad de elaboración dos de sus principales virtudes. Sus sencillos ingredientes son otra clave de su éxito internacional, ya que la masa solo necesita agua, harina, sal y levadura (7).

C.C. Reconocimiento

AUTÉNTICO RISOTTO

Arroz: imprescindible en Italia

A pesar de ser un pequeño productor de arroz a nivel mundial, pocos países le han dado tanta relevancia como Italia, aunque su cultivo es todo un reto. El arroz llegó al país por el sur, procedente de África y Oriente Medio, y en poco tiempo se extendió hacia el norte. Pronto la cocina septentrional siguió un rumbo diferente a la del sur. Mientras que en Sicilia el arroz se preparaba al horno, en la zona de Lombardía y Piamonte se cocinaba en caldos y sopas. El consumo de arroz en Italia es mayor en el norte y los platos preparados con él son un componente imprescindible de su cocina.



El arroz requiere un caudal de agua lento pero continuo para que no se estropee.

Una realidad en la gran pantalla

Hoy el cultivo del arroz está mecanizado. Las máquinas realizan los duros trabajos de sembrar, arrancar malas hierbas y cosechar. Pero en la década de los 40 no era así. Las *mondine* (jornaleras de las lagunas del Po) eran las encargadas de estas tareas, trabajando en pésimas condiciones y expuestas a todo tipo de vejaciones. Esta realidad la llevó al cine el neorrealismo italiano, con la película Arroz amargo *(Riso amaro)*, protagonizada por la actriz italiana Silvana Mangano.



Toda una técnica

De la forma de cocinar el arroz en Lombardía y Piamonte (cocido en caldo y que poco a poco se iba espesando) nació el *risotto*, y su forma de prepararlo se ha convertido en el método clásico. Esta palabra que proviene del dialecto lombardo-piamontés significa "sopa seca", pero cremosa. Gracias a la calidad del arroz, que durante la ebullición libera suficiente almidón como para unir los ingredientes (se forma una especie de película que liga los granos), se consigue un arroz cremoso, pero no pastoso. El caldo que se añade y los jugos son absorbidos, pero el arroz no se pasa. Esta es la esencia del *risotto*. De ahí que sólo sean apropiados para prepararlo los granos de tipo semiduro como el *carnaroli*, *arborio* o *vialone*, granos grandes con un alto contenido en almidón. No obstante, el arroz *carnaroli* es el preferido puesto que absorbe la humedad de forma uniforme y, a pesar de todo, queda *al dente* y suelto.



Los ingredientes básicos

El caldo y el arroz

El caldo, que puede ser de carne, pescado o vegetales, debe ser suave, nunca demasiado gustoso, porque los *risotti* se suelen acompañar de ingredientes que deben resaltar con su sabor y no quedar eclipsados. El arroz puede ser del tipo *carnaroli*, *arborio* o *vialone*, ya que su alto contenido en almidón los convierte en los más idóneos para el *risotto*. Los piamonteses, al contrario que los lombardos, no revuelven el arroz, una vez añadido el caldo, tapan la olla y esperan.



... y los habituales



Mantequilla
Se usa un poco como base para sofreír la cebolla picada junto con los granos de arroz y para ligar el *risotto*.



Cebolla
Picada fina se rehoga en la mantequilla y entonces se añaden los granos de arroz.



Parmesano
Este queso se utiliza, junto con el resto de la mantequilla, para ligar el *risotto*. Se incorporan fuera del fuego, y justo antes de servir.



Radicchio
En la región de Treviso, tierra de buenos *risotti*, resulta casi imprescindible la utilización del *radicchio* como uno más de los ingredientes. Incluso para los *risotti* de pescado, su sabor picante, va muy bien.

www.odigitalhia.ve

Ocho reglas para un buen risotto

Preparar un buen *risotto* no resulta difícil. El equilibrio entre agua y calor se consigue fácilmente al añadir el caldo a medida que lo va necesitando. Siguiendo estos consejos, el éxito está asegurado.

1. Utilice preferentemente arroz *carnaroli*.
2. No lave previamente el arroz.
3. Prepare un buen caldo.
4. Inicialmente, cocine el arroz a fuego vivo.
5. Añada el caldo caliente poco a poco.
6. Vaya revolviendo el arroz para que no se pegue.
7. Debe quedar jugoso y *al dente*, nunca pastoso.
8. Sírvalo siempre caliente.

Otros risotti

Existen tantas combinaciones de *risotto* como permite la propia imaginación de los cocineros a la hora de realizar los platos: clásicos, con vegetales, marineros, con carne...

Con salchicha y alcachofas
Corazones de alcachofa y salchicha de cerdo configuran la base de este *risotto*.



Con tinta de calamar
El *risotto* original se prepara con sepia, pero se puede sustituir en un momento dado perfectamente por calamar.



Con frutos del mar
A la combinación de langostinos, calamares y mejillones, se añade en la elaboración el arroz y un buen caldo de pescado.



Desde la llegada del arroz al país, los italianos se volcaron en su difícil cultivo y en sus posibilidades culinarias. De ahí surgió no solo uno de los platos más representativos, el risotto, sino toda una cocina del arroz (8).

C.C. Reconocimiento

Cocina Italiana III

Gracias a los italianos, podemos disfrutar en toda Europa de la deliciosa taza del café del mediodía, después de comer, el momento en que se ha extendido más su ingesta. Los comerciantes del norte de Italia vieron rápidamente la posibilidades de distribuir los granos de café en Italia.
A pesar de la fama de la distintas variedades del café italiano por ser fuertes, en realidad, pasa todo lo contrario. El método de tostado específico de los cafés italianos destaca su aroma pero elimina gran parte de la cafeína del grano.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento



EL SABOR DE LAS VIEJAS TRADICIONES

Dulce tradición

El *panettone* es un dulce típico de Navidad elaborado con harina, huevos, ralladura de limón, pasas y frutas confitadas. La tradición comenzó en Milán, pero en la actualidad, los *panettone* son imprescindibles en las cenas navideñas de toda Italia.
La leyenda dice que la receta que se utiliza actualmente se debe a un pinche de cocina de la corte del conde milanés Ludovico el Moro, en el siglo XVI. Sin embargo, hay documentos que atestiguan que la costumbre de comer un pan especial en Navidad se remonta al siglo XI.

Cada 31 de diciembre los italianos cenan un plato de lentejas para celebrar la entrada del año. La tradición dice que quien toma estas legumbres en *Capodanno* tendrá suerte con el dinero el año siguiente.

La gastronomía en los días de fiesta

En Italia, las tradiciones gastronómicas están diferenciadas también por su origen geográfico. En realidad, hay pocos platos festivos que comparta todo el país, a excepción de las lentejas de Fin de año, el *panettone* o la *colomba pasquale*.

Carnaval de Venecia y frittelle

Como el Carnaval, que goza de una gran tradición en el norte de Italia. En el Triveneto, formado por las regiones de Trentino Alto Adigio, Friuli Venecia Julia y Veneto, se elaboran entonces los buñuelos conocidos como *frittelle* y *crostoli*.
Pasados los días de diversión con licencia eclesiástica, llega la Semana Santa. En Sicilia, donde se vive con gran fervor, se elaboran los *agnelli pasquali*, un dulce de pasta o mazapán que representa con fidelidad un corderito.
En Nápoles, la Pascua también tiene su dulce típico: el *casatiello*, un bizcocho de harina coronado con un huevo duro. En algunos barrios napolitanos también se cocinan sopas de caracoles y de mejillones durante estas fechas.
El día de San José, el 19 de marzo, goza de una gran tradición en la ciudad. En este día se toman los *zeppone*, unos pastelitos rellenos de crema.

Roma y la colomba pasquale

Este bizcocho, que recibe su nombre por tener forma de paloma, es una variación del *panettone* que se come durante la Semana Santa.
En todo el país muchas festividades vienen marcadas por el calendario religioso.

Sicilia y el agnello pasquale

Nápoles y los zeppone

Qué comen los italianos

La dieta italiana es rica en frutas y verduras, queso y carne. Incluye una cantidad aceptable de pescado, pero poca leche: es el segundo país europeo que consume menos leche.

KILOS/PERSONA/AÑO

Arroz	Carne	Pescados y Frutos del Mar	Leche y Queso	Frutas y Verduras
6 Kg	91 Kg	23 Kg	65 Kg	313 Kg

El menú diario

7:30hs
Colazione
El desayuno familiar italiano es bastante ligero. Los adultos toman habitualmente café y los niños beben leche. Como acompañamiento suelen comer una galleta dulce o algún producto de pastelería.

Pranzo
En la comida, el primer plato suele ser pasta. El segundo consiste en un trozo de pescado o carne, acompañado de una ensalada.

» 20:00hs
Cena
Es la comida más importante. Acostumbra a comenzar con un *risotto*, sopa, pasta o pizza, seguido frecuentemente por un pescado al horno, o carne. Para acabar se toma un surtido de quesos.

Italia es un país que ha sabido conjugar la modernización de su economía con la conservación de las costumbres populares. Su carácter mediterráneo, la tradición católica y la propia idiosincrasia del pueblo italiano, configuraron una rica gastronomía que se manifiesta tanto en el día a día como en las ocasiones especiales (10).

C.C. Reconocimiento

DEL CAMPO A LA MESA

1- Carne de ternera

Los italianos preparan infinidad de platos con carne de ternera, de la que aprovechan todas las partes comestibles, incluidas las vísceras. Una de las razas más codiciadas es la ternera blanca del valle de Chiana. Estas vacas, de gran tamaño, tienen una carne poco grasa, tierna y aromática que, según los toscanos, sabe a sal.

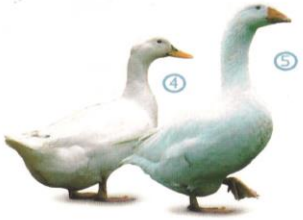
2- Carne de cerdo

La carne de cerdo forma parte de la alimentación básica de Italia. Debido a su suavidad se suele utilizar desmenuzada, en salsas y rellenos, aunque gran parte de ella se destina a la elaboración de embutidos. Entre las razas italianas destaca la *cinta cenese*, un cerdo salvaje de los alrededores de Siena.

3- Ovejas

La carne de cordero, de oveja y de carnero desempeña una función muy importante en las regiones del centro y del sur de Italia y en general, en todas las tierras mediterráneas. De este animal, se aprovecha la lana, la carne y la leche. En Italia se aprecia, especialmente, la carne del *agnello di latte*, es decir la del cordero joven alimentado con la leche de su madre y sacrificado cuando tiene tres o cuatro semanas.





www.bdigital.ula.ve

4- Patos y gallinas

Las gallinas y las aves silvestres son muy apreciadas por su carne suculenta y sabrosa. Los patos se utilizan mucho en los asados, entre los que destaca el pato a la naranja.

5- Ocas

La cría de ocas está muy extendida en Lomellina, Lombardía, donde se crían para elaborar patés con sus hígados. En Mortara, en la provincia de Pavía, se prepara un delicioso salchichón, el *salame d'oca*, rellenando la piel del cuello del animal con su propia carne y grasa. Las recetas a base de carne de oca también son populares en Italia, ya que es muy nutritiva y gustosa, aunque puede resultar pesada si no se retira bien la grasa.



6- Cabras

El centro y el sur de Italia son unas de las pocas zonas geográficas de Europa donde, además de criar cabras por su leche –de la que se obtienen aromáticos quesos–, se consume su carne. Ésta es muy apreciada en primavera, cuando el animal es todavía joven, ya que el cabrito proporciona una carne muy aromática y tierna, con un sabor a caza peculiar y suave. En algunas comarcas el cabrito joven es el plato de Pascua por antonomasia.

Curiosidades culinarias



Los romanos ya apreciaban la carne de los caracoles y fueron ellos quienes enseñaron a los galos a degustarlos. Éstos no olvidaron la lección y en el siglo XIX se convirtieron en maestros del arte de comer caracoles.

En Italia, desde la alta Edad Media hasta el Renacimiento, fueron un alimento de sustento de los campesinos y sólo se pusieron de moda en el siglo XVI. Fueron también los campesinos quienes popularizaron el consumo de ranas (*foto superior*) y anguilas, fauna típica de los arrozales inundados del valle del Po y cuyas carnes son muy apreciadas en la Italia actual. En Venecia, se comen un pequeño tiburón del Adriático, el *vittello di mare* y en las costas mediterráneas un molusco llamado dátil de mar (*foto inferior*).



Aunque la carne no es el principal componente de la comida italiana, se utiliza una gran variedad de productos cárnicos, incluyendo los de animales silvestres y cría. El cerdo es particularmente para la elaboración de embutidos (11).

C.C. Reconocimiento

LA CREMA DEL CAFÉ

Un nuevo estímulo



Los italianos fueron los primeros en introducir la costumbre de tomar café en Europa. Procedente de Arabia, los hábiles comerciantes del norte de Italia, con Venecia a la cabeza, aprovecharon sus contactos con los mercados orientales para distribuir el producto en el Viejo Contiente. La estimulante bebida arraigó rápidamente en las costumbres locales y en 1645 se abrió el primer café público de Italia y de toda Europa. De hecho, el éxito en Venecia fue tan grande que a finales del siglo XVII las autoridades tuvieron que limitar el número de establecimientos a 206.

Cafeteras "made in Italy"



El secreto del café italiano reside en sus cafeteras. El término *espresso* hace referencia al método de elaboración, que consiste en someter el café molido a la presión del vapor durante un minuto. El primer prototipo de cafetera expreso fue obra de Achille Gaggia en 1938, pero fue en 1947 cuando el mismo Gaggia consiguió la máquina a presión que dió al café expreso su característica crema. Su producción en serie comenzó después de la Segunda Guerra Mundial.

Variedades de café

Italia es un país con una larga tradición cafetera. Sus cafés tienen fama internacional, por lo que las "cafeterías italianas" proliferaron en diferentes puntos del planeta. A simple vista, un buen café italiano se distingue por su densa crema de color avellana, que vuelve a adoptar la consistencia original una vez se le ha incorporado el azúcar. El aroma y el intenso sabor acabarán de confirmar que se está delante de un auténtico café italiano.

Cappuccino
Se toma habitualmente en el desayuno. Consiste en un café expreso combinado con leche calentada al vapor. Normalmente, se espolvorea cacao en polvo.

Macchiato
El nombre del *macchiato* hace referencia a que el café *espresso* que compone su base sólamente se "mancha" con un chorrito de espuma de leche.

Espresso
Es el café del que se derivan el resto de especialidades italianas. Se toma a cualquier hora y se debe servir caliente, ya que el calor conserva el aroma.

Shakerato
Este refresco veraniego se elabora agitando un café expreso con hielo picado y azúcar. También se le puede añadir extracto de vainilla o ralladura de limón.

Ristretto
El café *ristretto*, que en italiano significa fuerte y concentrado, es un café corto. Los amantes de esta variedad acostumbran a bebérsela de golpe.

Caffè con panna
Esta especialidad está hecha con un café doble al que se le añade una buena cantidad de nata (*panna*) sin azúcar y cacao en polvo.

Corretto
Es un café exprés combinado con licor, en la misma taza o por separado. La *grappa* es el licor preferido del norte, mientras que en el sur se acompaña de anís.



www.bolivariana.ve

Cafés con historia







Los cafés han invitado tradicionalmente a la conversación relajada.
En Venecia, el Caffè Florián, (foto superior), ubicado en la plaza San Marcos desde 1720, tuvo entre su clientela a personajes ilustres como Goethe o Charles Dickens, además de ser uno de los rincones preferidos del seductor Giacomo Casanova. En Roma, el Antico Caffè Greco en Via Condotti, fue visitado por grandes escritores como Stendhal o Gogol, mientras que el Caffè Zucca, en la plaza del Duomo de Milán, era el lugar donde Giuseppe Verdi se relajaba a su vuelta de la Scala.



El éxito de la cafetera expreso propició la creación de su versión doméstica: la *moka*. La clave para conseguir un buen café en casa consiste en retirar la cafetera del fuego en cuanto asoman las primeras gotas de café.



Los cristianos consideraban el café un invento de Satanás hasta que en el siglo XVI el papa Clemente VI decidió probarlo; lo encontró tan delicioso que decidió bautizarlo y convertirlo en una "bebida auténticamente cristiana".

Para los amantes del café, el colofón de una buena comida es siempre una taza de esta estimulante bebida. Los italianos fueron los precursores de su consumo en Europa e inventaron, el concepto de "espresso" y sus múltiples variaciones (12).

C.C. Reconocimiento

Cocina Española I

La cocina española es, en realidad, una suma de cocinas muy distintas: la gallega, la catalana, la andaluza... Cada una, fruto de su historia y de su paisaje particular. Tienen en común la supremacía del recetario popular, el uso del aceite como grasa fundamental, el culto al cerdo y todos sus derivados. Además de ser consecuencia de un mestizaje en el que han participado celtas, romanos o árabes, pero también todos los productos que, llegados de América, revolucionaron la gastronomía española y europea.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

LA COCINA DE LA DIVERSIDAD

El pan

De entre la amplísima variedad de panes existente en España cabe destacar, además del común de cada día, otros como el de hogaza (León), de *pagès* o campesino (Cataluña), *hoyo* o *pachocha* (Andalucía) y la creciente popularidad del pan integral o moreno y la chapata italiana. También ha traspasado fronteras el *pa amb tomàquet* catalán



–una rebanada de pan untada con un tomate maduro abierto, aceite y sal–.

Del bocadillo al montadito

El bocadillo es un sandwiche, un trozo de pan blanco relleno de todo tipo de embutidos, quesos, carnes y pescados, así como todas las variantes de tortilla. Aunque sólo es un tentempié, a veces sirve de sustituto de una comida, sobre todo, cuando la prisa no permite tener una comida relajada. Al contrario del bocadillo, las tapas se comen sin prisa y en compañía. La costumbre de tomar pequeñas porciones de alimentos como aperitivo o alternativa al almuerzo o cena es un hábito que denota una forma muy española de ver la vida. El origen de la palabra tapeo se remonta al siglo XIX cuando en Andalucía se colocaba una rodaja de embutido sobre la copa de vino para evitar que cayeran insectos dentro –de ahí el nombre –. Pronto la rodaja se convirtió en un platito lleno de atractivos manjares. Con el crecimiento económico que siguió a los años 40, proliferaron los bares y, con ellos, la costumbre del tapeo en toda España. Además de las tapas andaluzas, se han puesto de moda los pinchos vascos, que se elaboran trasladando a una rodaja de pan un plato de alta cocina en versión miniatura, presentado con estética japonesa y mezclando sabores mediterráneos.

El cerdo ibérico, el sabor más español

El cerdo ibérico es el animal más apreciado de la gastronomía española. De él se obtienen embutidos de gran calidad como el chorizo, el lomo o el salchichón. Mención aparte merece el jamón, que desde hace siglos está considerado, más que un simple alimento, todo un símbolo de España.



El cerdo es el animal doméstico por excelencia de España. Los celtíberos ya conocían sus virtudes alimentarias y le dedicaron monumentos megalíticos. En el siglo XV, después de la expulsión de los judíos de España, comer carne porcina se convirtió en una prueba de buen cristiano, ya que la religión hebraica y la islámica prohíben su ingestión. En esta época de intolerancia, los descendientes de los judíos eran denominados despectivamente "marranos". El cerdo es el único animal del que se aprovecha todo: carne, vísceras, morro y pies son sólo unos pocos ejemplos. Incluso su piel sirve como cuero y sus pelos o cerdas se utilizan para elaborar cepillos y pinceles. Además, la sabiduría popular supo sacar el máximo rendimiento a este animal elaborando innumerables embutidos con los que conservar su carne meses después del sacrificio. El número de cabezas porcina española distingue dos tipos: la blanca y la ibérica, de la que se consiguen los productos de calidad superior. El cerdo ibérico alimentado de bellota se destina mayoritariamente a la elaboración de embutidos. Como el resto de embutidos, el jamón de cerdo ibérico es el de mayor calidad.



Los jamones de bellota están firmados y numerados. Cada año varía el número de "reservas", calificación que otorga el Consejo Regulador según la alimentación del cerdo y las condiciones climáticas durante la curación.



La bellota es el fruto de árboles como la encina y el alcornoque. Se produce entre noviembre y febrero, temporada en la que los cerdos pastan en semilibertad por los campos de pasto (dehesa).

El aceite de oliva



España es, en la actualidad, el país del mundo con más olivos plantados. Su aceite de oliva ya era muy apreciado por los pueblos mediterráneos de la Antigüedad que atribuyeron una importancia capital a este producto. Junto con el pan y el vino es uno de los tres pilares de la dieta mediterránea. El aceite es el jugo de la aceituna sin los demás componentes del fruto. Es el único aceite vegetal que puede consumirse virgen y crudo y que se obtiene con métodos mecánicos. Cuando no reúne las condiciones para su consumo se refina.



El aceite de oliva virgen es rico en ácido oleico, una grasa excelente para el organismo. Entre otras acciones saludables, modera el nivel de colesterol sanguíneo, ya que disminuye el nivel de fracción LDL (colesterol "malo") y eleva la HDL (colesterol "bueno").

La gastronomía española es una suma de cocinas regionales pero con algunos ingredientes en común. El cerdo está presente en todas las comunidades y de él se aprovechan todas sus partes siendo además el origen de un alimento típicamente español: el jamón. El pan con todas sus variantes, y el aceite son, junto al vino, dos de los tres pilares de la dieta mediterránea (14).

C.C. Reconocimiento

PESCA DE MAR Y DE RÍO

Desde Chile hasta Irán



Además de explotar los recursos pesqueros de las aguas nacionales del Atlántico y del Mediterráneo, la flota española faena en las aguas restantes de la Unión Europea (salvo el Mar del Norte y el Báltico), en el Atlántico norte, en aguas africanas, en el Atlántico sudoccidental, en el Índico occidental y en el Pacífico, cubriendo un territorio que va desde Chile hasta Irán.

Pescados y mariscos tradicionales

El desarrollo del sector pesquero ha diversificado mucho la oferta del mercado español, aunque a grandes rasgos, entre las especies tradicionales capturadas en los caladeros nacionales se destacan las anchoas y los bonitos del norte, las sardinas de Galicia y los atunes del sur.



Rodaballo
El rodaballo es uno de los pescados más finos y exquisitos del mercado nacional. El más apreciado es el del Atlántico.

Sardina
La sardina se encuentra en todas las costas españolas y se suele preparar frita, a la parrilla o al horno.





Merluza
De la familia del bacalao, su carne es blanca y blanda y en España cuenta con una infinidad de preparaciones distintas.

Rape
A pesar de su fealdad es uno de los más suculentos del mercado. Su carne es firme y blanca, como la de la langosta.



Una estrecha relación con el mar

Una potencia pesquera
El territorio peninsular e insular de España tiene cerca de 8.000 kilómetros de litoral por lo que la pesca siempre ha tenido una gran relevancia en la historia económica del país. Su flota comercial, de 18.000 buques, es una de las primeras a nivel europeo y mundial y se ha adaptado a las necesidades de la sociedad española, que es la que más pescado consume de Europa. Pero la demanda no se ve del todo satisfecha con la oferta nacional por lo que España es también unos de los mayores importadores de pescado del mundo. La acuicultura, muy desarrollada, permite asimismo el abastecimiento de peces como rodaballos, lubinas, doradas, truchas y mejillones.

Galicia, centro europeo de la pesca
El 60% de la pesca española desembarca en Galicia, que es la primera región pesquera de Europa, y cuya tradición viene de lejos ya que en el paleolítico los gallegos pescaban con redes. A mitad del siglo XVIII llegaron a Galicia miles de catalanes atraídos por la extraordinaria abundancia de sardina de sus costas, lo que lanzó la industria del puerto de Vigo, ahora uno los primeros del mundo en movimiento de pescado.



Los buques congeladores permiten consumir pescado de caladeros tan lejanos como la Antártida.

Capturas de agua dulce

La trucha común (foto izquierda) vive en muchas zonas del mundo pero en los ríos ibéricos existe una subespecie autóctona (Salmo trutta morpha fario) que es muy apreciada por los pescadores de caña, como lo son el salmón atlántico, el lucio o la carpa. El cangrejo de río (foto derecha), autóctono, y la lamprea de río, parecida a la anguila, son otras joyas gastronómicas.



Larga tradición conservera

En el siglo XVIII, ya habían nacido en el noroeste de España establecimientos que conservaban en sal las abundantes especies marinas, sobre todo la sardina atlántica. A partir de 1803, debido al descubrimiento del francés Nicoles Appert sobre la conservación de alimentos en recipientes cerrados sometidos a determinada temperatura, la industria salazonera española, en particular la



gallega, se fue transformando hasta convertirse en una de las industrias más tradicionales del país. El atún es ahora el producto estrella del sector conservero, seguido de las sardinas y los mejillones.

Bogavante
Para muchos es preferible a la langosta, de la que se distingue principalmente por las dos patas delanteras en forma de pinza. Se puede hervir, cocer en la plancha o guisar, en cuyo caso perfumará lo que acompañe.





La angula es la cría de la anguila, un pez que nace al noreste del Atlántico y es impulsado a Europa por la corriente del Golfo. Después de dos años llega a costas europeas como angula, pero no siempre acaba el viaje, ya que en lugares como el País Vasco se considera una exquisitez.

La larga tradición pesquera de España, un país rodeado por el mar, ha influido en su gastronomía. España es el mayor consumidor de pescado de Europa, lo cual ha beneficiado a su economía impulsando el comercio exterior y desarrollando importantes industrias como la de conservas, la de congelados o la construcción naval (15).

C.C. Reconocimiento



España es uno de los países con más prestigio en la elaboración artesanal de embutidos, que se ha desarrollado durante siglos en cada una de sus autonomías. Las distintas recetas regionales han dado lugar o "provocado" especialidades totalmente diferenciadas (16).

C.C. Reconocimiento

Dentro del territorio de España existe la región catalana que se precia de poseer una compleja y muy variada cocina y ser la más mediterránea, con influencias que van desde los antiguos romanos hasta los vecinos franceses. El contrastado territorio catalán genera una cocina de secano y otra marinera –que a menudo se combinan creando platos de mar y montaña– y produce gran variedad de ingredientes. Algunas de las señas de identidad culinaria catalana son la picada –frutos secos, ajo y perejil machacados–, el sofrito y el *pa amb tomàquet* –pan untado con tomate y aliñado con sal y aceite de oliva–.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento



LO MEJOR DEL MAR Y LA MONTAÑA

Cocina de temporada

La cocina catalana se provee de muchos ingredientes de la tierra para formar platos creativos, sorprendentes al paladar, pero que sólo se encuentran en determinadas épocas del año dada sus necesidades climáticas.
Este es el caso de los *calçots*, que se recolectan de febrero a Semana Santa, lo que no permite comerlos el resto del año. Por este motivo son muy valorados. Las *calçotadas* se convierten en un festín a finales de invierno y no pueden celebrarse sin la salsa donde se mojan estas cebolletas asadas sobre las brasas: la *salvitjada*. Esta salsa se elabora con almendras y avellanas picadas, tomate, ajo, vinagre, aceite de oliva, perejil, sal y pimienta.

Los champiñones son un regalo que ofrecen los bosques catalanes en determinadas condiciones climáticas. Se encuentran mayoritariamente en otoño. El arte de buscar champiñoes se transmite de una generación a otra y los sitios dónde encontrarlas se silencian como el secreto mejor guardado. Y en el extremo más exagerado de este fenómeno se encuentra la trufa, un hongo que, a diferencia de los champiñones vive bajo tierra cosa que dificulta todavía más su búsqueda. La trufa, bautizada como la joya del bosque, ha revalorizado su precio por este motivo.
Aunque la mejor época para degustar los champiñones es el otoño, las formas de conservación existentes hoy en día permiten cocinar con ellos durante todo el año.

Los caracoles son también un alimento estacional catalán. En la provincia de Lleida lo cocinan de infinitas maneras: a la *gormanta*, a la *llauna*, con cebolla y tomate, etc... Y, además, este molusco es el protagonista de una fiesta que lleva su nombre: el *Aplec del cargol*.

La picada y el sofrito

La picada es una mezcla de ingredientes que se machacan con la ayuda del mortero. Sus ingredientes son: ajos, perejil, frutos secos y pan tostado o frito. También pueden añadirse unas hebras de azafrán y hierbas aromáticas. La picada además de servir para ligar o espesar salsas, permite fortalecer el sabor de los guisos.
El sofrito es una base que se encuentra en muchos platos de la cocina catalana. Cada casa tiene su truco. El más extendido se realiza con cebolla, sofrita lentamente, ajo picado fino, tomate cortado a dados y una reducción de vino o agua, según la receta. Para elaborarse, debe dejarse evaporar el líquido y entonces rectificar con sal, pimienta y azúcar.

El pan con tomate

Los catalanes sienten que este sencillo plato es un símbolo de su tierra y lo han adoptado como una tradición que viene de sus orígenes. Sin embargo, el tomate procedente de América no se extendió por Cataluña hasta el siglo XVIII y hasta un siglo más tarde no se unió con el pan y el aceite. El mejor pan con tomate se consigue con pan de payés. Para elaborarlo se unta el tomate maduro en cada rebanada, se riega con aceite de oliva y se sazona con una pizca de sal.

Mar y montaña, más que un plato

Cataluña se caracteriza por su diversidad geográfica cosa que repercute de manera positiva en su gastronomía donde destacan los platos que combinan carne y verduras con pescado y marisco.

El norte de Cataluña goza de abruptas montañas y rápidas corrientes de agua; el oeste, por el contrario, tiene llanuras muy áridas. Y frente a estos, el mar Mediterráneo que equilibra ambos territorios aún contando con costas agrestes.

Es por ello que su cocina refleja esta variedad con la cocina marinera y la cocina de secano y también cuenta con platos llamados *mar i muntanya*, que mezclan ambas cocinas, como el pollo con gambas o cigalas y el conejo con langostinos.

En Cataluña se presume de comer gran variedad de carnes: buey, ternera, cordero, cerdo y carne de caza. Entre todas, sin embargo destaca la carne de cerdo, el único animal que durante siglos, además de alimentar a los catalanes, ha hecho sus delicias. A parte de cocinar su carne de pies a cabeza, del cerdo provienen embutidos tan típicos como la *llonganissa*, el *fuet*, el *bisbe*, la butifarra negra o la de huevo.

El calendario dulce

...a mayoría de celebraciones ...n Cataluña tiene su propio ...lulce que durante siglos ha ve... ...ido marcando la Iglesia. El ...lulce se acompaña de cava, el rey de los vinos espumosos. La elaboración del cava se caracteriza por someter el mosto a una segunda fermentación en la misma botella.

Tortell de Reis
El roscón de Reyes se elabora con almendra y fruta confitada de decoración. En su interior alberga una haba y una figurita. Quien encuentra la haba debe pagar el roscón y quien tiene la figurita puede lucir la corona de Rey.

La Mona
El lunes de Pasqua es el día de la Mona, un pastel originalmente decorado con huevos duros pero que ahora cuenta con sorprendentes figuras de chocolate. El padrino debe regalarla a su ahijado.

Panellets
La celebración de Todos los Santos viene acompañada en Cataluña de pequeños dulces redondos de mazapán, almendra y piñones. En la actualidad se elaboran de sabores novedosos como café o grosella, además de los clásicos de piñones.

Turrón
Aunque se come en toda España, valencianos y catalanes se disputan la autoría de este dulce navideño. En Cataluña cuentan que durante la Guerra de Sucesión, el pastelero Pablo Turrons creó el turrón para racionar la poca comida que había.

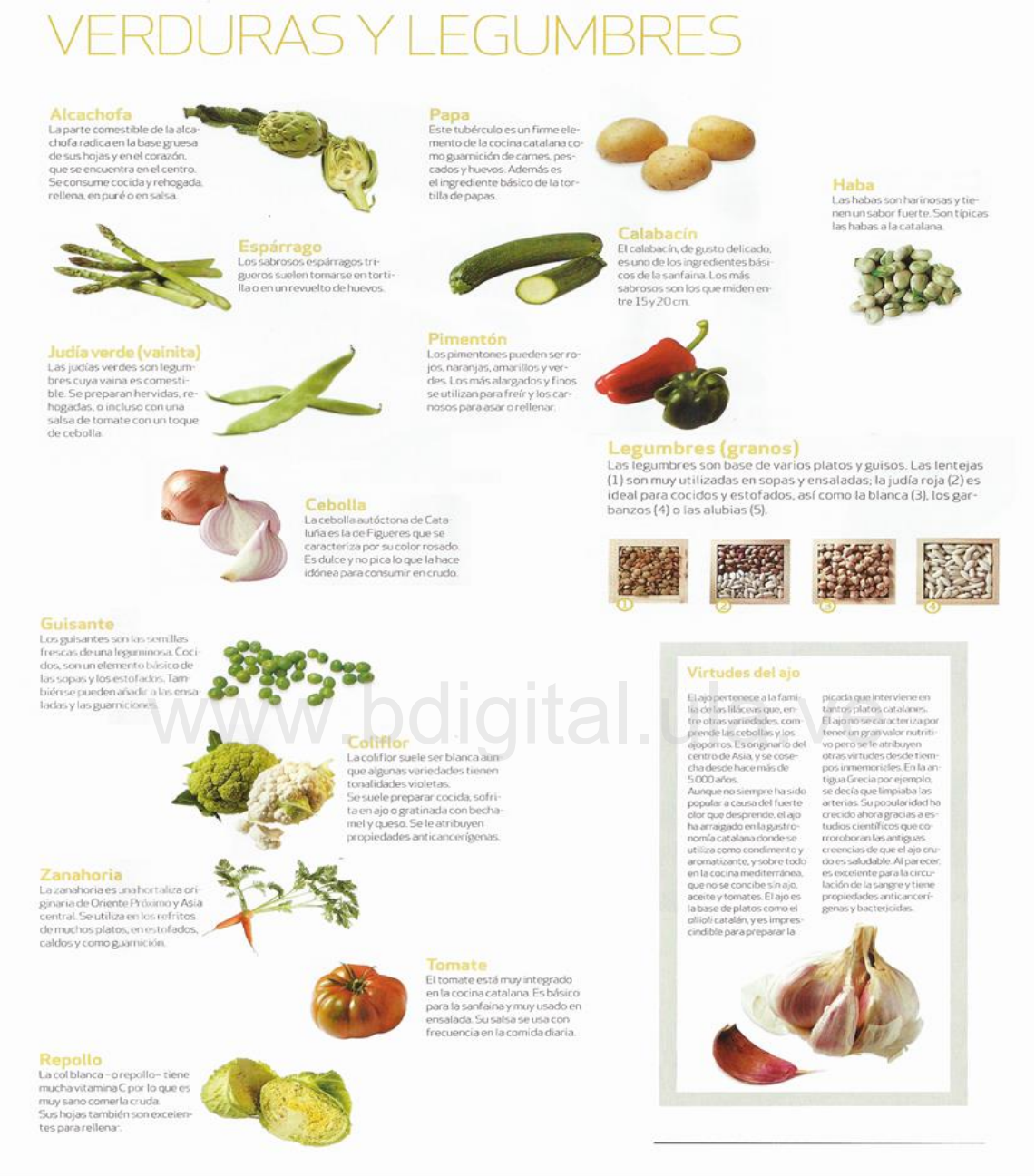
La gastronomía catalana se enriquece de la variedad climática que existe en Cataluña así como de haber bebido de muchas culturas que han llegado a esta tierra de paso o para quedarse. Los catalanes han sabido combinar a la perfección ingredientes opuestos en la teoría así como crear recetas propias para los días festivos. Un fenómeno muy habitual en el caso de los dulces que se acompañan del famoso cava (18).

C.C. Reconocimiento



Cataluña, privilegiada por estar bañada por el mar Mediterráneo, ha sabido aprovechar todo lo que este ofrece, incorporando a su dieta uno de los alimentos más sanos y con aporte de proteínas similar al de la carne roja. Así tenemos, Merluza, Rape, Bacalao… Hay mucho donde escoger y si se quiere comer (19).

C.C. Reconocimiento

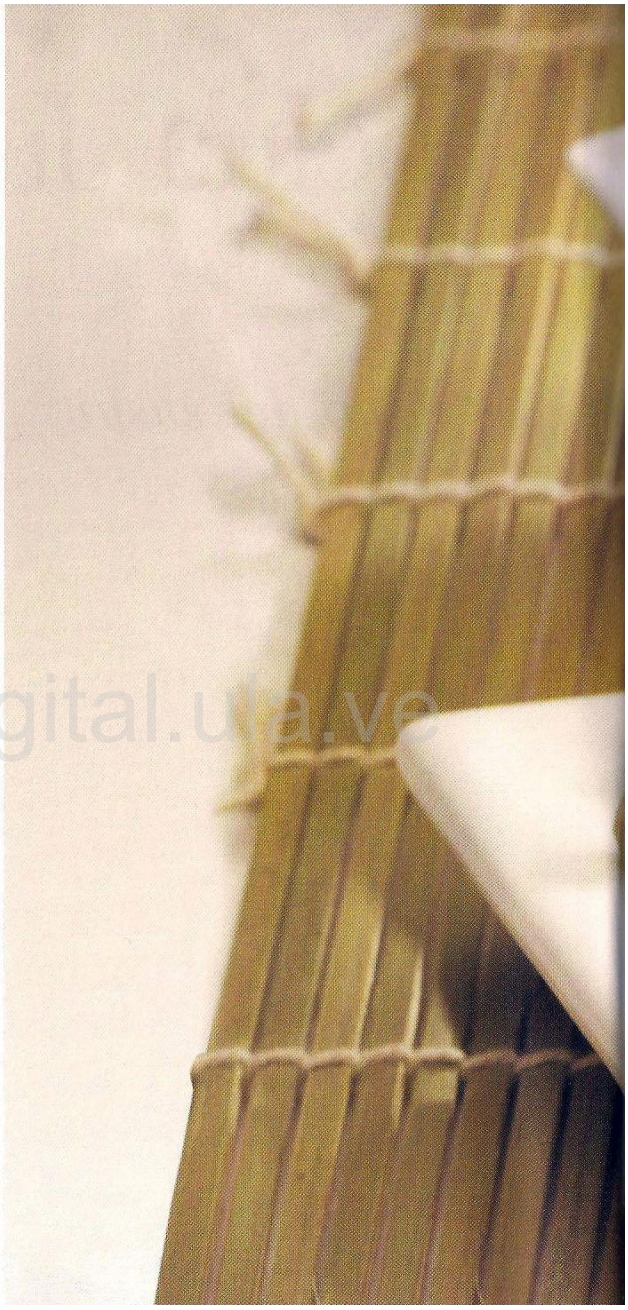


La sociedad catalana se caracteriza por un alto consumo de verduras y legumbres, su gastronomía es impensable sin ingredientes como el tomate, la cebolla, calabacín o el pimentón (20)..

C.C. Reconocimiento

Comida Japonesa

La cocina japonesa es un arte milenario que ha creado su propio estilo adaptando a su idiosincrasia gastronomías tan distintas como la china o la portuguesa. Muy influida por el sintoísmo, el zen y por su condición insular, aprovecha todo lo que el mar produce y propone una dieta sana, con pocas grasas y muchos vegetales, que se consumen crudos o con cocciones cortas. Pensado hasta el último detalle, cada menú japonés busca satisfacer la vista y el paladar, con una exquisita y armónica presentación.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

LA COCINA JAPONESA: EL IMPERIO DE LOS SENTIDOS

Umami: el sabor de Oriente

Mientras la ciencia occidental reconoce cuatro sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo), en la cocina oriental, y especialmente en la japonesa, se distingue tradicionalmente un quinto sabor: el *umami*.

Este gusto, que se encuentra entre el picante y el especiado, se puede hallar en unas 40 sustancias, aunque la más conocida es el glutamato monosódico. Conocido bajo las siglas de GMS, es muy utilizado en la cocina japonesa como potenciador del sabor, habitualmente combinado con sal.



El GMS se encuentra de forma natural en algunos alimentos como el alga *konbu* o el té verde.

Cortes magistrales

Los cocineros nipones son verdaderos maestros en el arte de cortar los alimentos debido a la gran importancia que se confiere a la presentación de los platos. Además, los japoneses utilizan los palillos durante la comida, por lo que es fundamental que verduras, pescados y carnes, e incluso las frutas, aparezcan bien troceados.

Así se desarrollaron hasta 13 estilos de corte diferentes, algunos tan originales como el de la imagen, el *sakura*, con el que se imita la forma de una flor.

Otros cortes con los que se consiguen formas espectaculares son el *sagakagi*, un corte en forma de espiral continuada, o el *matsuba giri*, con un corte en forma de hoja de pino.





La cocina natural

La principal característica de la cocina japonesa es, además de la elegancia en su presentación, su sencillez.

Los japoneses consumen los productos muy frescos y de temporada, especialmente el pescado y las verduras. Estos alimentos se comen crudos o muy poco cocinados para apreciar plenamente su sabor. Las carnes no gozan de tanta tradición en su gastronomía ya que se incorporaron a partir del siglo XIX. Las más consumidas son las de pollo y cerdo, aunque también existe ternera de gran calidad. La dieta nipona suple la poca presencia de proteínas cárnicas con la soya y sus derivados que, junto con otros condimentos como e *wasabi* o el jengibre, son elementos habituales en la mesa japonesa. El arroz es otro acompañamiento básico y ejerce la función del pan occidental.

Las frutas no acostumbran a aparecer por separado en las comidas. Los japoneses no establecen un orden en los platos y los presentan todos a la vez para que sea el comensal quien elija. De este modo, no son habituales los postres, que se compensan con la incorporación de sabores dulces en los platos "principales".



www.bocadelave

Métodos de cocción

A diferencia de Occidente, donde los platos se organizan por orden de presentación, en Japón se distinguen por el método de cocción. Así, ***yakimono*** hace referencia a los alimentos cocinados a la parrilla, ***mushimono*** significa hecho al vapor y ***agemono*** son las frituras. Los clásicos alimentos crudos son ***nagamono***, los platos de arroz se denominan ***gohan*** y las ensaladas, ***aemono***. Cuando los productos se cocinan en olla se llaman ***nabemono*** y las sopas, ***shirumono***.



Sashimi

El pescado crudo o *sashimi* se sirve acompañado de pequeños platos. En éstos cada comensal mezcla salsa de soya y *wasabi* al gusto, en los que después unta los trozos de pescado.



Combinaciones elementales

Los matices de los platos japoneses se consiguen mediante su combinación con salsas y condimentos. La elección depende de cada comensal pero, siguiendo el uso tradicional, el neófito se asegurará de saborearlos correctamente.



Sushi

El *sushi* (arroz macerado en vinagre con pescado crudo) se come mojándolo en salsa de soya. El *gari* (jengibre macerado) se come entre *sushis* diferentes para limpiar el paladar y así distinguir sus sabores.



Tempura

La *tempura* (verdura y gambas rebozadas) se come acompañada de una salsa de jengibre y nabo que contribuye a dar un sabor picante a la fritura, que no ha sido sazonada previamente.



La ternera de Matsuzaka es la mejor del país. Su alto precio se debe a que las vacas reciben esmerados cuidados y a que sólo se sacrifican 2.500 al año.

Descubrir la gastronomía japonesa es adentrarse en una cocina llena de matices donde los verdaderos protagonistas son los alimentos en estado puro. Sus platos se encuentran entre la sencillez de los ingredientes y la belleza de la presentación a la que se da tanta importancia como a sus delicados sabores (22).

C.C. Reconocimiento



Con pocas grasas, cocciones cortas y muchos vegetales, la japonesa es una de las dietas más sanas. Además de algas, especias y el jengibre propios de su cocina, existen otros ingredientes básicos imprescindibles para preparar platos auténticamente japoneses (23).

C.C. Reconocimiento



Además de los utensilios habituales que se pueden encontrar en cualquier cocina, existen algunos muy especiales y si se quiere altamente eficiente, que permiten preparar platos auténticamente franceses y de esta manera, ampliar el espectro culinario (24).

C.C. Reconocimiento

Cocina Japonesa II

Comer comida japonesa resulta tan agradable al paladar como a la vista. El sabor de los alimentos se conserva casi al natural, gracias a sus cocciones breves, y hasta crudas en el caso de los pescados y de muchos de sus condimentos, como las algas. En la mesa, la variedad de platos y recipientes donde se sirve el menú japonés se convierte en un espectáculo de colores y formas. Cada plato en sí mismo se convierte en un motivo decorativo ante el comensal. La disposición de los alimentos en el plato está pensada al detalle y, a menudo, las guarniciones se componen de flores naturales.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

EL MAR, SU ETERNA FUENTE DE ALIMENTOS

El sashimi

El *sashimi*, una comida emblemática de la cocina japonesa, se elabora con pescado crudo. El pescado elegido, siempre muy fresco, se limpia y se le quitan las espinas. Se corta con un cuchillo de hoja larga y fina en lonjas para los pescados de carne roja, en laminillas finas como el papel para los de carne blanca, o en lengüetas para los calamares y crustáceos. Los trozos se colocan en un plato y se sirven con algas, tofu, salsa de soya u otros productos japoneses.



El secreto del *sashimi* es su presentación en el plato y la condición de frescura de todos los elementos.

La carne de ballena

Japón es uno de los pocos países balleneros del mundo, a pesar de la prohibición internacional que pesa sobre la pesca de cetáceos. Los japoneses la practican desde el siglo XVI y en la Segunda Guerra Mundial la carne de ballena fue para ellos una fuente barata de proteínas. En la actualidad, es un producto de lujo, que sólo se sirve en restaurantes especializados. Se prepara en *sashimi*, dorada, frita o al vapor.



La escasa presencia de enfermedades cardiovasculares entre los nipones –3,5 veces menor que en Estados Unidos– se debe a su dieta rica en pescados. El peligro de comerlo crudo reside en que no sea fresco, lo cual puede llegar a provocar infecciones como la salmonelosis.





Una eminente potencia pesquera

El mayor consumidor de pescado

La vida en el archipiélago japonés está muy marcada por el mar. Casi todo lo que produce el mar se come y, tras el arroz, el pescado ocupa el segundo lugar en la dieta alimentaria nacional, muy influenciada también por la tradición budista de no comer carne. Japón es, de hecho, el primer consumidor mundial de productos del mar.
Su enorme flota pesquera faena en todos los caladeros internacionales importantes y, con 6 millones de toneladas en 1999, es la tercera del mundo en volumen de capturas tras China y Perú. La mayor parte de las capturas se obtienen en el Océano Pacífico, y el resto en aguas interiores, en el Atlántico y en el Índico. Japón es además el primer importador mundial de pescado.

La variedad de capturas

El gusto de los japoneses por cualquier producto derivado del mar ha dado pie a que se capturen todo tipo de animales o plantas. Además, Japón está en una zona templada y lo bañan dos corrientes, el Kuroshio (cálida) y el Oyashio (fría), lo que confiere una gran variedad de especies a sus aguas. Se pescan sardinas, bonito, cangrejos, lucios (o perca, pez de carne blanca), gambas, salmón, caballa, calamares, almejas, besugo, vieiras y atún, y se recogen gran cantidad de algas.



www.bibliotecnica.ve



El pez

Su veneno reside en casi todas sus vísceras, sobre todo en el hígado, cuya venta se prohibió en 1984. Hoy sólo se comercializan la cabeza, las cocochas (porción debajo de la cabeza), el lomo, la piel y las huevas.



Su pesca

Todos los *fugus* son pescados con anzuelo y uno a uno para que no resulten en absoluto dañados. Los peces se introducen de inmediato en un gran depósito de agua.



Lavado y corte

Recién pescados y antes de su venta, los *nagakai*, las personas autorizadas a manipular el *fugu*, lo lavan con abundante agua y lo cortan respetando un orden estricto.

Fugu: el pez venenoso

El *fugu*, o pez globo, uno de los pescados más apreciados en Japón, tiene un poderoso veneno que causa la muerte inmediata. No obstante, se consume mucho, aunque la ley japonesa limita rigurosamente los sitios donde comerlo y las personas que pueden manipularlo, que deben disponer de un título que las acredite convenientemente para ello.



El mar y su enorme variedad de productos siempre han sido de vital importancia en la dieta de los japoneses, que desde tiempos remotos han destacado por su destreza en el arte de la pesca. Pero además, su gusto por el pescado les ha llevado hasta el extremo de consumirlo crudo o incluso a consumir especies venenosas (26).

C.C. Reconocimiento



El uso de algas, jengibre y otros condimentos no resulta gratuito en la cocina japonesa. Además de combinar su sabor con los alimentos que acompañan, cada uno tiene su función. Mientras el jengibre ayuda a digerir los fritos, el wasabi "limpia" el paladar entre sushis (27).

C.C. Reconocimiento

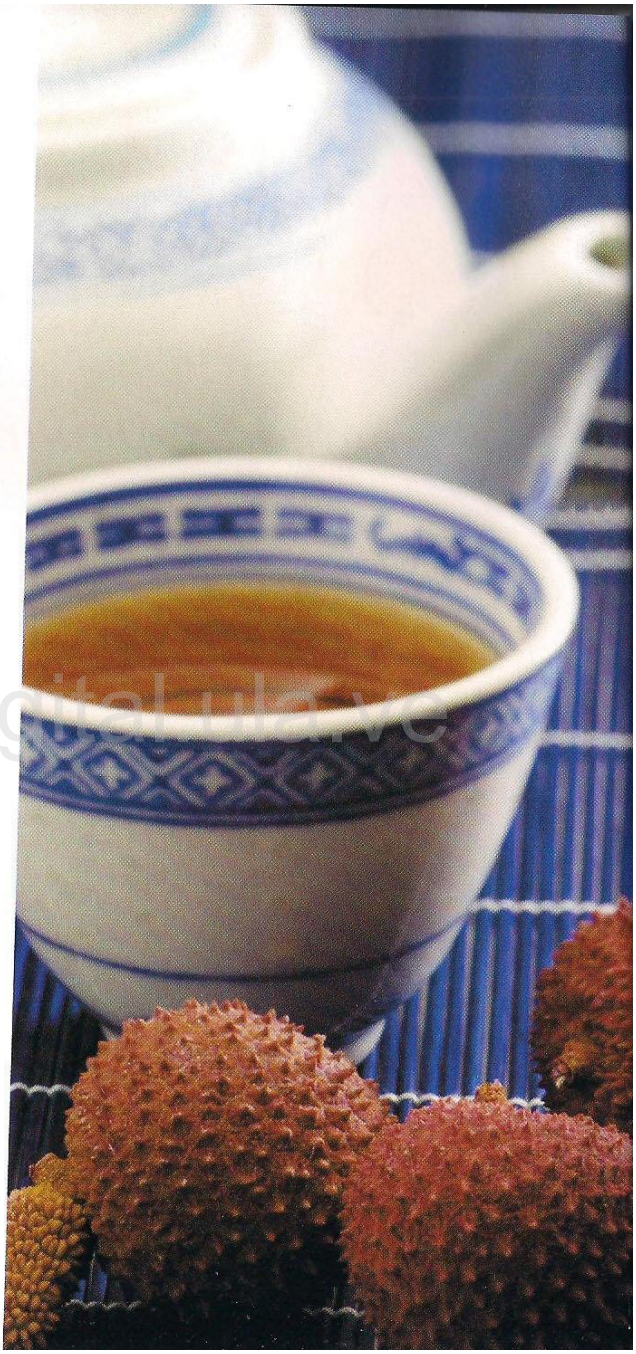


La mesa japonesa tiene como objetivo conquistar primero por su estética y después por el sabor. En la disposición nada es aleatorio. La improvisación solo se permite al comensal, que disfruta degustando alternativamente de los sabores que se le ofrecen (28).

C.C. Reconocimiento

Comida China I

La cocina china ofrece una cantidad infinita de platos que va mucho más allá de los habituales de los restaurantes chinos occidentales. Desde el refinamiento cantonés hasta la tradición picante de Sichuán, la gran variedad de recetas encuentra su punto en común en los sabores contrastados, la combinación de arroz y pasta como base, y las verduras, el pescado y la carne como acompañamiento, además de la técnica del saltado rápido y el uso del té como bebida imprescindible en toda comida.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

LA COCINA CHINA, UN ARTE MILENARIO

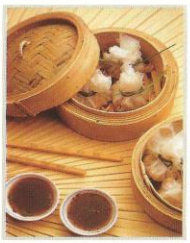
La cocina cantonesa



La variada cocina de la región de Guangdong es la más conocida en Occidente, por la emigración de muchas familias chinas a Europa y América en el siglo XIX. Considerada la alta cocina de China, el arroz constituye la materia prima de su dieta. Sorprende por sus platos de carnes exóticas y se distingue por su gusto por el agridulce, el *dim sum* –surtido de tentempiés (foto)–, y el uso de salsas, como la de ostras o de soya.

Comer en Taiwán

Cocina caracterizada por su mezcla de colores, aromas y sabores presentados de forma exquisita. En la isla de Taiwán se pueden encontrar casi todos los estilos de la cocina regional china: pescados a la parrilla, cocina de Sichuán con el uso de sésamo y pimienta, pato Pekín y sus propias especialidades de marisco. Con el arroz se elaboran una gran variedad de platos: pasteles, rollitos, guisos o paquetitos (foto).



Cuatro estilos gastronómicos

China es un país eminentemente agrícola, que ha dado, desde siempre, una gran importancia a la comida, debido a las múltiples épocas de hambrunas. El cultivo del arroz y del trigo y la escasez de superficie cultivable (sólo el 14,5% del total del país), además de otros factores, han condicionado su cocina, dando lugar a diferentes estilos culinarios.

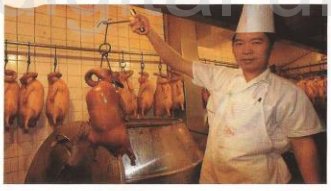
El estilo del sur
Destaca la cocina cantonesa, que utiliza productos muy variados y abundantes condimentos y salsas. Los ingredientes –carnes de vaca, de cerdo, pescado de mar y de río, verduras y champiñones– se compran en el mercado a diario y se preparan casi crudos para que mantengan todo el sabor y el color. Es una cocina más bien refinada.

La cocina del este
De la costa oriental hasta el centro de China, comprende los estilos de Fujian, Jiangxi, Zhejiang y el más importante, el de Shanghai. Las tierras fértiles de esta región producen una gran variedad de frutas y verduras frescas y una cocina básicamente vegetariana y el extenso litoral abastece de pescados y mariscos. En general, esta cocina, relativamente nueva, se caracteriza por su sabor dulce ya que se utiliza azúcar en las cocciones de carnes y verduras, que suelen ser delicadas: al vapor o salteados.

La cocina del oeste
Situada en el interior de China, incluye Sichuán y Hunan. Es una cocina tradicional, fruto del aislamiento, donde destaca el estilo de Sichuán caracterizado por su sabor picante, por el uso de chiles rojos, jengibre, ajo y pimienta de Sichuán. Abundan también la fruta, verduras, cerdo, aves y pescado. Su plato destacado es el *tofu* con morrones y pimienta.

La cocina del norte
Del río Yangtse hasta la Gran Muralla China, comprende en su territorio los estilos culinarios de Shantung, Henan y Pekín, cuya característica principal y común es el uso masivo de otros cereales como trigo, maíz o mijo, para preparar pan, fideos, buñuelos o tortitas. En general, es una cocina salada y muy sustanciosa donde destacan platos de pollo o *tofu*, y el más conocido, el pato Pekín.

El pato Pekín es un antiguo plato imperial cuya preparación es todo un arte, desde la esmerada cría de los patos hasta la elaboración del plato en sí. Y fue la sabiduría de los cocineros chinos la que supo aprovechar lo mejor de esta sabrosa carne, evitando el exceso de grasa y de hueso.





Además del aroma y el sabor, el color es básico en los platos. El ingrediente principal se combina con otros secundarios para aportar contrastes de color. Así ,en un plato pueden existir de 3 a 5 colores distintos: verde, rojo, amarillo, blanco, negro o caramelo.

Poesía en el plato

Desde tiempos inmemoriales, pensadores y escritores chinos abordaron el tema de la comida. Tanto es así que no se suele denominar a un plato por sus ingredientes, sino con nombres que evocan las cualidades del plato. Así, a la sopa de huevo se le llama "el

全家福

suave viento de una noche de luna llena" o a un plato preparado en puchero "toda la familia está reunida" (imagen).

Rica artesanía

China posee una rica y variada artesanía, apreciada en todo el mundo por su refinamiento en las técnicas. Pero no sólo se dedica un gran esmero a la elaboración de porcelanas, cerámicas o bordados refinados, incluso los objetos más cotidianos, como bols o cucharas, se elaboran como una auténtica obra de arte.



La cocina China considerada como un arte, forma parte de una cultura milenaria del país y goza de una gran popularidad en todo el mundo. La gran extensión del territorio y la diversidad de etnias, costumbres y productos han favorecido la existencia de distintos estilos culinarios con platos propios donde priman sabor, aroma y color (30).

C.C. Reconocimiento



La cocina china se basa en la armonía entre los alimentos Fan – básicamente arroz, aunque también puede ser sorgo, mijo, bambú o trigo -, y los tsai, que es todo lo que acompaña al fan: verduras, setas, carne y pescado. El toque de sabor lo ponen todos los condimentos (31).

C.C. Reconocimiento



ARROZ Y TRIGO, LOS PILARES DE LA NUTRICIÓN

Un alimento variado

Las múltiples variedades de arroces chinos se organizan en dos grandes clasificaciones. El arroz glutinoso es el que contiene un alto nivel de almidón, por lo que cuando se hierve los granos se apelmazan formando una masa con un sabor dulce. Esta variedad se utiliza para preparar postres y rellenos. Los no glutinosos, como el de grano corto y el de grano largo, se toman cocidos, al vapor o fritos, como el clásico arroz tres delicias. Además de su consumo directo, con todas las variedades se preparan harinas, fideos, vinagres y vinos.

Tipos de pasta

Las pastas chinas se elaboran, principalmente, con trigo o arroz y agua, pero en el sur las prefieren con harina de trigo enriquecida con huevo. Otras variedades son los fideos cristal, hechos con semillas de soya verde, y los tallarines de harina de judía *mung*. Las pastas de arroz y trigo se sirven por separado, salteadas en wok, en sopa, combinadas con salsas consistentes o de soya, frías en ensalada… Las variedades de pasta cristal se sirven con sopas o en rellenos.

Kuo mian
Se trata de tallarines frescos elaborados con huevos y harina de trigo. Habitualmente se sirven combinados con salsa o en sopa.

Fujian mian
Pasta fresca de color amarillento hecha con huevos y harina de trigo. Sus principales funciones son las de acompañar sopas y asados.

Sheng mian
Estos fideos finos son de una pasta fresca preparada con trigo, huevo y agua. Combinan bien con aceite de sésamo o salsa de soya.

Mi fen
Pasta seca elaborada con harina de arroz muy fina. Se acostumbra a servir en sopas, fritos o acompañada por salsas consistentes.

Yun tu pi
Masa de pasta fresca de yema de huevo y harina de trigo. Sirve para hacer *won-ton* y se vende muy fina (para freír) o gruesa (para cocinar al vapor).

Dong fen
Se elaboran con la harina de judías áureas (*mung*) y al cocerse se vitrifican. Se utilizan para acompañar sopas y verduras.

El país inundado

El cultivo más importante de China es el arroz. Incluso su idioma utiliza la misma palabra para designar a la agricultura y el arroz. Fueron los chinos quienes domesticaron este cereal hace más de 7.000 años, y durante el último milenio se convirtió en su base alimentaria, principalmente en el sur. Allí los arrozales se extienden en enormes superficies inundadas artificialmente de las que se pueden conseguir hasta tres cosechas al año. Esta alta productividad, junto a la poca superficie que requiere su cultivo y la capacidad para alimentar a regiones con una alta densidad de población, hicieron del arroz el alimento más importante de Oriente, relegando a un lugar anecdótico a otros productos como el pan y la leche.

Para controlar las periódicas y catastróficas inundaciones que sufren los arrozales y los campos chinos, el Gobierno de Pekín está construyendo el dique más grande del mundo, llamado "De las tres gargantas", en el Yangzi, el río asiático más importante y uno de los más largos y caudalosos del planeta.

La pasta en Oriente

Los chinos comparten con los italianos la invención de la pasta. No obstante, los asiáticos fueron los primeros en comerla, puesto que hay constancias históricas de su presencia en la cocina desde hace 3.000 años.
A diferencia de los italianos, en China raramente se prepara la pasta en casa –sólo en grandes celebraciones–, ya que las pastas manufacturadas son de gran calidad.

Alimenta a medio mundo

El arroz es el alimento básico para 3.000 millones de personas. Myanmar es el país con mayor consumo, con 210 kilos por persona al año, lo que significa que sus habitantes comen como promedio más de 1/2 kilo de arroz al día.

Consumo de arroz	Kilos/persona/año
Asia	86,0
América	21,2
África	17,9
Oceanía	15,2
Europa	4,4

El arroz es el principal cultivo de china y su alimento más importante. De una u otra forma, siempre está presente en todas las comidas y de él se extraen derivados como vinos y vinagres. En el norte, se cultiva el trigo, que, junto al arroz, es la base de sus pastas, tan milenarias y exquisitas como su propia cultura (32).

C.C. Reconocimiento

Cocina China II

La cultura gastronómica china no sería la misma sin el té, una bebida presente en todas las reuniones sociales y a todas horas. Su preparación, que a simple vista puede resultar sencilla, ha alcanzado la categoría de arte y se divide en una serie de pasos a modo de ritual. Pero, además, en China, a diferencia de otros países que también cultivan el árbol de té, no han mecanizado su recolección que todavía se realiza a mano y durante todo el año. Según la estación en la que se recolecta el té se obtienen diferentes calidades de esta infusión.



www.bdigital.ufp.pt

C.C. Reconocimiento

EL CALENDARIO FESTIVO

Otras festividades chinas

Las fiestas tradicionales son un elemento básico para mantener una identidad cultural común en la inmensa China. Las festividades incluyen desde la celebración del aniversario de divinidades o personalidades históricas hasta festivales de bienvenida a las distintas estaciones o de recuerdo a los fallecidos.



Ofrendas a Zao Wang

El día 24 del último mes, Zao Wang –deidad de la cocina– informa al dios supremo Jade *(foto)* del comportamiento de cada familia china. Para asegurar la comida del año siguiente con un informe positivo, se ofrecen dulces y frutas a una imagen de Zao Wang colgada en la cocina.



El beriberi, enfermedad provocada por la falta de tiamina, es un problema muy extendido en China y en otros países de Asia cuya dieta se basa casi exclusivamente en el arroz, alimento muy pobre en esta vitamina en concreto.



Barco del dragón

Festival del solsticio de verano que se celebra el quinto día del quinto mes lunar –a principios de junio–. Es tradicional comer *zongzi*, hojas de bambú rellenas de arroz, el alimento que se ofrecía al dragón, el dispensador de la lluvia, para asegurar las cosechas.

Festival de Otoño

También conocido como Festival de la Luna, tiene su origen en la recolección de la cosecha el día en que la luna estaba más llena y brillante –el 15 del octavo mes–. El plato típico de la celebración es el pastel lunar, símbolo de patriotismo y buena suerte.



La dieta china se basa en el arroz y los fideos, que constituyen el plato central –*fan*– de su menú principal. Destacan también las verduras y las frutas, productos principales de los platos *tsai*, que se combinan adecuadamente con carne –sobre todo de cerdo, pero también de pollo y otras aves– y, en menor medida, con pescado y marisco fresco. El consumo de leche y queso resulta muy escaso.

El Año Nuevo chino

Rebautizado oficialmente como Festival de la Primavera por el régimen comunista, el Festival del Año Nuevo es la fiesta popular más importante en China. Empieza el primer día del primer mes lunar –entre finales de enero y principios de febrero– y se alarga durante 15 días.

Los dos primeros días se dedican a visitar casa por casa a los parientes y amigos, a los que se entregan dulces y regalos envueltos en papel rojo, color que en China simboliza la buena suerte. Tras un tercer día festivo, en el que están prohibidas las visitas y las tareas domésticas, se vuelve al trabajo. Sin embargo, continúan las celebraciones, como el *Yan Yat* (el cumpleaños de todo el mundo), que se celebra el séptimo día, en el cual es tradicional comer *yusheng*, una ensalada de pescado crudo.

Por último, el Año Nuevo culmina con el Festival de los Faroles. La primera noche con luna llena del año se encienden farolillos rojos en todas las casas y calles y se celebran banquetes en los que se consumen *yuanxiao*, pequeñas bolas de arroz glutinoso rellenas de dulce.





El Año Nuevo arranca con una gran cena la última noche del calendario lunar. Las empanadillas *jiaozi* son el plato más consumido durante la Nochevieja china.

Cubierto y servicio de mesa

Los platos de una comida china no son individuales, sino que se colocan fuentes en el centro de la mesa de las que se sirve a partir de ahí al plato de cada comensal. Aunque para ello se pueden utilizar palillos especiales, normalmente cada persona utiliza los suyos propios para poder servirse a sí mismo y al resto de comensales. Por último, el cubierto chino se completa con un bol para el arroz, una cuchara de porcelana y un cuenco para la sopa y una taza de té.



Las celebraciones familiares

En China son de especial importancia los cumpleaños de los ancianos *(foto)* y las bodas. Los banquetes de estas últimas pueden llegar a reunir 400 personas en una misma mesa.





En la mesa china no se utilizan cuchillos ya que la comida se corta antes de servir.

Qué no se debe hacer con los palillos

» **1** Introducir los palillos en la boca mientras se come.
» **2** Dejarlos caer, ya que atrae desgracias inminentes.
» **3** Ensartar la comida con los palillos.
» **4** Clavarlos en una fuente de arroz.
» **5** Gesticular con los palillos mientras se habla.

Aunque en 1912 china adopto oficialmente el calendario gregoriano occidental. El milenario calendario lunar sigue marcando la celebración de las grandes fiestas populares donde la comida siempre ocupa un destacado papel ritual (34).

C.C. Reconocimiento

EL TÉ, LA BEBIDA NACIONAL

Cómo se obtiene



El té es una infusión de las hojas tiernas y yemas de diversas plantas de la especie *sinensis*. El árbol del té, que en estado silvestre puede alcanzar los 15 metros de altura, se cultiva en forma de arbustos para facilitar su recolección. En China crece en el sur, en las zonas montañosas no aptas para el cultivo del arroz, y tiene una vida media de 100 años, aunque se corta cada 25 para que crezca con más vigor. La recolección de té, que en algunos países se ha mecanizado, en China aún se realiza a mano y de forma continua durante todo el año, variando así la calidad según la estación.



Tras su llegada a Europa, el té arraigó en Inglaterra, donde su consumo llegó a superar al del café, aunque la forma de tomarlo nada tiene que ver con el ritual chino. Se bebe con leche o limón, con o sin azúcar.

El arte de preparar el té

El juego de té debe constar de una tetera pequeña (que puede ser de porcelana o de arcilla roja), proporcional al tamaño de las tazas, cuyo fondo debe ser blanco para apreciar el color del té, y una jarrita para el agua caliente. La tetera debe calentarse primero con agua caliente que se desechará para luego agregar el té y el agua hirviendo.

Desde Oriente a Occidente

Los mercaderes árabes, con sus caravanas, fueron pioneros en llegar a China y llevar con ellos el té a Europa. Su consumo se afianzó en los países árabes, donde ofrecer té a cualquier visitante es símbolo de hospitalidad.



Tres tipos básicos



Se pueden destacar tres tipos, fruto de los diferentes tratamientos a los que se acaban sometiendo las hojas: verde, marrón y rojo o negro.
El té verde (1), hojas tostadas, no sometidas a fermentación, con aroma a verduras frescas, es el más natural. El té semifermentado (2), clasificado en *oolong* y *pouchong*, según su grado de fermentación (ligero o moderado), es de color marrón verdoso y su sabor es más intenso que el verde, pero más delicado que el negro. El té rojo (3), llamado negro en Occidente, se somete a un proceso completo de fermentación. Las hojas se marchitan, trituran, fermentan y deshidratan, adquiriendo un color oscuro y un aroma similar al de la malta.

Una historia legendaria

Aunque de origen incierto, el té es un descubrimiento chino que se remonta, según una leyenda, al año 2737 a.C., cuando el emperador Shen Nung, descansando junto a un árbol, pudo probar, fruto de la casualidad, cómo unas hojas que habían caído en el agua que estaba hirviendo tenían un delicioso sabor refrescante y reconstituyente. Pero lo cierto es que hasta el siglo III a.C. no existen escritos que lo mencionen, siendo utilizado como medicina o tónico. En el siglo VI, con la aparición del primer tratado sobre el té, obra de Lu Yu, la infusión se popularizó en toda China como bebida. Su consumo se fue extendiendo ampliamente y aparecieron las casas de té, llegando a su apogeo con la dinastía Ming. En el siglo IX la cultura del té se empezó a extender a países vecinos como Japón, Corea y en todo el sudeste asiático.
A principios del siglo XVII, la Compañía Holandesa de las Indias Orientales llevó el té a Europa, pero fueron los ingleses los que lo popularizaron en todo el mundo, ya que a mediados del mismo siglo ya era la bebida oficial de la tarde de la nobleza británica. En otros países como España, Francia o Italia, el té no arraigó por ser considerado una bebida de la aristocracia. En el siglo XVIII el té sería el motivo de la rebelión que daría lugar a los Estados Unidos de América y en el XIX los ingleses impulsaron su cultivo en la India. Actualmente los principales productores de té son India, Sri Lanka, China, Japón e Indonesia.





Durante la dinastía Tang (618-907), el monje Lu Yu recopiló los conocimientos de sus antepasados en lo que que sería el primer tratado del mundo sobre el té. *Su Cha Ching*, el Libro Sagrado del té, contribuyó a popularizar esta infusión en China.



Atemperar la tetera
Antes de preparar el té, caliente la tetera para que la infusión sea más efectiva. Para ello vierta agua caliente dentro de la tetera vacía. Si prepara té fermentado, debe "limpiarse" primero. Introduzca el té, agua caliente hasta la mitad de la tetera y vacíe el agua. Después añada el agua hirviendo.



Añadir el té
En la tetera, previamente calentada, se introducen las hojas de té, que se llena de una a tres cuartas partes según el tipo de té y dependiendo sobre todo de si las hojas están enrolladas o no. Para tés florales están más indicadas las teteras de porcelana, ya que no se impregnan del aroma.



Añadir el agua y servir
Añada agua hirviendo, tape, deje reposar y espere como mínimo de 1 a 3 minutos. Con las tazas pegadas una a otra, sirva el té haciendo el recorrido varias veces hasta que las tazas queden llenas por igual. Es costumbre que quede en la tetera algo de té que no se servirá finalmente.

La costumbre de tomar té, que se remonta a tiempos inmemoriales, es para los chinos un elemento indispensable de su vida social y espiritual. Su consumo impregnado completamente de todos los aspectos propios de la cultura china, se

C.C. Reconocimiento

lleva a cabo a todas las horas y el hecho de prepararlo, además de beberlo, se convierte siempre en todo un arte.

Cabe destacar, que esta bebida ha sido consumida a lo largo de los siglos por sus propiedades beneficiosas para la salud. Así mismo, esta infusión de las hojas tiernas y yemas de diversas plantas de la especie sinensis, ha sido asociada a cualquier acto social o cotidiano. En la actualidad, China produce una gran variedad de tés verdes, marrones, negros, y junto a los tradicionales tés perfumados (35).



C.C. Reconocimiento

Cocina Mediterránea I



La cocina mediterránea constituye un punto de encuentro entre distintas civilizaciones que comparten más allá de la simple suma técnicas culinarias, unos alimentos y hábitos culinarios gastronómicos comunes. Así se percibe “el predominio de los productos de la tierra desde la conocida trilogía mediterránea (trigo, vid, olivo) hasta todo tipo de verduras, legumbres y frutas, lo que ha

C.C. Reconocimiento

determinado una cocina de intenso sabor considerada por los expertos como una de las dietas más sanas del mundo" (37)

DIVERSIDAD Y MATIZ

Particularidades generales

Las cocinas griega, libanesa y magrebí son representativas de las gastronomías de las tres áreas geoculturales del Mediterráneo. Aun con sus particularidades, de ellas se puede extraer la esencia de la cocina de su región.

Cocina libanesa

En el corazón de Oriente Próximo, el Líbano ofrece una cocina ligera basada en las verduras, los cereales y las legumbres. Acompañados de pan *pita*, sus platos típicos son los *kebabs* –carne asada– el *falafel* (foto) y el *hummus* –puré de garbanzos.–



Los *falafel* son bolitas fritas de puré de garbanzos, aderezados con cebolla, ajo y comino.

Cocina del Magreb

Se caracteriza por el uso de especias –como la nuez moscada, la canela y el azafrán– y los frutos secos. Con el *cuscús* (foto) –sémola hervida con un estofado de carne y verduras– como buque insignia, sus platos se basan en los cereales y hortalizas.



Cocina griega

Grecia tiene entre sus productos típicos limones, ajo, aceitunas, tomates y berenjenas, aderezados con un toque picante de influencia oriental. Sus preferidos son el cordero y el pescado y el plato más representativo, la *moussaka* (foto) –un pastel de berenjena y carne–.



¿Qué es la cocina mediterránea?

En referencia a la cocina mediterránea, un cocinero italiano afirmó: "Nos une la diversidad y nos separa la uniformidad". Ciertamente, la diversidad es, junto al uso del aceite como grasa principal, el nexo común de las cocinas del Mediterráneo, ya que hay pocas gastronomías que utilicen mayor variedad de alimentos.



Los cereales, especialmente el trigo y sus múltiples aplicaciones, son un producto compartido por los pueblos mediterráneos, así como las verduras, hortalizas y legumbres. Asimismo, las frutas y frutos secos también gozan de un gran protagonismo en su cocina. La carne, sobre todo la de vacuno, ocupa un lugar secundario, al igual que los productos lácteos. El pescado y los frutos del mar tienen, por el contrario, un papel relevante en las mesas del Mediterráneo.

Desde el punto de vista geográfico y cultural, se pueden distinguir tres grandes áreas. El Mediterráneo occidental comprende desde Portugal –país de la vertiente atlántica pero con una cocina plenamente mediterránea– hasta Italia. En estos países existen diferencias entre las regiones bañadas por el Mediterráneo y las interiores, de carácter más europeo.

El Mediterráneo oriental es una amalgama de estados tan diferentes culturalmente como Eslovenia o Grecia, junto con los de Oriente Próximo (Israel, Siria y Líbano). Finalmente, los países que forman la región sur son Egipto, Libia, Túnez, Argelia y Marruecos y tienen en común su religión: el Islam.

Malta, estado insular que se inscribe dentro del Mediterráneo occidental, disfruta de una cocina que refleja las influencias de las diferentes culturas que visitaron sus tierras, aunque la mayoría de platos son de origen siciliano o magrebí.



Una agricultura variada

El entorno mediterráneo es áspero y sobrio. Los paisajes son variados y contrastantes, y la superficie cultivable, escasa. Los campos de cultivo son de reducido tamaño, por lo que la producción es limitada.

Estos factores configuraron una gastronomía basada en una gran variedad de alimentos, presentados en pequeñas cantidades y sustituibles por otros cuando éstos escaseaban. Este hecho se manifiesta localmente en los huertos que acompañan desde antaño a las casas rurales. Destinado al consumo familiar, el huerto ofrece en cada estación productos diferentes que perfilan una dieta sana y variada.

Datos básicos

A pesar de la aplicación de los diferentes avances técnicos, la base de los recursos agrícolas y ganaderos de la cuenca mediterránea sigue teniendo su razón de ser en las características climáticas de la región.

El clima mediterráneo es suave y se caracteriza por sus inviernos templados y veranos calurosos. Las lluvias son escasas y de carácter estacional.



El ganado más apto para el Mediterráneo es el de ovejas y cabras. Las aves y los conejos son comunes en todos los países, junto con la carne de caza.

Cultivo de la vid, olivo y cereales, especialmente el trigo. Históricamente se desarrollaron regadíos donde se cultivan cítricos, frutas y hortalizas.

La cocina mediterránea es, en esencia, variada. La diversidad se encuentra tanto en las técnicas y hábitos alimentarios de las diferentes regiones de su

C.C. Reconocimiento

cuenca como en sus productos, frutos de un clima y un paisaje tan sobrio como generoso (38).



Resultado de siglos de intercambio comercial, la cocina mediterránea, se sustenta en una sabia mezcla en la que los productos frescos de la tierra

C.C. Reconocimiento

(cereales, legumbres, verduras y frutas), predominan por encima de los manufacturados o los de origen animal (39).



DE LAS AGUAS DEL MEDITERRÁNEO

Artes de pesca

Las cocinas griega, libanesa y magrebí son representativas de las gastronomías de las tres áreas geoculturales del Mediterráneo. Aun con sus particularidades, de ellas se puede extraer la esencia de la cocina de su región.
En el año 2000 a.C. ya se conocía la existencia de anzuelos, distintos tipos de nasas y redes de cerco y de arrastre. La evolución del hombre mejoró estos métodos y artes que todavía hoy se utilizan a la hora de pescar.

Las nasas son redes que se elevan en forma de bolsa para atrapar a los peces y se utilizan en aguas mediterráneas, sobre todo para la pesca del atún.
Con el arte de cerco –red rectangular con la que se cerca el banco de peces– se pesca sardina, lubina o dorada básicamente. Las redes de arrastre, con forma de saco, se arrastran por el fondo marino para capturar una gran variedad de pescados y crustáceos, como mejor técnica para pescarlos.

Pescado blanco, pescado azul

Según el porcentaje de grasa el pescado puede ser blanco, con un nivel inferior al 5% (merluza, rape, bacalao, lenguado) o azul, si supera el 10% y puede alcanzar el 25% (sardina, anchoa, atún). No obstante, este porcentaje puede variar según la temperatura del agua, la alimentación del pez y la época de captura.

Cómo reconocer si es fresco

El pescado es un alimento perecedero y debe tomarse lo más fresco posible, de lo contrario puede causar problemas de salud. Cuando lo adquiera debe examinarlo:

La piel debe ser brillante, con las escamas bien adheridas.
El abdomen debe ser firme y liso, nunca blando o con bultos o con vísceras a la vista.
Las branquias deben estar limpias y ser de un color rojo intenso.
Los ojos deben estar abombados y salientes con la pupila negra y la córnea transparente.

El pescado en la cocina mediterránea

El consumo de pescado fresco viene practicándose desde que el hombre aprendió a pescar en la antigüedad. Pero hasta los tiempos modernos su consumo se limitó a los habitantes cercanos al mar y a los ríos. Mucho después, de la necesidad de conservar el pescado por más tiempo para poder disponer de él durante todo el año, surgió la idea de conservarlo en salazón o desecado, lo que también permitió ampliar su consumo hasta las tierras del interior. Fue a finales del siglo XIX, con la Revolución Industrial y la mejora de la red de transportes y técnicas de conservación, cuando el pescado se abrió a un mercado más amplio, más allá de las áreas cercanas a la costa.

Los mercados locales de pescado (en la foto, el de Estambul) son un fiel reflejo de la gran variedad de especies que llegan frescas al consumidor.

Del mar a la mesa

Los productos del mar son uno de los ingredientes característicos de la cocina mediterránea. El pescado, que suele ser el elemento central de una comida, se prepara generalmente asado o al horno y forma parte de una gran variedad de platos. En todo el Mediterráneo, las sopas y cazuelas de pescado se elaboran con la pesca del día y cada región tiene su propia variante. A menudo se combina pescado con marisco y muchos platos se preparan con pescado relleno o escabechado.

Las granjas marinas

El aumento de las capturas a nivel mundial para poder satisfacer la demanda de pescado acabó provocando el agotamiento de algunas reservas naturales. Cada vez más numerosas, las piscifactorías o granjas de pescado, donde se alimentan de forma artificial con piensos todos los organismos acuáticos, podrían llegar a convertirse en un futuro inmediato en la principal fuente de suministro.

Según estimaciones de la FAO (Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU) en el 2030, más del 50% del pescado consumido procederá de la acuicultura.

1 Blanco o azul, el pescado es rico en proteínas y diversos minerales, además de muy digerible.
2 A mayor cantidad de grasa, disminuye la cantidad de agua y aporta más calorías.
3 Contrariamente a lo que se creía, el pescado azul previene las enfermedades cardiovasculares.
4 El salmón y la trucha, a pesar de contener un alto porcentaje de grasa, no se consideran azules.

Los países mediterráneos se han alimentado desde tiempos inmemoriales de peces, tanto del mar como de los ríos. Sus habitantes hallaron la forma de que el pescado llegara a todo el territorio, fresco o conservado, y su consumo se generalizo entrando a formar parte de su dieta por su alto valor nutritivo (40).

C.C. Reconocimiento

Cocina Mediterránea II



www.bdigital.ula.ve

Sería conveniente, una consideración previa y de control, no es lo mismo la comida mediterránea que la dieta mediterránea. Lo que realmente "es cierto es que esta gastronomía contiene los ingredientes que forman esta saludable dieta. Solo es necesario consumirlos en la variedad y la proporción adecuada. De este modo, es recomendable comer de todo, sin abusar y haciendo que predominen los alimentos de origen vegetal que los productos cárnicos (41).

C.C. Reconocimiento



La dieta mediterránea es un sistema ideal para poder asegurar una nutrición sana. A pesar de que no debe considerarse en iguales términos que la cocina mediterránea, esta dieta se nutre de los ingredientes que la forman para definir un régimen alimentario a partir de la variedad de estos y de su consumo en la proporción adecuada (42).

C.C. Reconocimiento

DIETA Y RELIGIÓN

La cocina sefardí



Los sefardíes son los descendientes de los judíos que vivieron en España hasta el siglo XV. Tras su expulsión, se establecieron en los países del Mediterráneo, convirtiéndose en la rama étnica judía más influyente de la región. Este pueblo mantuvo vivos sus orígenes en la cocina, que todavía conserva muchos de los platos que sus antepasados elaboraban en *Sepharad* (España), como el arroz con pollo, un antepasado de la hispánica paella.

Su gastronomía, que recibió una gran influencia de la cocina islámica en la península, es la combinación de los preceptos del *kashrut* hebraico con las tradiciones culinarias y productos del Mare Nostrum.



Los entrantes, que suelen incluir crema de garbanzos y de yogur, preceden a las comidas sefardíes.

El cerdo...



Basados en antiguas razones sanitarias, judíos e islámicos repudian el cerdo, al considerarlo un animal impuro. Por esta razón, durante determinadas épocas los cristianos aumentaron su consumo y convirtieron su ingestión en una forma de identificación religiosa.

... y el cordero



El ganado ovino es el ideal para el sobrio paisaje mediterráneo, por lo que no es de extrañar que las tres religiones escogieran al cordero como su animal representativo. Símbolo de fidelidad y pureza, su carne se utiliza como plato principal en las festividades de las tres creencias.

Como Dios manda

Para las tres religiones, la comida es, más allá de un puro acto nutritivo, una cuestión de fe. Los hábitos alimentarios son una forma directa de relación con Dios, a la vez que ayudan a reforzar los signos de identidad de cada comunidad religiosa.

Judaísmo

Los hábitos alimentarios de los hebreos se rigen por el *kashrut*, una serie de leyes dietéticas que delimitan los alimentos adecuados (*kosher*) de los impuros (*trefá*). El *kashrut* especifica los animales que pueden ser ingeridos sin problemas: los rumiantes de pezuña partida (menos el camello, el caballo y el conejo), los peces con escama y aletas (está prohibido el marisco) y las aves, excepto las de rapiña. Los animales que reptan o arrastran el vientre son *trefá*. El *kashrut* también señala que los animales para consumo humano deben recibir un sacrificio ritual. Asimismo, la carne no puede mezclarse con productos lácteos y está estrictamente prohibida la caza y la ingestión de sangre de cualquier animal.

Cristianismo

Los cristianos no consideran ningún animal impuro, por lo que sus restricciones alimentarias se enfocan únicamente a los días de ayuno. El principal período de abstinencia es la Cuaresma, en la que no se permite el consumo de carne, excepto para los niños menores de 14 años y los enfermos. Actualmente, sin embargo, la abstinencia de comer carne se circunscribe para los creyentes a los viernes cuaresmales.



Islam

La moderación es un signo de virtud entre los musulmanes y el ayuno del mes de Ramadán, uno de los cinco pilares de la religión islámica. Los alimentos se distinguen entre puros (*halal*) y prohibidos (*haram*), entre los que se encuentra el cerdo y todos sus derivados, las aves de rapiña y el alcohol. Al igual que los judíos, sólo los animales que han sido sacrificados mediante un ritual (*dhabhu*) pueden ser consumidos. El ayuno del Ramadán se lleva a cabo durante una luna, de la salida a la puesta del sol.

El código alimentario

Cada religión se basa en su propio libro sagrado –la Biblia para los cristianos *(imagen del fondo)*; el Torah para los judíos *(imagen izquierda)* y el Corán para los musulmanes *(imagen de la derecha)*– para establecer lo que se puede y no se puede comer, cuándo, bajo qué condiciones e, incluso, cómo debe prepararse.

	Judaísmo	Cristianismo	Islam
Cerdo	Prohibido	Aceptado	Prohibido
Todo tipo de carne	Con restricciones	Aceptado	Con restricciones
Pescado	Con restricciones	Aceptado	Aceptado
Marisco	Prohibido	Aceptado	Aceptado
Huevos y lácteos	Con restricciones	Aceptado	Aceptado
Alcohol	Prohibido	Aceptado	Prohibido

El mediterráneo vio nacer a las tres religiones monoteístas con mayor influencia en todo el planeta. Cada religión adopto unos hábitos alimentarios propios que marcaron las diferencias más significativas en las cocinas de la cuenca mediterránea (43).

C.C. Reconocimiento



Los países del mediterráneo son grandes productores de fruta a nivel internacional. Gracias a la diversidad de tierras y climas de su territorio, los mercados nacionales están perfectamente surtidos durante todo el año (44).

C.C. Reconocimiento

Cocina Francesa I



www.bdigital.ula.ve

No cabe duda, que “Francia es el país de la gastronomía. Su rica tradición cultural se traduce en una cocina refinada y exquisita en la que la perfecta ejecución de las técnicas es tan importante como la calidad de los ingredientes. Ningún otro país, ha creado mayor numero que exquisiteces que se complementen con sus excelentes vinos, considerados los mejores del mundo. Símbolo explícito de la elegancia en la mesa” ( ). Francia es, al mismo tiempo sinónimo de vanguardia gastronómica y el punto de referencia de la cocina internacional (45).

C.C. Reconocimiento

LA GRANDEZA GASTRONÓMICA DE FRANCIA

Las mejores escuelas del mundo



Francia acoge las escuelas de cocina más prestigiosas a nivel internacional, a las que tradicionalmente acuden cocineros de las más diversas gastronomías que desean consagrarse. La escuela más antigua de París es *Le Cordon Bleu L'Art Culinaire*, que abrió sus puertas en 1895. La *École Ritz Escoffier de Gastronomie Française* le sigue en antigüedad y reputación.

Términos de cocina francesa

» Buffet
(Bufé) Comida compuesta por platos fríos y calientes que se sirven a la vez en una mesa.

» Crêpe
(Crepe) Tortilla muy delgada que envuelve rellenos dulces y salados.

» Confit
La carne de pato, ganso o cerdo, salada, cocida y conservada en su grasa.

» Mousse
Cualquier plato dulce o salado de textura cremosa y suave.

» Ragoût
(Ragú) Guiso de carne, ave o pescado con hortalizas.

» Roux
Mezcla hecha con mantequilla y harina que se usa para espesar salsas.

» Soufflé
(Suflé) Cualquier plato que crece en el momento en que se le añade clara de huevo batida a punto de nieve.

» Vol-au-vent
(Volován) Tartaleta de hojaldre, en forma de cesta, rellena y cocida al horno.

Provenza, la comida aromática

Situada en el sudeste de Francia, Provenza posee la gastronomía con más personalidad de las regiones bañadas por el Mediterráneo.

Fiel a los preceptos de la cocina mediterránea, su gastronomía se basa en los productos frescos, en el aceite de oliva –a diferencia del resto del país, donde se utiliza mayoritariamente la mantequilla– y en los pescados y mariscos que ofrece el mar.



La bullabesa o *bouillabaisse* –una sopa hecha con pescados y mariscos mediterráneos– es el plato estrella de la cocina provenzal, y especialmente de Marsella.

La cocina de Provenza es profundamente aromática. Las hierbas provenzales compuestas originalmente por tomillo, romero, laurel, ajedrea y mejorana, son muy apreciadas desde la antigüedad, e incluso durante algún tiempo se convirtieron en moneda de cambio. Tras ser prohibidas en el siglo XVIII como hierbas de brujas, en el XIX se volvieron a utilizar por sus virtudes medicinales y actualmente su uso se ha extendido en toda la cocina mediterránea.



www.bolgitalia.it

Las regiones gastronómicas

Atlántico





La cocina bretona se caracteriza por su sencillez y consistencia, en la que los pescados y mariscos, especialmente las ostras *(foto)*, ocupan un lugar protagonista. En los Pirineos, con la influencia del vecino País Vasco, se elaboran embutidos de gran calidad.

Norte





La cocina de Flandes, Artois y Picardía, tierras de granjeros y cerveza, tiene muchos puntos en común con la belga. Normandía es una región fértil, ideal para el pasto de vacas, que tiene su base culinaria en la leche, la nata y la mantequilla *(foto)*.

Centro





En las regiones centrales se crían las mejores carnes de todo el país. Su cocina es sustanciosa, con una gran variedad de embutidos (jamones, salchichas...) y de vegetales, como coles y castañas, además de las preciadas trufas negras *(foto)*.

Este





La influencia germana en Alsacia, una de las grandes productoras mundiales de cerveza, se nota en su gastronomía, donde el *chucrut* es su plato más representativo. En Lorena, son típicos los elaborados con huevos como la *quiche lorraine (foto)*.

La tradición culinaria de Francia se manifiesta tanto en la sofisticada alta cocina parisina como en las cocinas populares de sus contrastadas regiones. Sin embargo, la gastronomía francesa no se limita a sus fronteras naturales, su influencia se extiende a todo el mundo a través de técnicas y platos que son ya internacionales (46).

C.C. Reconocimiento



La cocina francesa famosa por su refinamiento posee también una importante herencia de cocina regional tan variada como su geografía. Pero, ya sea sencilla o refinada, siempre se pasa en los mejores y los más frescos productos locales (48).

C.C. Reconocimiento



Además de los utensilios habituales que se pueden encontrar en cualquier cocina, existen algunos, especialmente útiles y muy prácticos, que permiten, preparar platos auténticamente franceses de esta manera ampliar el recetario (48).

C.C. Reconocimiento

Cocina Francesa II

No es de extrañar que gran parte del vocabulario culinario provenga del francés y que hoy en día todavía esté en uso (como es el caso de *chef*, *gourmet* o *nouvelle cuisine*, entre otras palabras), puesto que la cocina francesa tiene un lugar preferente dentro de la gastronomía mundial. Del mismo modo que los amantes del queso saben que en Francia pueden encontrar los mejores y más variados, los de las aves deben a la cocina francesa muchas de sus recetas más originales. Todo ello sin olvidar que tanto para saciar la sed como para regar sus guisos más conocidos, en Francia se elaboran algunas de las bebidas existentes más refinadas, como el *champagne*, o de las más populares, como la cerveza, que ellos llaman *bière*.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

UNA TIERRA GENEROSA

El queso que nace en las cuevas

El roquefort no sería posible sin las cuevas calcáreas de la región de Aveyron, en el sur de Francia. Estas grutas naturales ofrecen la ventilación y la humedad ideales para el *Penicillium roqueforti*, un hongo que favorece la dispersión del moho que proporciona al queso su característico sabor. Siguiendo el mismo método utilizado desde el periodo neolítico, los habitantes de la región inoculan una pequeña dosis del hongo en leche fresca de oveja. Después, dan forma al queso y lo perforan para aumentar la efectividad del *Penicillium roqueforti*. Ya en las cuevas, dejan actuar al moho durante un mes y después cubren el queso con papel de estaño para que madure un mínimo de tres meses más.



La volatería francesa

Los franceses son grandes consumidores de aves de corral, a las que dedican tanto esmero a la hora de criarlas como a la de cocinarlas. Las más representativas son:



Potencia agrícola

Francia es un líder mundial en la producción agrícola. Los campesinos franceses, que tradicionalmente se han caracterizado por disfrutar de un alto nivel de vida, se dedican mayoritariamente a los cereales, que suponen más de la mitad de los cultivos del país. La República Francesa es el cuarto productor mundial de trigo, el mayor exportador de cebada y el quinto productor de maíz, avena, centeno y arroz.
El campo galo también es un gran productor de remolacha azucarera, papas y alcachofas. Asimismo, se cultivan una gran variedad de frutas, entre las que destacan las manzanas (de mesa y para sidra), las peras y las ciruelas. El soleado sur –el principal proveedor de frutas y verduras del país– es una tierra ideal para los cítricos y los olivos.
La ganadería ocupa un lugar privilegiado en el sector primario. Se dedica especialmente a la producción de derivados del vacuno y del ovino, ya que es el segundo productor mundial de leche y queso, y el cuarto de mantequilla.



Los mercados siempre han gozado de una gran popularidad en Francia. A las afueras de París, en Rongi, se encuentra el mayor mercado de productos frescos del mundo.

www.bdigital.ula.ve

El hígado más valorado

El *foie gras* es el hígado dilatado por alimentación intensiva de ocas –el más preciado– o patos. Algunas de las formas más significativas de consumirlo son: crudo, *mi-cuit* (con una leve cocción) o en paté (pastel de carne que contiene un 50% de *foie gras*).
En Francia, se crían al aire libre hasta el momento de la ceba, que dura aproximadamente unas tres semanas en las que las ocas son forzadas a comer unos 25 kilos de maíz. Al final, el gran peso del hígado (de 600 a 900 gramos) casi no les permite ni moverse.



Poulet
Francia es el mayor exportador de pollos del mundo. Para señalar los ejemplares de más calidad creó la etiqueta roja, que atestigua que han sido criados al



Canard
El pato es un clásico de la gastronomía francesa. Con su carne se elaboran algunos de sus platos más internacionales, como el pato a la naranja o el *foie gras*.



Caille
La carne blanca y sabrosa que tienen las codornices se está haciendo cada vez más habitual en las mesas francesas. Tradicionalmente se preparan envueltas en hojas de parra.



Oie
A pesar de que en los últimos años ha disminuido su producción por la laboriosidad de su cría, ocupa un lugar destacado en la cocina de Francia, sobre todo por su apreciadísimo hígado.



Coq
El gallo es el símbolo de Francia –Galia en el tiempo de los romanos– por un juego de palabras, ya que *gallus* en latín significa al mismo tiempo gallo y galo.

Este animal es casi su emblema oficial y protagoniza el plato *coq au vin* (gallo al vino).



Los egipcios ya valoraban el hígado hipertrofiado de oca hace 4.500 años.

El campo francés es uno de los más productivos de todo el planeta. Del mismo, provienen delicatesen que hicieron mundialmente famosa su cocina, como el queso roquefort y el foie- gras, así como las excelentes aves que protagonizan muchos de sus platos (50).

C.C. Reconocimiento



Se dice que los franceses tienen un tipo de queso para cada día del año y lo cierto es que la diversidad de paisajes, climas y ganados, además de las tradiciones propias de cada región, han favorecido la producción de infinidad de quesos todos de gran calidad (51).

C.C. Reconocimiento

BEBIDAS DE FRANCIA

1. Pastís
Originario de Provenza, el pastís –mezcla de agua, alcohol, anís, regaliz y hierbas provenzales– se toma como aperitivo, diluido en agua fría. Su popularidad creció en Francia tras la prohibición en 1915.

2. Bière
La cerveza goza de una gran popularidad entre los franceses, sobre todo en Alsacia, donde se bebe desde el tiempo de los romanos. En esta región limítrofe con Alemania se produce más de la mitad de la cerveza gala.

3. Grand Marnier
El Grand Marnier es el resultado de la mezcla entre un coñac de calidad con la esencia de naranjas amargas. Se toma solo en copa de coñac o con hielo. También se usa en la elaboración de cócteles.

4. Armagnac
El *armagnac* es un licor que recibe el nombre de una antigua región de Gascuña. De él se aprecia particularmente su aroma aterciopelado y lleno de matices, que según sus defensores supera al del coñac.

5. Calvados
El calvados es un licor de manzana típico de Pays d'Auge, en Normandía. Su sabor es intenso y con aroma afrutado y se consume habitualmente como digestivo. Su calidad varía según el tiempo de maduración.

6. Bordeaux
A excepción de los Grands Crus, los tintos bordeleses son ligeros y se adecúan al sabor de las aves, las vísceras y guisados ligeros. Los blancos de Sauternes acompañan caracoles, aves y pescados con salsa de nata.



www.bdigital.ula.ve

7. Marc
El marc es el aguardiente obtenido por la destilación de los residuos de la uva tras su prensado. El más apreciado es el que se elabora con vinos de Borgoña, aunque también son muy valorados los de Champaña.

8. Bourgogne
Los tintos de Borgoña se caracterizan por su densidad y cuerpo, lo que los hace particularmente recomendables para acompañar carnes rojas, piezas de caza (como la perdiz, la liebre o el jabalí) y guisos de carne.

9. Cidre
La sidra es una especialidad de Normandía, especialmente la de la meseta de Gonneville, donde se elaboran hasta 20 clases diferentes. En Bretaña, otra región productora de sidra, se toma acompañando a los crêpes.

10. Champagne
Símbolo de grandes celebraciones, las variedades de champán *blanc de blancs, extra dry, brut, rosé y sec* pueden acompañar todo tipo de platos, mientras que el *doux* sólo se sirve con el postre. Debe beberse muy frío.

11. Cognac
Según el tiempo de maduración, el coñac se clasifica en: Tres estrellas (más de dos años en barrica); VSOP, VO o *Réserve* (más de cuatro años); y Napoleón, Extra o *Vieille Réserve* (cuando permanece más de seis años).

12. Cassis
La *crème de cassis* es un licor de grosella negra que se utiliza para acompañar otras bebidas (como vino, vermut y agua mineral) o pasteles y helados. Cuando se sirve con champán recibe el nombre de Kir Royal (foto).

Los franceses dedican la misma atención a la elaboración de sus platos como a la de sus bebidas. Por esta razón, sus vinos, aguardientes y licores gozan, al igual que su gastronomía de una merecida fama entre los paladares más exquisitos de todo el planeta (52).

C.C. Reconocimiento

Cocina mexicana I

La cocina mexicana hunde sus raíces en las culturas precolombinas, de las que conserva costumbres alimentarias, técnicas y, sobre todo, sus productos más característicos: el maíz y el chile. De la fusión de esta gastronomía primigenia con los alimentos y estilos llegados del Viejo Mundo –especialmente de España, pero también de Francia, Holanda y el centro de Europa– surgió una cocina variada que sorprende tanto por sus sabores de fuerte carácter como por la originalidad de su presentación.

www.bdigital.ula.ve



La cocina mexicana hunde sus raíces en las culturas precolombinas de las que conserva costumbres alimentarias, técnicas y, sobre todo, sus productos más característicos: el maíz y el chile. De la fusión de esta gastronomía primigenia con los alimentos y estilos llegados del viejo Mundo – especialmente de España, pero también de Francia, Holanda y el centro de Europa – surgió una cocina variada que sorprende tanto por sus sabores de fuerte carácter como por la originalidad de su presentación (53).

C.C. Reconocimiento



ORÍGENES CULINARIOS

La comida en la época virreinal

La dieta prehispánica incluía vegetales y carne de mamíferos, insectos, aves y reptiles. Después de la Conquista se enriqueció con elementos importados por los españoles, que impusieron su cultura. Pronto los colonos se adaptaron al propio entorno existente y, atraídos por los manjares indígenas, se dejaron influir por sus costumbres, dando origen a la comida mexicana. La otra influencia europea importante se produjo con la llegada del Imperio de los Habsburgo.

La costa del Pacífico
Cuna del tequila y del mezcal (en la foto una plantación de *maguey* en Oaxaca), la región produce gran parte de los granos básicos que consume el país, frutas, verduras, chiles, pescados y mariscos.

Las regiones gastronómicas

La influencia indígena y el grado de penetración de las tradiciones españolas y del resto de Europa han favorecido el desarrollo de distintas cocinas regionales. El Norte, por ejemplo, menos indígena que el sur y menos español que el centro, recibió influencias holandesas.

El Norte
En sus grandes desiertos poblados de ranchos de ganado, nacieron la cultura del vaquero y la comida ranchera, basada en la carne de res, las tortillas de harina, los tomates, los frijoles y los chiles.

El Bajío y el Centro
Son las regiones, ambas con grandes áreas de pastoreo, donde más se han fusionado las tradiciones culinarias hispana e indígena. El Bajío se abastece de pescado gracias al lago Pátzcuaro (foto).

La península del Yucatán
Su cocina es de indiscutible origen maya. El principal cultivo es el maíz y utiliza mucho especias como el orégano, el cilantro, el epazote y los *recados* (mezcla de especias y condimentos).

El chile es junto al maíz uno de los alimentos más valiosos legados por las culturas prehispánicas.

El golfo de México
Junto a una atractiva diversidad de moluscos, peces y crustáceos, goza de una gran variedad de cultivos –frutas, cacao, vainilla, café y azúcar (foto)– que son la base de muchos postres mexicanos.

La cocina conventual

El *mole*, como muchos otros grandes platos mexicanos, nació en el siglo XVIII de la inspiración de las monjas, que en sus conventos se dedicaban al arte culinario. Éstas rescataron una antigua salsa de los indios nahuas que combinaba varios chiles, el *molli*, y le añadieron a su vez todo tipo de nuevos condimentos. Una de ellas, en el convento Santa Rosa de Puebla, le agregó chocolate, canela, ajonjolí y cacahuete entre otros condimentos, lo sirvió con pavo asado, e inventó así el mole poblano, considerado "gran plato mexicano".

El México dulce

La mayoría de dulces mexicanos surgieron cuando el azúcar llegó de España. Suelen ser postres españoles bautizados con otros nombres y hechos con frutos autóctonos.

Pan dulce
Es un dulce nacido de las manos de las religiosas de los conventos mexicanos y que suele tomarse para desayunar.

Cajeta de Celaya
Celaya es famosa por sus dulces elaborados con leche como las natillas o las *cajetas* –el dulce de leche mexicano.

Jamoncillo de piñones
Es leche hervida y batida con azúcar hasta formar una pasta y piñones triturados. Suele pintarse de rosa y blanco, de ahí su nombre.

Camote enmielado
Es un dulce muy popular típico de Puebla. Consiste en *camotes* (batatas) hervidos y recubiertos de azúcar, ralladura de limón y miel.

www.bdigital.ula.ve

La cocina mexicana consiste en una sabia combinación de las tradiciones culinarias de las culturas prehispánicas y de los productos y técnicas de cocina importadas por los colonos europeos, sobre todos españoles que ocuparon el territorio (54)

C.C. Reconocimiento



La cocina mexicana ofrece una gran variedad de platos y sabores sin necesidad de complicadas técnicas culinarias. Sencilla y económica, su secreto consiste en combinar; sin reglas fijas, los productos que ofrece la tierra: legumbres, verduras y especias (55).

C.C. Reconocimiento

UN ALIMENTO DE ORO

El maíz en la cocina mexicana

El maíz (Zea mays) es el mayor de los cereales y pertenece a la familia de las gramíneas. Sus aplicaciones son múltiples; además de su utilización para el consumo humano, se destina a la alimentación de ganado, como base de ciertas medicinas y en procesos industriales para la obtención de glucosa, alcohol, papel o tinta entre un largo etcétera.

En México se utilizan todas las partes de la planta y es la piedra angular de su gastronomía, que lo incorpora con infinidad de formas y sabores. Se consume crudo, tostado, medio cocido o cocido al vapor. De sus granos se extrae la harina, que se usa como espesante, como relleno o para rebozar, y la sémola, con la que se prepara un típico pan mexicano, entre otras especialidades.

Otra base culinaria es la masa, que se prepara cociendo en agua los granos de maíz. Con la masa se elaboran las tortillas y el *atole*, bebida que se obtiene al hervir esta base diluida en agua hasta obtener un líquido espeso.

Los mexicanos también aprovechan el *huitlacoche*, un hongo que aparece en el grano del maíz. Es un producto que se usa ampliamente en su cocina, en preparaciones como quesadillas, tacos y salsas.



Tortillas mexicanas



Tortillas de maíz, paso a paso



La harina Como no llevan grasa, las tortillas de harina de maíz requieren una mayor precisión en la elaboración que las de trigo. Con esta receta obtendrá 8 tortillas. Coloque en un bol o recipiente hondo 150 gramos de harina de maíz y media cucharadita de sal.



La tortilla Según la tradición, la masa debe aplanarse con las manos hasta adquirir el espesor del papel. Sin embargo, para ahorrar tiempo, también puede utilizar papel encerado y un rodillo (de 5 a 25 cm) o, incluso, una prensa especial para la realización de tortillas.

El agua Añada, poco a poco, 200 ml de agua tibia y no deje de amasar con la mano o con una cuchara de madera hasta obtener una masa húmeda y suave. Si se quiebra, vierta un poco más de agua. Cubra la masa con un paño y deje reposar durante 1 hora.



La cocción Se pueden cocinar en un *comal* (cazuela delgada y plana de hierro o de barro) muy caliente o, en su defecto, en una cazuela o sartén de fondo pesado. Cocínelas sólo unos minutos por cada lado. Si las fríe durante 30 segundos, quedarán blandas, y si lo hace 3 minutos, serán crujientes.



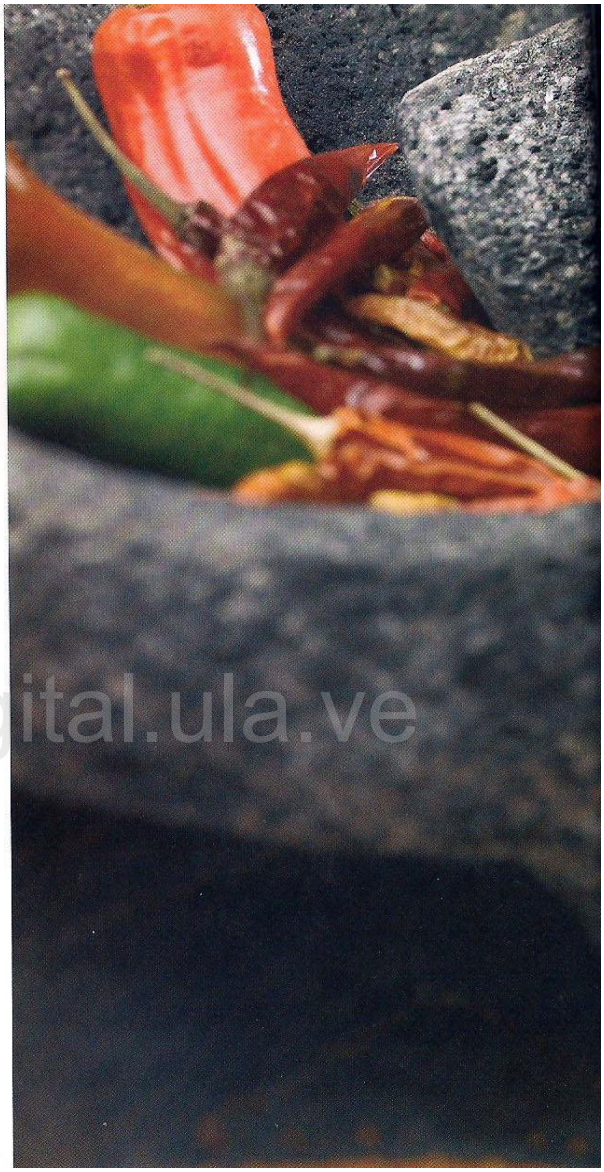
El maíz es la gran aportación de México a la alimentación internacional. Elemento básico de su gastronómica y economía (es el tercer productor mundial), los mexicanos consumen habitualmente este cereal desde hace más de 7000 años (56).

C.C. Reconocimiento

Cocina Mexicana II

Antes de convertirse en golosina internacional, el chocolate formaba parte de la alimentación diaria -especialmente a la hora de la cena- de la mayoría de los mexicanos. Fruto de la conquista española el cacao llegó a Europa y quedó en el olvido su origen. En la actualidad, sin embargo, aún se puede ver el espectáculo de la molienda del cacao en algunos mercados de ciudades mexicanas y muchas familias todavía lo muelen en sus casas.
Otro producto mexicano que ha traspasado fronteras es el tequila. Una bebida que, como otras mexicanas, se elabora con frutas y y plantas cactáceas, en este caso, del agave.

www.bdigital.ula.ve



Cabe destacar, que antes de convertirse en golosina internacional, el chocolate formaba parte de la alimentación diaria – especialmente a la hora de la cena – de la mayoría de los mejicanos. Fruto de la conquista española el cacao llego a Europa y quedo en el olvido su origen. Otro producto mexicano que ha traspasado fronteras es el tequila, una bebida que como otras mexicanas, se elabora con frutas y plantas cactáceas, en este caso, del agave (57).

C.C. Reconocimiento



TEQUILA Y COMPAÑÍA

Agave, cien por cien mexicano

El agave es una planta originaria de México cuyas variedades se utilizan para elaborar diferentes bebidas. Según el uso recibe nombres distintos: maguey, cuando sirve para hacer pulque, y agave, cuando de sus jugos fermentados y destilados se obtiene el mezcal. Mezcal son todas las bebidas obtenidas por destilación del corazón del agave. Así pues, el tequila también es un mezcal. El pulque, no obstante, es una bebida de baja graduación alcohólica fruto de la fermentación del aguamiel (líquido lechoso y ácido), que se obtiene al hacer una incisión en el tronco del maguey.

Cerveza mexicana

Muy apreciada en todo el mundo, la cerveza mexicana es excelente. La ciudad de Monterrey, una de las más grandes del país, está considerada la capital de la cerveza y algunas de sus cervecerías datan de principios del siglo XX. Entre las diversas marcas existen dos tipos: oscura, con más sabor, y otra más suave, de color más claro.

Aunque no es la bebida principal, en México se elaboran buenos vinos de mesa en el norte de la península de la Baja California y el estado de Aguascalientes (Michoacán).

El tequila

Este aguardiente se elabora con el jugo extraído de las piñas maduras del *Agave tequilana*, especie azul del agave y, por ley, de las que crecen sólo en los estados de Jalisco, Michoacán, Nayarit, Guanajuato y Tamaulipas. Debe su nombre característico a un municipio de Jalisco y su producción puede durar nueve años a partir de la plantación del agave.

Molienda y extracción
Despojado de las hojas, el agave se transforma en piña y éstas se cuecen para obtener los azúcares aptos para ser fermentados. Éstos se separan de la fibra.

Fermentación
Los azúcares se transforman en alcohol en grandes tinas de acero inoxidable en las que se mezclan los mostos, agua, levaduras y nutrientes. Puede durar 24 horas.

Destilación
Los fermentos se separan mediante calor en producto alcohólico (tequila) y producto de desecho. Son necesarias dos destilaciones, pues con la segunda se consigue un producto de mayor pureza (tequila blanco). Si se guarda en barricas para madurar, se obtienen el reposado y el añejo.

Cómo beber tequila
El tequila se puede tomar solo con sal y limón, siguiendo todo un ritual específico popular en todo el mundo: ponga sal en el hoyo entre el pulgar y el anular, chupe la sal, tome un trago de tequila y muerda el limón. Existen cuatro tipos de tequila:

1. Blanco
De aroma más intenso y con sabor a agave y toques ahumados, es el más popular. Se suele tomar en el vaso llamado caballito tequilero.

2. Reposado
De carácter profundo, marcado por un sabor a madera de las barricas en las que permanece unos meses. Se toma en copa jerezana.

3. Joven
Elaborado con mezcla de azúcares, pero con un mínimo del 51% de agave, su color puede ser algo dorado. Se toma en caballito tequilero.

4. Añejo
Tiene un color caramelo adquirido por el año que como mínimo debe envejecer en barricas. Suele tomarse en copa de coñac.

Frutas muy refrescantes

Las bebidas elaboradas con frutas mezcladas con agua helada y servidas muy frías son características de todo México y de Oaxaca en particular. Al natural o en forma de sorbete, agua fresca o zumo, las frutas frescas son un ingrediente imprescindible en la gastronomía mexicana.

Lima o limón
Es la más versátil. Con la ralladura de la piel se colorea la popular limonada mexicana. Con el zumo se condimentan las aguas frescas y los gajos acompañan al tequila, a la cerveza suave y a infinidad de platos.

Mango
Fruta suave y jugosa muy aromática, con un sabor ligeramente resinoso. Muy utilizada al natural y también para hacer sorbetes.

Piña
Se toma en todas sus formas, fresca o cocinada, pero en zumo es muy apreciada. Junto con tunas y mezcal forma parte de un platillo muy refrescante de El Bajío.

Guayaba
Su sabor combina muy bien con la piña y se utiliza mucho al natural, para refrescos, macedonias y platos refrescantes.

Lechoza
Su sabor combina a la perfección con lima o limón y, además de tomarse fresca, sola o acompañada de otras frutas, se utiliza para hacer sorbetes y agua fresca.

Desde muy antiguo México elabora gran cantidad de bebidas, la mayoría de las cuales se elabora con frutas y plantas cactáceas. Fermentadas producen bebidas alcohólicas y al natural son la base de bebidas sin alcohol como refrescos, café o chocolate (58).

C.C. Reconocimiento



Desde el cacao hasta el tequila, las bebidas juegan un papel muy importante en la cocina mexicana. Tanto es así, que muchos platos exigen a acompañarse con su bebida típica. Con o sin alcohol, refrescantes o clientes, son rápidas y fáciles de preparar (59).

C.C. Reconocimiento

CHOCOLATE DIVINO

Del cacao al chocolate



En primer lugar, el fruto del árbol cacaotero se somete a un cuidadoso proceso de transformación para obtener granos de cacao aptos para elaborar chocolate. Este proceso, conocido como *beneficiado*, consta de cuatro etapas: extracción de las almendras del interior de los frutos, fermentación, lavado –para eliminar la pulpa– y secado. Completado el *beneficiado*, los granos se tuestan para que adquieran todo su aroma y, a continuación, se descascarillan y se muelen.
La pasta de cacao resultante se somete a un prensado mediante el cual se separa la manteca de cacao de la torta de cacao, que, una vez molida, da lugar al cacao en polvo.
Por último, para obtener los distintos tipos de chocolate, basta con mezclar el cacao en polvo y la manteca de cacao con el resto de ingredientes elegidos: azúcar, leche, frutos secos, etc.





Tipos de tabletas

Antiguamente, el chocolate se tomaba como bebida. Para poder comerlo hubo que esperar hasta 1847, año en que la empresa británica *Fry & Sons* presentó las primeras tabletas como resultado de la introducción del moldeado en su elaboración. Los tipos de tabletas se distinguen en función de sus ingredientes. Entre las diversas marcas existen dos tipos de tabletas de chocolate: oscura con más sabor y otra más suave, de color más claro.

Manjar de los dioses

Bautizado científicamente *Theobroma* (en griego, manjar de los dioses) *cacao* en el siglo XVIII, se sabe que el árbol cacaotero crecía ya de forma espontánea en el siglo IV a.C. en el Yucatán. El cacao, su semilla, era considerado un regalo divino por los mayas y aztecas, por ser fuente de su riqueza (la usaban como moneda de cambio) y por el poder energético de las bebidas que elaboraban mezclándolo con agua y chile. Tras ser descubierto por Hernán Cortés, el cacao fue importado a España, donde, a lo largo del siglo XVI, las órdenes religiosas endulzaron la fórmula del chocolate para adaptarla al gusto europeo.





La difusión masiva del chocolate no llegaría hasta el siglo XIX, cuando diferentes empresas británicas y suizas como Cadbury, Suchard, Lindt, Fry & Sons o Nestlé iniciaron su producción industrial.

www.bdigital.ucv.es



El auténtico sabor del cacao, tal como lo tomaban los aztecas y los mayas, es extremadamente amargo. Desagradable para el paladar occidental. Los colonizadores españoles introdujeron la mezcla con azúcar para suavizar su sabor.

Cómo tomar el chocolate

Aunque el chocolate líquido, mezcla de cacao con agua o leche, se emplea en algunos países para cocinar, su uso más común sigue siendo como bebida.
Al margen de las variedades mexicanas derivadas de los brebajes prehispánicos, en la actualidad se distinguen tres maneras de tomar el chocolate caliente: a la francesa, con chocolate claro y poco espeso; a la vienesa o suiza, igual que el anterior pero servido con nata montada encima; y a la española, muy espeso y untado con bizcochos o churros. Cuando el chocolate incorpora harina o fécula, se denomina a la taza.





Chocolate negro
Se trata del chocolate de sabor más fuerte, ya que contiene un alto contenido de cacao en polvo (más del 50%) y no lleva productos lácteos. En función de la cantidad de azúcar que incluyen, las tabletas se dividen en amargas y semiamargas.



Con leche y blanco
De sabor dulce, las tabletas de chocolate con leche incorporan un 50% de azúcar, además del cacao y la leche en polvo. Si se sustituye el cacao en polvo por manteca de cacao, se obtiene el característico chocolate blanco.



De cobertura
El cremoso chocolate *fondant* incluye cacao en polvo y manteca de cacao a partes iguales. Si aumenta el contenido de manteca, se obtiene el chocolate de cobertura, base de los bombones y que se usa caliente para recubrir tartas y pasteles.

Considerando un regalo divino por los indígenas del México prehispánico, sus auténticos descubridores, el cacao y sus derivados de chocolate son uno de los alimentos más populares del mundo desde que los españoles los llevaron a Europa (60).

C.C. Reconocimiento

Cocina Árabe I



La cocina árabe, una de las más antiguas del mundo, se extiende por una vasta zona del planeta. “Condicionada por los preceptos islámicos, se define por unos elementos comunes, pero también por particularidades vinculadas a paisajes tan contrastantes como el desierto y la costa mediterránea. Comerciantes desde épocas antiquísimas, los árabes integraron y difundieron productos hasta entonces exóticos. Su oferta culinaria es hoy en día, refinada, aromática y muy saludable” (61).

C.C. Reconocimiento

Esencia Árabe.

En efecto, “debido a las amplias zonas geográficas que comprende su demarcación, la cocina árabe es un complejo abanico de aromas y sabores en el que son tan frecuentes los puntos de conexión (Ej. Existen guisos comunes que solo se diferencian entre sí por los nombres y las pequeñas variaciones de ingredientes. De allí que se erijan en platos que resuman la personalidad de su país de origen), y se convierten en abanderados de toda su gastronomía: El Mdammas en Sudan muy similar al Hummus libanes, en Siria Las Kibbeh, el Mansal en Jordania, en Irak existen los mejores cocineros de shawarma, el cuscús en Marruecos en el Yemen, sus sabores son contundentes, ya que tienen en el pimentón uno d sus condimentos preferidos. El pan, es la base de la dieta junto a las sopas y guisos de legumbres. Consumen mayoritariamente carne de cordero del que valoran los riñones y los sesos. En las regiones rurales, la alya, manteca obtenida de la grasa de la cola del cordero, sustituye a los aceites vegetales a la hora de cocinar”

www.bdigital.ula.ve

En general, se trata de una gastronomía saludable, en la que abundan frutas, verduras y cereales, y que tiene en el cordero y las aves del corral sus carnes preferidas. Sus platos se caracterizan por el uso de especias y todo tipo de condimentos, sin caer en los excesos que impiden degustar el sabor original de sus ingredientes. Las cocinas árabes también comparten el esmero en la presentación de sus platos y la costumbre que rodean a todos los actos alimentarios. A grandes rasgos se distinguen tres grandes regiones: el Magreb: Libia, Marruecos, Mauritania y Túnez tienen en los tajines y los cuscús sus platos más representativos; el Levante: Siria, Líbano, Jordania y Palestina se caracterizan por sus entrantes o mezzes y los países de la península arábiga: Arabia Saudita, Bahréin, Emiratos Árabes Unidos, Jordania, Kuwait, Omán, Qatar, Yemen. IRAK y siria; disfrutan de gran variedad de pescados, así como especialidades de carnes asadas.

C.C. Reconocimiento

ESENCIA ÁRABE

Cocina libanesa, la más conocida

La gastronomía libanesa es la más conocida de Oriente Próximo gracias a los emigrantes, que, movidos por la sangrienta guerra civil que azotó al país entre 1975 y 1990, se instalaron en Occidente.
Su cocina utiliza, ampliamente, condimentos como la menta picada, el ajo y el zumo de limón. Sus platos clásicos son los *mezzé*, pequeñas raciones de carne y verduras, acompañadas de salsas y purés, como el *hummus* (puré de garbanzos) o la crema de berenjenas. Por otra parte, la *tabboulé*, con *bulghur*, verduras picadas y aliñada con limón, se caracteriza por ser su ensalada más popular.



Café en Beirut con *nargile* o pipas de agua.

Platos nacionales

Aunque hay guisos comunes que sólo se diferencian entre sí por los nombres y las pequeñas variaciones de ingredientes, en la cocina árabe se erigen platos que resuman la personalidad de su país de origen y se convierten en abanderados de toda su gastronomía.

Sudán



El *mdammas* es el plato estrella de la gastronomía sudanesa y del vecino Egipto. Similar al *hummus* libanés, consiste en un puré de habas cocidas con trozos de cebolla y pimientos morrones, aderezado con pimiento molido, sal y aceite.

Siria



Las *kibbeh*, o croquetas de *bulghur* rellenas de cebolla, carne y piñones, son el plato sirio por antonomasia. Su correcta elaboración es un símbolo de habilidad muy apreciado entre las mujeres sirias.

Jordania



El *mansaf*, cuya traducción es bandeja grande, es un plato colectivo muy valorado entre los jordanos. Está compuesto por lonjas de cordero estofado, acompañado por arroz, pan y rociado con *jameed* (yogur líquido agrio de oveja).

Diversidad de aromas y sabores

Debido a las amplias zonas geográficas que comprende su demarcación, la cocina árabe es un complejo abanico de aromas y sabores, en el que son tan frecuentes los puntos de conexión como, al mismo tiempo, las divergencias. En general, se trata de una gastronomía saludable, en la que abundan frutas, verduras y cereales, y que tiene en el cordero y las aves de corral sus carnes preferidas.
Sus platos se caracterizan por el uso de especias y todo tipo de condimentos, sin caer en los excesos que impiden degustar el sabor original de sus ingredientes.
Las cocinas árabes también comparten el esmero en la presentación de sus platos y las costumbres que rodean a todos los actos alimentarios.
A grandes rasgos se distinguen tres grandes regiones: el Magreb tiene en las *tajines* y los *cuscús* sus platos más representativos; el levante (Siria, Líbano, Jordania y Palestina) se caracteriza por sus entrantes o *mezzes*; y los países de la península Arábiga disfrutan de gran variedad de pescados, así como especialidades de carnes asadas.



En el mundo árabe, el mercado o zoco es también un centro de reunión social.

Irak



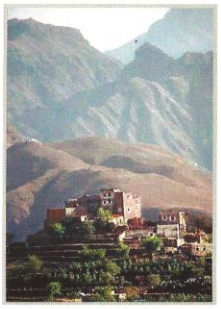
Los iraquíes, especialmente los del norte, tienen la fama de ser los mejores cocineros de *shawarma*, lonjas de cordero condimentadas e insertadas en una vara metálica que se hace girar verticalmente para asarlas lentamente.

Marruecos



El *cuscús* es sinónimo de Marruecos. Su nombre es una onomatopeya que recuerda el sonido de los granos de sémola al cocer en el recipiente de barro sobre las verduras y carne. Los más extendidos son el de pollo y el de cordero.

El exotismo de Yemen



La cocina de Yemen es tan singular como su arquitectura. Sus sabores son contundentes, ya que tienen en el pimentón uno de sus condimentos preferidos.
El pan es la base de la dieta, junto a las sopas y guisos de legumbres. Consumen mayoritariamente carne de cordero, del que valoran especialmente los riñones y los sesos.
En las regiones rurales, la *alya*, manteca obtenida de la grasa de la cola del cordero, sustituye a los aceites vegetales a la hora de cocinar.

La personalidad de la cocina árabe reside en la fragancia de sus platos, cuyos aromas consigue mediante el uso de hierbas, especias e, incluso, con extractos de flores. Sus particulares sabores provienen, así mismo, de algunos productos específicos como la mantequilla clarificada (62).

C.C. Reconocimiento

PRODUCTOS BÁSICOS

Tahina

Elaborada con semillas de sésamo, es una pasta compacta que se usa para dar sabor a ensaladas y verduras, preparar salsas o simplemente para acompañar un trozo de pan. Se utiliza ampliamente en el Mediterráneo sudoriental.



Limón

Además de fresco, la cocina árabe utiliza ampliamente el limón encurtido con el que aromatiza ensaladas y tajines.



Hierbas aromáticas

El perejil (1) más común de la gastronomía árabe es el de hoja lisa, también llamado continental. El sabor agridulce del cilantro (2) se utiliza para aderezar ensaladas y aliños, mientras que la menta fresca (3) condimenta salsas, hortalizas, platos de carne o ensaladas y es el complemento ideal para el refrescante té verde.



Ajo y cebolla

El ajo y la cebolla son ingredientes básicos de la gastronomía árabe que valora tanto su sabor como sus propiedades: del ajo se aprecian sus virtudes antisépticas y de la cebolla, su capacidad para combatir resfriados y dolores de estómago.





Legumbres

Las legumbres son fundamentales en las regiones con déficit de proteínas cárnicas. Los garbanzos y las lentejas son las más consumidas en todos los países árabes e intervienen en sopas, guisos, ensaladas o purés, como el popular hummus libanés.



Miel

Es una de las bases más empleadas en la preparación de sus calóricos y sabrosos pastelillos. También se utiliza para conseguir un toque agridulce en algunos platos de carne.



Bulghur

Este cereal se obtiene con granos enteros de trigo cocidos al vapor, posteriormente secados y molidos. Gracias a este proceso, su cocción es muy rápida y de fácil digestión. Tiene un agradable sabor a nueces y una textura muy ligera.



Aceite

La cocina árabe prefiere los aceites vegetales para los guisos y fritos, especialmente el de maíz o el de girasol, así como varios aceites de nueces. El aceite de oliva sirve para aderezar platos fríos.

www.bdigital.ula.ve

La personalidad de la **cocina árabe** reside en la fragancia de sus platos, cuyos aromas consigue mediante el uso de **hierbas**, **especias** e, incluso, con **extractos de flores**. Sus particulares sabores provienen, asimismo, de algunos productos específicos como la **mantequilla clarificada**.

Samneh

Es una mantequilla clarificada, de sabor muy fuerte, que se usa para cocinar y para dar sabor a ciertos platos de carne y de cuscús. Se conoce desde tiempos bíblicos.



Laban

También llamado *labneh*, es un yogur espeso que se toma dulce como postre, o salado, acompañado de pan árabe, y sazonado con una pizca de sal, perejil y aceite de oliva. También se emplea en la preparación de salsas.





Cordero

La carne de cordero es la más apreciada de la gastronomía árabe. Imprescindible en las grandes celebraciones, también es habitual en la cocina diaria, ya sea frita, asada o en estofados. Otras carnes muy utilizadas son las aves –sobre todo pollo, pero también pichón y codorniz–, la ternera o el cabrito.



Verduras

Dos de las verduras más representativas de la cocina árabe son el pepino –que aporta su frescor a las ensaladas– y las berenjenas –preparadas preferentemente al horno o acompañando a guisos–.





Pan

Los árabes son grandes consumidores de pan, con el que acompañan todas las comidas. Junto al clásico pan árabe, también hay una larga tradición de pan integral y entre las especialidades regionales destaca el *morkouk* libanés (similar al *pito* griego).

Almendras

Los frutos secos gozan de una gran popularidad en los países árabes y, de entre todos ellos, los más utilizados son las almendras, especialmente en la elaboración de postres. Los piñones y los pistachos son también habituales en los platos de la región.



Dátiles

Estos frutos son muy valorados por su sabor dulce y su alto valor nutritivo. Se toman solos e intervienen en la elaboración de platos salados, como acompañamiento o como relleno, y en dulces (tortas, rollos, pastelillos, etc.).



Aguas aromatizantes

El agua de rosas (1) aromatiza guisos, postres y bebidas, además de ser un ingrediente habitual de los productos cosméticos. El agua de flores de naranja (2) se utiliza principalmente para dar fragancia a los pasteles.

C.C. Reconocimiento



www.bdigital.ula.ve

La cocina árabe es una de las más especiadas del mundo y los condimentos usados en sus recetas se cuentan por decenas. Con usos y variedades diferentes en cada país, algunas de estas especias se han popularizado en todo el planeta (64).

C.C. Reconocimiento

Cocina Árabe II



La cocina árabe goza de las mismas características nutritivas que la cocina mediterránea. Sin embargo, se aleja de esta última por su tendencia a realizar platos únicos, fruto de la influencia de los pueblos nómadas; por el uso de especias, que ayudan a conservar muchos ingredientes que perecerían en las altas temperaturas de los países árabes; y, por último, por la habitual presencia de la miel y el azúcar en los dulces. Unos dulces que pocas veces se consumen como postres sino que se comen entre las comidas por puro apetito (65).

C.C. Reconocimiento



Conocedores de primera mano de los alimentos procedentes del Lejano Oriente, los árabes fueron los responsables de la integración definitiva de la mayoría de estos productos en la cocina occidental con su llegada a la península Ibérica (66).

C.C. Reconocimiento



FORMAS Y SABORES

Un menú completo

En las comidas árabes siempre se presenta un plato principal compuesto, básicamente, por verduras y cereales, mientras que las carnes son mucho menos frecuentes. Uno de los más consumidos en la mayoría de los países árabes es el *mjadarah* o arroz con lentejas, conocido como el plato de los pobres.

En el Líbano, los *mezzé* pueden sustituir al plato principal, ya que están compuestos, como mínimo, por unos doce platillos que se comen sin orden establecido (pan, salsas, ensaladas, carnes y verduras).

Al final de la comida se sirve fruta fresca, como sandía, higos o dátiles. Los postres también ofrecen una gran variedad de pasteles y pastelillos. Algunos clásicos son los *katayef* (rellenos de nueces), la *bastila* dulce (hojaldre relleno de leche y almendras) o la *baklava* de pistachos *(foto de la izquierda).*

De la tierra...

La carne y los huevos se caracterizan por ser productos poco asequibles para la población árabe. Por esta razón, los guisos de carne se preparan principalmente para las grandes celebraciones. El cordero es el animal preferido, seguido por el pollo, que incluso llega a sustituir al cordero en las comidas festivas. El pichón también es muy valorado entre los árabes musulmanes por la gran afición de Mahoma a esta ave.

La carne de cabra se consume en menor medida.

La parrilla es uno de los métodos de cocción preferidos para la carne en la cocina árabe.

La hospitalidad árabe

La hospitalidad es un rasgo característico de la cultura árabe. Por muy pobre que sea un anfitrión, siempre ofrecerá a su invitado algo para comer. Esta cortesía cumple una serie de normas de etiqueta comunes en la mayoría de países árabes. Así, está mal visto que un anfitrión de pocos recursos económicos ofrezca a un invitado de superior categoría social unos platos por encima de sus posibilidades económicas. No obstante, es signo de generosidad ofrecer grandes viandas a los invitados de un estatus similar o inferior. Asimismo, se considera una ostentación innecesaria que una persona adinerada se disponga a ofrecer un menú lujoso a conocidos o amigos de rango social inferior.

El anfitrión acostumbra a comer en primer lugar para demostrar que la comida está buena y así animar al resto de comensales a probarla. Por su parte, el invitado no debe rechazar un plato o pieza que le ha sido ofrecido. Además, demostrar buen apetito le otorgará el calificativo de generoso, ya que significa que cuando él se comporte como anfitrión hará todo lo posible para que sus invitados queden igual de complacidos. Contrariamente a lo extendido, eructar después de comer es de mala educación, por lo que es necesario pedir disculpas –*asef afwan*– en el caso de no poder reprimir un eructo.

El pan árabe tiene una textura ligera y moldeable que le permite ser utilizado como sustituto de cucharas y tenedores.

www.bo...a.ve

Los árabes prefieren la comida informal y asequible de los pequeños establecimientos callejeros a la de los restaurantes. En su cultura, quien come en un restaurante está considerado un *maktuh*, es decir una persona que no tiene familiares ni amigos.

Tradicionalmente, en la península Arábiga se prepara para las bodas y grandes ocasiones el *khouzi*: un bebé de camello relleno de un cordero, a su vez relleno de pollo que en su interior contiene huevos, arroz y nueces.

... y el mar

El pescado no es habitual en la cocina árabe y se limita a las zonas costeras, donde se cocina a la brasa, en *kebabs*, o brochetas o frito, y raramente cocido. También se prepara seco y salado, y en Irak se ahuma, dando lugar a la especialidad llamada *mashgouf*. Algunos de los pescados más habituales de Oriente Próximo son el lenguado, el atún y el rodaballo.

La cultura árabe, hospitalaria y afable, utiliza la comida como un vehículo de comunicación social. Con unas normas de etiqueta comunes, los árabes ofrecen a sus invitados lo mejor de su gastronomía: guisos, verduras, carnes y dulces (67).

C.C. Reconocimiento

LAS BEBIDAS

1. Al Qahwa

Café árabe, símbolo de la hospitalidad de los árabes, la preparación y degustación del *qahwa* es todo un ritual y se ofrece a los visitantes, que siempre son recibidos con una taza de café caliente. Para prepararlo basta con moler un poco de cardamomo en un mortero. Se mezcla en una olla pequeña con agua y café muy tostado y molido, y se hierve a fuego lento durante 15 minutos. Se sirve caliente y sin azúcar y su sabor es amargo.

2. Cardamomo (especia de la región)

Té a la menta, la bebida nacional de Marruecos, es también un símbolo de hospitalidad que nunca debe rechazarse.
Se toma a cualquier hora sólo o acompañando reposterías y es muy apreciado por sus cualidades estimulantes, digestivas y refrescantes. Se enjuaga una tetera con agua hirviendo, se pone té verde de chino, se añade menta fresca troceada y azúcar y se vierte agua hirviendo. Se tapa y, en 5 minutos, la infusión está lista. Se sirve muy caliente.

3. Airan

Es la bebida de los beduinos y se toma como refresco, sobre todo en verano.
Posee cualidades que abren el apetito, por lo que suele ofrecerse antes de las comidas.
De fácil elaboración, se colocan en una jarra 3 yogures, 3 vasos de agua, 2 ramitas de menta fresca, 1 ajo pelado, 1 cucharada de sal y 2 o 3 cubitos de hielo. Se revuelve bien con una cuchara hasta que tenga consistencia de jarabe y se sirve.

4. Agua de rosas

El agua destilada de pétalos de rosa, preferiblemente roja, se utiliza mucho en la cocina árabe. Diluida, aromatiza muchos platos, postres y bebidas. Pero su uso más extendido, que actualmente aún perdura, es, según los preceptos de Mahoma, añadir al vaso de agua con el que se finaliza una comida ligera unas gotas de agua de rosas, por sus propiedades digestivas y diuréticas, además de combatir el mal aliento. El agua de rosas se puede adquirir ya preparada.



www.bdigital.ula.ve

5. Leche de almendras

La bebida de *Las Mil y una Noches* es muy tonificante y refrescante, por lo que se toma, esencialmente, en el transcurso del verano.
Después de picar 150 gramos de almendras peladas, se mezclan en la picadora con un poco de azúcar y 350 ml de agua. Cuando tenga una consistencia homogénea se añade medio litro de leche y una cucharada de agua de azahar y se sirve enseguida muy frío.

6. Agua de tamarindo

De la importancia que el pueblo árabe otorga al agua y a la adición de zumos de frutas surgen una gran cantidad de excelentes bebidas refrescantes. El agua de tamarindo, bebida muy popular especialmente en Siria e Irak, está elaborada a base de jugo de tamarindo –un fruto leguminoso con muchas semillas negras de sabor agradable–, unas gotas de limón, azúcar al gusto y agua mineral. Se sirve fría, con hielo.

7. Zumo de granada

La granada, además de la fruta favorita de Irán, es todo un símbolo cultural. Mahoma recomendaba su ingestión para combatir malos sentimientos y muchos poetas la utilizaron, por su forma y el color de sus semillas, en alusión a la fertilidad de la mujer o a corazones destrozados. Se prepara mezclando medio litro de zumo de granada, 120 ml de zumo de limón, una cucharada de agua de azahar, azúcar y agua mineral con o sin gas. También se sirve con hielo.

8. Jarabe de menta

Muchas de las bebidas árabes son, además de refrescantes o reconfortantes, auténticos elixires medicinales. Los jarabes –de miel, limón y manzana...– son muy beneficiosos para la salud. El de menta, por ejemplo, combate la flema y fortalece el hígado y el estómago. En un litro de agua se añade un poco de menta y albahaca fresca o seca, piel de naranja, 3 clavos y azúcar al gusto. Se lleva a ebullición y, tras dejar reposar dos minutos, se cuela y se sirve caliente con azúcar.

Muy apreciadas en los países árabes son símbolo de uno de los rasgos de sus habitantes; la hospitalidad. Además de ser muy útiles para combatir su caluroso clima, algunas son auténticos remedios medicinales (68).

C.C. Reconocimiento

Cocina Hindú



www.bdigital.ula.ve

La auténtica comida de la India está considerada como una de las grandes tradiciones culinarias del mundo. “Su tremenda diversidad es un reflejo de muchas culturas, y abarca desde los exquisitos y sensibles platos vegetarianos hasta las sabrosas mezclas de carne, pollo y pescado, elaboradas con docenas de ingredientes.

Cada región tiene sus propias especialidades inspiradas en la Etnia, la religión, la historia y la geografía o el entorno físico, y cada restaurante y ama de casa añade su toque particular. Una gastronomía muy sui-generis, pues ha sido capaz de crear otra: la cocina anglo india, fruto de la influencia hindú y la imaginación británica durante la época de la colonización” (69).

El secreto de la delicada cocina india es el acertado uso de las especias. Las salsas indias que no son necesariamente picantes, se mezclan para complementar el ingrediente principal del plato

C.C. Reconocimiento



EXOTISMO Y AVENTURA

El Norte, una aventura gastronómica

La cocina del norte de la India, donde aún subsiste la influencia mogol, se centra en el cordero y las aves, en la mantequilla clarificada, en las especias y en la leche. Algunos de sus platos más populares son el pollo *tandoori*, con especias, asado en el tradicional *tandoor* de carbón vegetal y servido con yogur frío, ensalada de cebolla y rábano; el *nan*, pan fermentado rociado con semillas de amapola; el *pulao*, un magnífico plato de arroz con azafrán, repleto de marinados sobre brochetas; o las carnes dulces *(mithai)* como el *jalebi*.

El coco, las almendras y los pistachos suelen acompañar a las *mithai* (carnes dulces) como el *barfi*.

El sur arroz en abundancia

Si algo hay que caracterice a la cocina del sur de la India es el arroz, ingrediente principal en el desayuno, la comida, la hora del té y la cena, pero nunca bajo la misma forma, y mientras los nombres de los platos pueden ser los mismos, cada estado ofrece un sabor característico. El arroz blanco también puede ser un placer, porque el sureño siempre le añade unas gotas de aceite de mantequilla clarificada. De cualquier modo, ya sea en un palacio en Karnataka o en una *tarawad* (casa) ancestral en Kerala, se come sobre una hoja de plátano. Una vez se ha terminado, hay que doblarla y tirarla.

En literatura sánscrita existen tres palabras que definen la hospitalidad india: *Atithi Devo Bhava* (tu huésped es tu dios). Hasta la más pobre familia considera un gran honor compartir la comida con un invitado, y no le dejarán ir hasta que no esté completamente satisfecho.

Una dieta variada

La dieta hindú es muy variada a causa de la gran extensión del país. En el norte se comen más platos de cordero debido a la influencia que dejaron los mogoles y los musulmanes. El sur, en cambio, es mucho más vegetariano, aunque en ambas zonas abundan los platos de pollo al *curry*, *tikka*, *masala*. En las zonas costeras hay pescado y marisco con salsas a base de leche de coco, tomate, ajo, cebolla... La base fundamental de la comida de la mayoría de los indios es el arroz y el *dhal*, una sopa de lentejas. El *curry* es una mezcla de especias –de origen inglés– que puede combinarse con pollo, cordero, pescado o vegetales, y el arroz –de la variedad *basmati*– puede tomarse hervido o bien *pulao*, con vegetales y frutos secos, *biryani* con azafrán o frito un poco al estilo chino. Pollo, cordero y marisco se encuentran a menudo al horno *tandoori* y hay diferentes tipos de pan: desde el popular *chapati*, una tortilla de harina y agua, hasta *rotis*, *nan* o los crujientes *papadums*. Entre los aperitivos vegetarianos son muy populares las *kofta* y *pakoras* vegetales o las *masala dosa*, una especie de *crêpes*, también con vegetales y *curry*. Sobre todo en el sur, donde la comida es más especiada, se encuentra un plato básico vegetariano: el *thali*, que se acompaña con *dhal*, *curry* de vegetales, salsa de coco y otros condimentos.

Goa mediterránea

En medio de una experiencia india, Goa sorprende con su aire mediterráneo, que también se deja sentir en su cocina. La *Perla de Oriente* de los antiguos colonizadores portugueses, con sus mil kilómetros de costa –donde se encuentran algunas de las playas más bellas del mundo–, ofrece una impresionante variedad de mariscos: gambas, nécoras, langosta, ostras... y especialidades del cerdo como el chorizo, el *vindaloo* o el cerdo macerado en vinagre o picante *(sarpatel)*.

El Este agrio y picante

En el Este de la India, los alimentos suelen ser agrios, picantes, deliciosos y exóticos. Peces frescos de río del delta del Ganges, convertidos en una asombrosa variedad de platos tentadores, fritos, crujientes, cocidos en yogur o preparados con salsa de especias. Hay una profusión de preparados de arroz, cocinados con hierbas aromáticas, delicadamente aromatizados con lentejas y especias selectas, o al vapor con trozos de cordero o con mariscos. Y, para culminar una comida, se encuentra una serie de los tradicionales dulces bengalíes, confituras cremosas hechas de queso de crema endulzado y leche espesada.

El Oeste vegetariano

La comida tradicional del oeste de la India es ligera. El *thali* es una bandeja redonda de plata donde se sirve un popurrí de especialidades agridulces, todas a la vez, una demostración de que la comida vegetariana de la India es tan variada como las estaciones del año, que sorprenden con sus peculiaridades propias. Los *khaman dhokla* son pastelillos salados hechos al vapor con harina de garbanzos. Van muy bien con una taza de té. El *paunk* es una especialidad de invierno de Surat hecha de cereal tierno tostado, *jowar* con ajo, *chutney* o mezcla de encurtidos y azúcar. Se suele tomar con un vaso de *buttermilk*.

En la India existen tantos estilos como regiones hay en el país, el séptimo más grande del mundo. Cada región tiene no solo religiones, historias, dialectos y culturas distintas sino también, climas y por lo tanto, productos alimenticios muy diferentes. La mezcla de colores, sabores y texturas de un plato indio es una verdadera fiesta de los sentidos, un afrodisiaco incomparable (70).

C.C. Reconocimiento



Arroz, cereales, verduras y legumbres, carnes y pescado…. Todos estos productos son comunes a muchas culturas, pero en la India parecen cobrar otra vida, sobre todo al comprobar su uso en la cocina y en el devenir cotidiano (71).

C.C. Reconocimiento



En cada hogar y región de la India tienen sus propias recetas para las mezclas de especias (masala), transmitidas de generación en generación. Las garam masala, literalmente “especias picantes” para calentar el cuerpo, se añaden a los guisos al final de la cocción (72).

C.C. Reconocimiento

Cocina Argentina



La lucha entre lo nativo y lo inmigrante se fusiono en una alianza a la hora de determinar la huella de la cocina argentina producto de mezclas entre las carnes asadas, la pasta en sus mil formas y colores y la tradición ancestral que les dejo la herencia de esa hierba que une a todos los argentinos bajo el ritual del mate" (73). Una gastronomía que no hizo sino ganar en amplitud y delicadeza con los aportes de tantas culturas culinarias que formaron un mosaico que hoy se materializa en la mezcla de tantos idiomas en las cartas de tantos restaurantes del país pero que – no obstante – no pierde el sabor de lo propio, de esas raíces que han sabido asimilar sabores tan lejanos y diversos

C.C. Reconocimiento

DEL TROPICO A LA PATAGONIA

La mejor carne del mundo



El sabor de la carne de las pampas argentinas es único, y tiene algunos porqués. La llanura central concentra el 80% de la existencia bovina del país y la ganadería que allí se practica es extensiva, es decir que los animales se crían "a campo abierto" y se alimentan exclusivamente de pasturas naturales. Las razas destinadas a producción de carne son Abeerden Angus, Shorthorn, Hereford y Charolais. Su consumo per cápita ostenta el primer puesto a nivel mundial.

Cocina patagónica

La de la Patagonia es la cocina regional más variada y la única que hace honor a la gran riqueza ictícola del Mar Argentino. Los ríos aportan el apreciado sabor de las truchas y sus tierras el agreste de ciervos y jabalíes. Capítulo aparte merece el ganado ovino, a partir del cual se degusta tal vez el plato más representativo, el cordero patagónico. En 1874 llegaron a Chubut inmigrantes galeses, quienes fundaron varias colonias y también una tradición muy viva, la del ritual del té y las tortas y dulces que lo acompañan.

Las regiones gastronómicas

Central
Se caracteriza por los típicos asados, el consumo de abundantes carnes rojas y embutidos de gran calidad. Es una región agroganadera y la más fértil del país, concentrando gran parte de la producción lechera. Se cultivan maíz (aceite), trigo (harina) y soya (múltiples derivados). Son habituales las pastas los domingos y el mate, siempre.

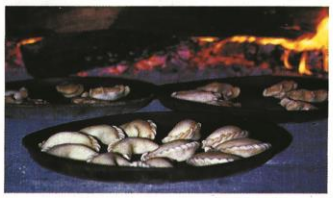
Sur
El ganado ovino proporciona su plato más representativo, aunque también se consume carne de vaca, ciervo y jabalí. Sus ríos y el amplio frente atlántico aportan trucha y bacalao, además de mariscos de gran calidad. La zona boscosa del oeste brinda frutos silvestres a partir de los cuales se elaboran jaleas, mermeladas y dulces caseros.

Noreste
La mandioca es básica, ya que con su harina se prepara la *fariña*, con su almidón el extendido *chipá*, y con su raíz la *carbonada*. Los peces de río son vitales, sobresalen el *dorado*, el *surubí* y el *pejerrey*. Allí se centraliza la producción de cítricos, té y yerba mate. En Misiones es popular el mate *tereré* (variante fría de dicha infusión).

Noroeste
Allí reina el *locro*, plato a base de maíz, patata y carne de cabrito, con infinidad de variantes. En la zona de Tucumán y Salta, las empanadas son una especialidad y los quesos de cabra una tradición. La región cuyana produce notables vinos, el *cabernet sauvignon* es su mejor exponente. Entre los dulces, destacan alfajores y conservas.

El Noroeste, personalidad y legado autóctono

Sin duda, en esta región convergen dos culturas: la precolombina y la europea, representada por españoles y árabes. Su gastronomía se basa en los productos de la tierra, brindando platos contundentes en base a maíz y pimentónes rojos, que le otorgan un rasgo distintivo, proyectando, desde el norte, una versión alternativa a los tradicionales estereotipos culinarios argentinos. Sin embargo, uno de sus platos típicos, la empanada, tiene orígenes que se remontan a los andaluces que llegaron a estas tierras, que a su vez heredaron de los árabes. Consiste en una masa muy ligera de harina, aceite y yema de huevos, estirada y cortada en redondo, que luego se rellena con carne picada y salteada con especias, sobre todo tomillo y comino. Existen variantes de preparación y relleno por regiones. Las del noroeste pueden contener pollo, maíz, queso y cebolla, atún y carne suave, pero las clásicas son de carne picante. En Salta se cocinan en hornos de barro, en Santiago del Estero se preparan jugosas y en Tucumán se ubica la capital nacional de la empanada, la ciudad de Famaillá. Desde siempre ha sido una comida práctica, fácil de transportar. Los *gauchos*, cuando salían al campo, llenaban sus sacos con empanadas hechas por sus mujeres. El *locro* es sinónimo de Salta y Jujuy (extremo norte del país). Es un guiso de maíz blanco cocido con carne, chorizo, tocino, garbanzos y auyama. Se sirve acompañado de pimentón picante y cebollín, aunque en las provincias del litoral también agregan verduras. Las *humitas* son otra especialidad de la región, que se realizan a base de pasta de maíz, queso y pimentón rojo cubiertos por hojas de mazorca, las que le otorgan un sabor especial. El cuarto plato representativo son los *tamales*: se moja una hoja de mazorca de maíz en agua hirviendo, se coloca un relleno precocido de harina de maíz y carne de cerdo o vaca condimentada, luego se envuelve con las hojas de mazorca para darles la cocción final. La región posee un amplio abanico de dulces de preparación artesanal. Los más conocidos son los *gaznates* [masa fina precocida rellena con dulce de *cayote (auyama blanca)*, membrillo o dulce de leche y cubierta por una capa de azúcar], los turrones salteños (dos tapas de masa arqueada rellena con pasta de turrón), empanadillas dulces con cayote y recubiertas con azúcar, *entremeses* y *alfajores*, además de dulces de auyama, lima e higos en almíbar.



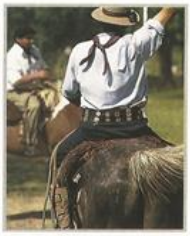
Aunque conocida solo por sus vistosos y deliciosos asados, la gastronomía argentina se caracteriza por la diversidad y el colorido que le aportan, no solo su extenso territorio, sino también las numerosas comunidades de inmigrantes que sucesivamente se han establecido a lo largo del país, enriqueciéndola al combinar sus costumbres con los diversos productos de esta prodiga tierra (74).

C.C. Reconocimiento

EL TRADICIONAL ASADO

Tradiciones y códigos

El asado nace como hábito de la población nómada y semi-nómada (campesinos e indígenas) de las inmensas extensiones libres de alambrados de la pampa argentina. Está íntimamente asociado a lo autóctono, a un mundo de hombres que viven al aire libre y a la virilidad del *gaucho* (campesino argentino) quien realiza un arte qe se ve coronado con los aplausos de los demás comensales después de degustar el manjar. En todos los pasos y aspectos de la preparación del asado cada asador tiene sus secretos y sus métodos. No sólo hay que conocer el orden de poner cada ingrediente de la parrillada, sino que es muy importante



la preparación del fuego y de la parrilla para que el punto de cocción y los sabores sean los adecuados. El modo de comer es diferente en el campo y la ciudad, ya que los *gauchos* mantienen intactas costumbres ancestrales.



Argentina es uno de los cinco mayores exportadores de carne del mundo. Gran parte de ese volumen se vende en el exterior, en el marco de la llamada Cuota Hilton, un convenio arancelario que permite realizar envíos de cortes de calidad a diversos mercados, sobre todo a la Unión Europea.

Secretos y pasos

Encender el fuego Hacer una bola con papel de periódico y acercarle astillas de madera blanda, formando una pirámide. Colocar trozos de leña o carbón vegetal a su alrededor, encender el papel y abanicar.





Brasas y prolegómenos Cuando las llamas han desaparecido (1/2 hora para el carbón, dos horas para la leña), se engrasa la parrilla con la grasa sobrante. El parrillero debe saber el orden de colocación de las viandas ya que cada una tiene un tiempo de cocción diferente.

Colocación de la carne La carne debe encontrarse a temperatura ambiente y salarse al gusto. Primero se apoyan los chorizos, los sesos, los riñones y las mollejas. A los 15 minutos las tripas, quince después, el costillar y las morcillas y quince más, para el solomillo, el entrecot, la culata y la tapa plana. En ese mismo orden se sirven.





Cuidado del asado La regulación de la altura del fuego es importante, ya que evita que se ase demasiado o quede crudo en el centro. Generalmente se acompaña de ensalada mixta (tomate, cebolla y lechuga).

Punto de cocción Un asado que ha alcanzado su punto exacto de cocción muestra una superficie perfectamente dorada y sin muchas manchas negras, con ampollas brillantes pequeñas, indicadoras de que la carne está jugosa. Al cortarla vemos un color rosado en el centro.



www.bdigital.ula.ve

Un clásico popular

La palabra "asado" es sinónimo de reunión, amistad, celebración, familia, domingo al mediodía. Pero no siempre fue así, sino que hasta mediados del siglo XX era común realizarlo el sábado al mediodía, pero posteriormente se hace costumbre hacerlo el domingo. Este comer social y familiar, obligado en grandes reuniones, fiestas solemnes y festejos familiares, se populariza tardíamente -a partir de 1950- simultáneamente con el gran crecimiento que experimetan los suburbios de Buenos Aires y las principales capitales del interior del país.
Existen muchas variantes, entre ellas el asado a asador y con piel (campo), a la parrilla y al horno (urbano), con o sin vísceras. Para hacer un asado al asador se necesita un asador, que son dos hierros cruzados a modo de cruz, que miden alrededor de 1,40 m el más largo y 50 cm el restante. El más corto sirve para sujetar la carne (de vaca, cordero o cabrito), que queda colocada longitudinalmente sobre el hierro más largo, cocinándose habitualmente sobre brasas, generalmente de leña. El asado con piel requiere un procedimiento distinto: se mata una vaca, se abre por la mitad la res, luego en cuartos, sin sacarle la piel. Se deja dorar durante la noche y se asa muy lentamente sobre brasas en grandes parrillas, con la piel hacia arriba. Está a punto cuando al tirar de los pelos, estos se desprenden con facilidad. El asado a la parrilla puede prepararse en cualquier parrillada hogareña, por lo tanto puede reemplazarse la leña por carbón vegetal.

La figura del asador es tradicional y permanece indisolublemente asociada a la estampa del gaucho.



Se considera que en el decurso del año 1600, las llanuras a ambos lados del rio de la Plata estaban repletas de ganado salvaje traído por Pedro de Mendoza – el primer adelantado – en 1538. El gaucho era el habitante vagabundo de la pampa, que vivía cazando y pastoreando animales, dando origen al asado, que en el campo se hace con leña y al aire libre. Requiere de la técnica de un experto, quien en solitario pasa varias horas preparándola (75).

C.C. Reconocimiento



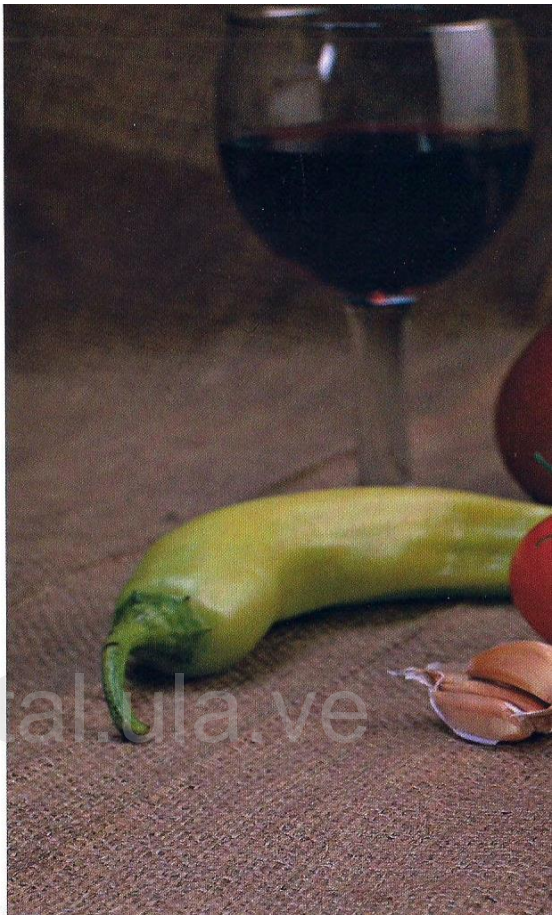
El concepto parrillada engloba múltiples ingredientes que tienen como común denominador que todos los cortes de carnes y despojos que la integran provienen del ganado vacuno. Los cortes más apreciados son el asado de tira, el vacío y el costillar: su sabor no solo depende de la calidad de la carne, sino en igual medida de la habilidad en la preparación, un sabor muy valorado y festejado (76).

C.C. Reconocimiento

Cocina Peruana

La cocina peruana es una de las más variadas y amplias del mundo. Creada sobre bases preincaicas e incaicas, con el tiempo se vio enriquecida por el aporte de influencias españolas, africanas, chinocantonesas, japonesas e italianas, fruto de la colonización europea y posteriores inmigraciones de orígenes tan diversos como exóticos. Así, el Perú reúne hoy los sabores, los colores y los aromas de cuatro continentes en su recetario típico.
Una gastronomía próspera y creativa, que se vale del aroma de hierbas silvestres, una inmensa diversidad de frutos de mar y productos de su tierra para brindar no sólo excelentes cualidades nutricias, sino también un festival exquisito al paladar.

www.bdigital.ula.ve



La cocina peruana “es una de las más variadas y amplias del mundo. Creada sobre base preincaicas e incaicas, con el tiempo se vio enriquecida por el aporte de influencias españolas, africanos, chino cantonesas, japonesas e italianas, fruto de la colonización europea y posteriores inmigraciones de orígenes tan diversos como exóticos. Así el Perú reúne hoy los sabores, los colores y los aromas de cuatro continentes en su recetario típico” (77).

Una gastronomía prospera y creativa que se vale del aroma de hierbas silvestres. Una inmensa diversidad de frutos del mar y productos de su tierra para brindar no solo excelentes cualidades nutricias, sino también un festival exquisito al paladar.

C.C. Reconocimiento

UNA COCINA AGRÍCOLA

La papa

Se calcula la antigüedad de este tubérculo en ocho mil años, siendo su origen las márgenes peruanas del lago Titicaca, el más alto del mundo. Existen estadísticas que indican que en el Perú se pueden encontrar hasta cuatro mil variedades de papas. Para el Imperio Inca era uno de los alimentos básicos, y aún hoy se estima su gran riqueza nutricional. Por ejemplo, una papa de tamaño mediano contiene alrededor de la mitad de los requerimientos diarios de vitamina C para una persona adulta, a diferencia de alimentos como el arroz o el trigo que no poseen ninguno. Actualmente, es el cultivo alimenticio más importante del mundo, con una producción anual cercana a las trescientas millones de toneladas.





VARIEDADES

Amarilla: No debe hervirse en exceso o pincharse ya que estalla. Por su textura más bien seca, es óptima para preparar puré.
Tomasa: La clásica papa blanca, buena para freír.
Huamantanga: Es la preferida de los cocineros profesionales. Es suave y cremosa, y más fácil de pelar una vez cocida.
Negra: De sabor exótico, también se la conoce como "papa mariva". Es exquisita, tirando a dulzona y es apta para todo tipo de cocción.
Peruanita: Es pequeña y de piel bicolor. Suele servirse entera, con sal y mantequilla.

Los alimentos del "Nuevo Mundo"

La complejidad topográfica y climática del Perú determinó la alimentación de sus habitantes, quienes debieron buscar la forma de adaptarse al medio ambiente para el uso inteligente de los recursos naturales. Es así como tierras áridas se convirtieron en extensas áreas de producción agrícola intensiva. Entre los principales cultivos se destacan la quinua y la quihuicha o amaranto, el tarhui y la papa, de la que se obtiene el chuño.

La **quinua**, llamada Madre Grano por los incas, fue el cereal principal de la comunidad incaica, incluso, lo consideraban sagrado. Se cultiva desde hace más de cinco mil años en tierras que van de tres mil a cuatro mil metros sobre el nivel del mar. El valor nutritivo de la quinua es comparable con el de la leche materna. El auge de la dieta vegetariana lo ha puesto de moda otra vez.

Por su parte, la **quihuicha** es otro cereal, con más de siete mil años de historia. Los conquistadores lo rechazaron, en primer lugar porque era "comida de indios". Hasta el día de hoy continúa siendo un recurso natural subutilizado pese a su prometedor aporte nutricional y económico.
El **tarhui** es una planta leguminosa que ha demostrado tener más proteína vegetal que la soya. Los granos, llamados chochos, vienen dentro de vainas que contienen alcaloides amargos que impiden su consumo directo. Últimamente, su cultivo se ha expandido a todos los países de la región andina.
Finalmente, el **chuño** es la deshidratación natural de la papa que asegura la disponibilidad del alimento y la supervivencia en caso de penurias. Su generoso sabor hace que se integre en muchos platos de la cocina criolla.



Perú prehispánico

El territorio peruano se extiende a lo largo de casi 1.300.000 km2. En la costa vive poco más del 50 por ciento de la población; la región andina alberga al 40 por ciento y en el llano amazónico sólo se encuentra el 10 por ciento del total de habitantes.
Antes de la llegada de los colonizadores españoles a América, en el Perú habitaban distintas comunidades aborígenes, que, con el tiempo, todas se incorporaron en el gran Imperio Inca. Éste fue en América del Sur lo que los aztecas en América del Norte. Adoraban a los astros, representados por piedras, a los animales y vegetales y sobre todo al dios Sol.



Cocina no sólo para el estómago

La cocina, en tiempos prehispánicos, tenía una filosofía diferente de la actual. Los incas creían que todo tenía vida y practicaban el "animismo", es decir, que para ellos todo tenía alma. Algunas de sus comunidades adoraban en el fogón de cocción a una deidad menor, la Qeri Awicha o diosa de la cocina, quien velaba por la nobleza de origen de todos los ingredientes y cuidaba de que la cocinera estuviera serena y alegre. De lo contrario, los platos saldrían mal.
Tanto es así, que aún hoy se conserva este espíritu en estos territorios. Una muestra clara es el ritual que todavía se mantiene cuando se realiza una boda. En estas oportunidades, el jefe de la aldea sirve a los novios, padres y padrinos un plato de caldo de cabeza de cordero (antes era de llama) y ofrece a la pareja las orejas del animal para que sepan escuchar los consejos de los padrinos.
A estos últimos se les entregan la lengua y el maxilar para que puedan dar sabias recomendaciones y, por último, a los padres se les reservan los ojos para que sepan estar pendientes de la nueva familia.
Los incas prehispánicos llevaban una dieta rica en nutrientes. Sin embargo, los alimentos variaban según los distintos sectores sociales.
El pueblo comía dos veces al día, y los platos se basaban en el chuño, o harina de papa deshidratada, al que se le añadía un jugo hecho de chile molido con sal y agua hervida. También comían gran cantidad de frutos y granos y poca carne.
Por su parte, las familias jerárquicas se alimentaban con carne de llama, vicuña, patos y perdices salvajes y, por supuesto, pescado en las zonas costeras.

Cereales como la quinua, la quihuicha o el maíz y la papa formaban parte de ldieta diaria de los aborígenes antes de las colonizaciones a fines del siglo XV. Tanto la papa como el maíz se extendieron por todo el mundo, pero los otros granos no corrieron con la misma suerte, por lo menos hasta ahora, que la cocina peruana se ha puesto de moda (78).

C.C. Reconocimiento



La llegada de los españoles modifico los hábitos de conquistadores y conquistados. Luego promediando el siglo XIX, se sumaron los aportes de los esclavos de origen africano, de los libertadores franceses y de los inmigrantes de la China y el Japón (79).

C.C. Reconocimiento



Basta con poner un pie en la cocina para que el aroma de las hierbas y especias como el cilantro, la albahaca y el comino se conviertan en protagonistas. También el color de los pimentones y las papas dominan el paisaje. Con unos pocos ingredientes de base, la cocina peruana se abre paso en el mundo (80).

C.C. Reconocimiento

Cocina Africana



Apenas conocida internacionalmente “la gastronomía africana se muestra tan variada y sorprendente como el continente que la perfilo. Gracias a la convivencia de estilo de vida ancestrales y de una emergente sociedad urbana, en la cocina africana coexisten métodos tradicionales de elaboración con los nuevos productos de la industria alimentaria. Sus platos de sabores fuertes y especiales, cumplen, a partes iguales, su función de nutrir y de satisfacer al paladar” (81).

C.C. Reconocimiento



MOSAICO CULINARIO

El exotismo del fértil oeste

Desde la punta de Cabo Verde, en Senegal, hasta el cabo López, en Gabón, pasando por todo el golfo de Guinea, la cocina de África occidental es la más variada y exótica del continente, resultado de las fértiles tierras bañadas por los ríos Níger y Senegal.
Destacan tanto los platos que, como el *pepe-sup* originario de Guinea, combinan verduras y carne con el pescado procedente de las costas atlánticas, como las sopas espesadas con *kimbombó* (*okra*, parecida a la berenjena)y condimentadas con maní –imagen superior–.

En la cocina de África occidental se distinguen dos áreas en función del uso del arroz como base vegetal. Así, éste predomina desde Senegal a Costa de Marfil mientras que hacia el oeste son más comunes el maíz, la mandioca (yuca) y el ñame.

Del plato único al plato nacional

Más diversificada en el oeste que en el este y con el plato único como exclusivo elemento común, la cocina del África subsahariana es un complejo mosaico gastronómico en el que prácticamente cada aldea y ciudad del continente dispone de sus recetas específicas. Una diversidad extrema, fuera del alcance de la categorización occidental, que es el resultado, en cada caso, de la mezcla de la cocina de las etnias nativas, configurada en función de los alimentos disponibles según los condicionantes geográficos y climáticos, con las técnicas y los productos importados por los distintos colonizadores europeos.

No obstante, con la aparición de los distintos estados africanos, a raíz del proceso de descolonización, esta complejidad se vio, hasta cierto punto, simplificada al promocionarse ciertas recetas como platos nacionales: *Kourkouri* (cocido de cerdo) en Burkina Faso; *Zegeni* (cordero con verduras y galletas de harina) en Eritrea; *Dou louf* (jarrete y pie de buey) en Chad; *Bosako* (gallo frito al aceite de palma) en Costa de Marfil; *Vary amin* (cocido de cebú) en Madagascar, etc.

Platos ciertamente importantes, sin embargo, son a menudo poco representativos. Así, algunos de ellos son recetas exclusivas para festividades, otros sólo representan una región del país y algunos incluso son compartidos por distintos países, en los que, simplemente, cambia algún ingrediente y el nombre.

La cocina de mercado

Desde las grandes ciudades hasta las aldeas más remotas, en el África negra siempre es posible encontrar un mercado donde obtener todos los productos frescos que sustentan su alimentación.

De todos los tamaños, los mercados son centros de transacción comercial pero, sobre todo, lugares de encuentro, que constituyen pilares básicos de la vida social africana. De esta manera, junto a los tenderetes de agricultores y pastores, abundan los establecimientos donde los nativos se reúnen para poder intercambiar chismorreos o discutir sobre la política local, mientras se refrescan con cualquier bebida alcohólica.

Junto al plato único, el otro elemento común a toda la cocina africana es la elaboración artesanal de las recetas, un fenómeno sólo posible en un continente donde la prisa nunca ha sido un valor a tener en cuenta.

Etiopía, un caso aparte

La cocina etíope se distingue de la del resto de África por su dieta basada, principalmente, en la carne. Platos característicos como el filete crudo de ternera o el estofado de pollo *doro wat* se sirven siempre sobre el *injera*, el pan de mijo usado como plato –imagen–.

Sudáfrica, la cosmopolita

El país más meridional de África acoge una gastronomía única por su carácter cosmopolita, mezcla de la cocina bantú nativa con la herencia de los colonos europeos y las aportaciones de los inmigrantes malayos e indios. Entre los platos más populares destacan el *biltong* (un tipo de cecina – carne curada especiada) y las salchichas de buey *boerewors* y las brochetas de cordero marinado *sosatis* (foto).

La alimentación de los bamaras, peuls y tuaregs (foto), habitantes del Sahel, la ruda sabana entre el Sáhara y las regiones tropicales, se nutre del pastoreo nómada y del cultivo limitado de maní y mijo (cereal).

Con el sistema de plato único como denominador común, la variedad de la cocina del África negra viene determinado tanto por los contrastes geográficos entre sus distintas regiones como por la herencia nativa y regional de cada país (82).

C.C. Reconocimiento



Agricultura, Ganadería y Pesca son fundamentales en un continente donde un alto porcentaje de la población se dedica a estas actividades para subsistir. A ellas se unen los cultivos comerciales en los que varios países africanos basan su economía, pero en todos los aspectos se caracterizan por su bajo nivel de mecanización (83).

C.C. Reconocimiento



Los condimentos y las Especias son imprescindibles en la gastronomía africana, ya que son los encargados de dar sabor a las salsas con las que se acompaña, invariablemente, a las bases, nutritivas pero insípidas de féculas y cereales. A los frutos, semillas, rizomas y hojas en los últimos años se han añadido productos preparados como el cubito de caldo concentrado (84).

C.C. Reconocimiento

Cocina Tailandesa



www.bdigital.ula.ve

La Cocina de Tailandia, en su mezcla de sabores es simple aromática y armoniosa. “con el arroz y el pescado como base, son diversos los ingredientes que contribuyen a crear su exotismo; las pastas de curry, la leche de coco, la salsa de pescado, los chiles, el tofu (alimento a base de soya) y los fideos son algunos de los componentes más clásicos de esta maravillosa cocina” (85). Preparar platos tailandeses no es difícil, toma poco tiempo y los resultados son deliciosos.

C.C. Reconocimiento



LEGADOS VECINOS

Sabores cardinales

NORTE

Durante los meses de invierno, en la zona montañosa del norte de Tailandia, la temperatura es lo suficientemente fresca como para el cultivo del lichi (fruta exótica originaria de China) y las fresas.
La textura del curry de esta zona es un poco más clara, ya que no se utiliza leche de coco para cocinar.
Las carnes más utilizadas son la de búfalo y la de cerdo.

NORDESTE

El nordeste, con su tierra pobre, no es una zona favorable para la agricultura. En esta zona prefieren el arroz de grano corto, pegajoso y apelmazado, conocido como *sticky rice*. Aquí las preparaciones son secas y se come con las manos. El laab es un plato típico del nordeste; consiste en una mezcla de buey crudo picado, arroz molido, hierbas y especias.

CENTRO

Sus fértiles llanuras hacen que la zona sea conocida como "el bol de arroz de Tailandia". La región adquiere importancia, también, por encontrarse allí Bangkok, la ciudad capital. Es la ciudad más cosmopolita del país, con magníficos templos, importantes ferias y centros comerciales, edificios modernos, barrios tradicionales y los famosos mercados flotantes (barcas de madera repletas de flores, frutas y hortalizas procedentes de las poblaciones cercanas).

SUR

En el sur encontramos una estrecha península con clima, terreno y recursos propios, muy diferentes de los del resto del país. Su economía se basa en el cultivo de arroz. Hacia el centro hay una zona de selva, con extensas plantaciones de palmeras, de las cuales se extrae tanto la leche de coco como el azúcar de palma. Además, allí se cultivan pomelos y piñas. Su proximidad al mar provee a esta región de una gran variedad de mariscos y pescados.

El clima

En Tailandia hay tres estaciones principales. El período más caluroso va de marzo a mayo. Entre junio y octubre tienen lugar los monzones (temporadas de lluvia), con precipitaciones diarias y un ambiente cálido y húmedo. La época más fresca se extiende de noviembre a febrero.

Cocina vegetariana

En Tailandia el vegetarianismo está muy extendido, por lo que en muchos platos se incorpora el **tofu**, que garantiza el aporte de proteínas. También, los **frutos secos** que además de enriquecer con sus proteínas, le dan una textura crujiente a los platos y realzan su sabor ya sea tostados o fritos.

www.bdigital.ula.ve

Tailandia limita con Malasia, Myanmar (Birmania), Laos y Camboya. Sin embargo, la influencia de china y la India en sus sabores y técnicas de cocción (como el salteado y la cocina al vapor) tiene un acentuado aceite en la cocina Tai. Por ejemplo, el concepto de equilibrar los cinco sabores: amargo, agrio, salado, picante y dulce es un legado chino, como también lo es el gusto por los fideos, la salsa de soya y el jengibre. Por su parte, el curry en sus diversas modalidades, la leche de coco para atemperar el picante de los chiles, el anís estrellado, la canela y el clavo de especia fueron introducidos por los inmigrantes indios (86).

C.C. Reconocimiento

HÁBITOS APETITOSOS



Sopas

Las sopas son muy importantes en la comida tailandesa. Muchas se preparan con caldos, lo que las hace transparentes y más ligeras. Otras, a base de leche de coco, son más espesas y sabrosas. Pueden llevar arroz o fideos, nunca en abundante cantidad. En todos los casos, las hierbas se incorporan siempre al final de la cocción para que no se evapore su aroma y pierdan su particular sabor.

Ensaladas

Las ensaladas suelen ser muy especiadas y fuertes. Entre sus ingredientes encontramos sabores tan variados como el de los calamares, el mango y los brotes de soya. También se preparan con fideos de celofán, trozos de cerdo y langostinos. Una ensalada típica es la *som tam*, que incluye salsa de pescado, ajo y jugo de lima.

Curries

Existen los curries verde y rojo. El primero lleva chiles, ajo, hojas de cilantro, comino, cebolla, galanga (planta de la familia del jengibre) y pasto limonero o malojillo (sabor parecido al limón). En su elaboración también pueden utilizarse cebollas moradas y los tallos del cilantro. El curry rojo es más picante que el verde y su color proviene de los chiles rojos.
En algunos sitios se puede encontrar el *musosaman*, una pasta de anís estrellado, canela y clavo de especia. Introducida por los musulmanes, es más suave y especiada.





Pescados y mariscos

Esencialmente, hay dos platos populares de pescado: el *pla brio wan* (pescado frito con salsa de jengibre) y el *poo cha* (pastelillos de cangrejo).

Postres

Para compensar los sabores fuertes y picantes de las comidas, los postres son, en general, frescos y livianos. Abundan las frutas tropicales como el mango, la piña, los cítricos y los cambures.
El arroz glutinoso endulzado con leche de coco es un postre delicioso que se puede acompañar con canela o trozos de mango.

Bebidas

Agua, té helado, whisky de arroz, cerveza y jugos de frutas.





El wok



Su versatilidad lo convierte en uno de los utensilios de cocción más utilizados en esta cocina; en él se puede freír, sofreír, cocinar al vapor y hervir. Ofrece innumerables ventajas: requiere menos aceite, por lo tanto, la comida es más sana; el tiempo de cocción es menor, razón por la cual los ingredientes conservan mejor sus nutrientes y su textura.
El wok nuevo necesita una preparación previa, ya que se vende recubierto por una capa de aceite que lo protege de la oxidación:

1. Ráspelo con un papel para quitarle dicha capa.
2. Enjuague y séquelo.
3. Colóquelo a fuego lento con un poco de aceite por aproximadamente 10 minutos.
4. Déjelo enfriar y vuelva a frotar con papel.
5. Enjuáguelo.

Luego de cada uso, para guardarlo séquelo bien y páselo un papel con aceite.





Arroz y fideos

Como en la mayoría de los países de Oriente Medio y Extremo Oriente, el arroz es el alimento básico. En Tailandia hay dos tipos principales de arroz: en el norte y noroeste se prefiere una variedad de grano corto, glutinoso y apelmazado, al que se le da forma de bolitas y se lo come generalmente con los dedos. Es, para los tailandeses, como el pan para los occidentales. Incluso, se come en el desayuno o en meriendas y aperitivos durante el día.
Las otras variedades son de grano más largo y fino, como el basmati y el jazmín. Este último, también conocido como arroz fragante o aromático, debe su nombre a la flor del jazmín, de dulce aroma, que crece en el sudeste asiático.

Cuando se cocina es suave, blanco y esponjoso. Su sabor realza notablemente el gusto tradicional de la cocina oriental. Al no hincharse tanto como el arroz normal, resulta más fácil calcular las cantidades.

Por su parte, existe una gran variedad de fideos que se elaboran con diferentes harinas. Entre los más consumidos por los tailandeses están los de harina de arroz. Resultan deliciosos como refrigerio y también como plato principal. En los mercados especializados en productos orientales, se pueden encontrar gran variedad de fideos secos, como los de celofán, también llamados fideos de brotes de semillas o fideos de cristal. Se venden empaquetados en bloques, son muy duros de cortar, pero se ablandan al cocerlos en agua hirviendo o sofreírlos en aceite. En algunos comercios más especializados, estos fideos se los puede encontrar frescos, de harina de trigo, huevo y agua.
En cualquier caso, pueden combinarse con una gran variedad de salsas e ingredientes.



C.C. Reconocimiento



Especias, hierbas y aderezos son muy utilizados en la cocina tailandesa. Se extraen de todas las partes de las plantas: raíces, cortezas, hojas y frutos, y aportan calor, sabor, aroma y textura. Solos o combinados, en todos los casos les dan a los platos un toque especial (88).

C.C. Reconocimiento

Cocina Alemana



La cocina alemana es más popular por las raciones abundantes de sus platos que por la diversidad de sus ingredientes. “Si bien la cerveza, las salchichas y los platos elaborados con col son muy conocidos, estos son solo unos pocos ejemplos de la gastronomía alemana. La cocina varía mucho de una región a otra y está influenciada por el entorno cultural y social. Las regiones del sur comparten muchos estilos y platos con sus vecinos suizos y austriacos. En el oeste, la cercanía con Francia tiene influencias vinícolas; y en las comarcas del este ha influido la gastronomía de Europa Oriental. En el norte predominan las influencias holandesas sobre todo en las zonas costeras, en las que se puede encontrar gran cantidad de platos a base de pescado” (89).

C.C. Reconocimiento

UNA COCINA SUSTANCIOSA

Costumbres

En el desayuno, toman café con leche los adultos y chocolate los niños. También comen pan, de los cuales existen una inmensa variedad, y en ocasiones huevos pasados por agua. El "tiempo para el pan" es a media mañana, y según la región acompaña al jamón crudo, salchicha blanca con cerveza o un bocadillo de queso.

En la tradición alemana, la comida más importante del día es el almuerzo, que por lo general consta de carne y papas. En las zonas rurales, los trabajadores vuelven a sus casas a la hora del almuerzo, pero en las grandes ciudades también se ha hecho común llevarse viandas a las oficinas u, ocasionalmente, almorzar en algún restaurante.

La merienda o cena, en su idioma original *abendessen* o *abendbrot*, significa comida del atardecer o pan del atardecer. Es una comida ligera que se sirve a las 7 de la noche y consiste en un par de bocadillos. Éstos pueden ser desde un plato de carne y queso hasta alguna espesa sopa, y fruta de postre. A pesar de los hábitos de trabajo impuestos durante las recientes décadas, aun hoy no resulta raro ver que la mayoría de los alemanes tiene su comida fuerte a última hora de la tarde.

El pan, en sus infinitas variedades, es uno de los protagonistas de esta cocina.





Región por región



Baviera es el estado más conocido de Alemania y sus platos son representativos de la cocina alemana del sur. **Munich**, en el este, es famosa por su cerveza y la celebración de la *Octoberfest*, la fiesta de la cerveza más importante del mundo, que tiene lugar entre los meses de septiembre y octubre. **Bavaria** posee una cocina básica caracterizada por la utilización de carnes especiadas asadas y harinas. Las recetas de pastas frescas con huevo o jamón son típicas de la región, así como los platos con jabalí o ciervo en temporada de caza. **Berlín** tiene una cocina de raíces campesinas muy simple. Su mayor valor se centra en satisfacer al comensal con abundantes platos, en lugar de una compleja elaboración de sabores y aromas. Los ingredientes típicos son carne de cerdo y de ganso, así como de pescado blanco. Entre lo vegetales predominan la coles, los pepinos y las papas. Los granos, tales como guisantes, lentejas nabos y judías, son también característicos de esta cocina. **Brandenburgo** goza de una cocina considerada parte fundamental de la culinaria alemana y está sumamente influenciada por la polaca. **Bremen** es la capital gastronómica del norte de Alemania. Entre sus especialidades encontramos el grünkohlessen, un plato de col verde, carne, salchicha y, opcionalmente se sirve con mostaza, ideal para el invierno. Otro plato típico de esta región es el *kloben*, un rico pastel que suele hacerse en grandes cantidades. Es un pan dulce con manteca, almendras, pasas, naranjas y caramelos mentolados producidos en la región. **Hamburgo** está ubicada en una zona costera, por lo que es posible comer allí cangrejos, langostas y solla, entre otros. Las carpas y los arenques se suelen encontrar asados, y todos ellos están muy asociados a la Fiesta de San Martín. También son muy populares los rollmops, platos a base de anguila que se venden por las calles. **Hessen** ostenta una cocina donde cada plato tiene muchas variantes, debido a que cada familia tiene tradiciones diferentes de elaboración. Son típicas las recetas a base de papas y pan, en algunos casos, de aspecto similar a la pizza italiana. **Mecklemburgo-Pomerania Occidental** cuenta, entre sus principales platos, con el conocido *leberwurst*. **Baja Sajonia** tiene una cocina de fuerte carácter campesino y que, sin ser refinada, igualmente llega a ser muy impresionante. El acompañamiento típico de sus platos son las papas en sus diferentes cocciones. Muy usados son los espárragos y la col, cuya variedad más usada en invierno es la verde. Las sopas son un plato muy celebrado en esta región; suele ser poco líquida y abundante en carne ahumada y vegetales. Generalmente suele servirse antes del plato principal, y una de las más conocida es la *hochzeitssuppe* (o sopa nupcial), que se elabora con trozos de diferentes carnes y vegetales. **Westfalia** combina en su cocina alimentos calóricos, dulces y calientes. Tiene en común con las gastronomías del norte de Alemania la muy rica y famosa col verde. **Palatinado** es una región que, por su ubicación geográfica, está muy influenciada por la cocina francesa y la mediterránea. Se cultivan en ella de forma exclusiva algunos ingredientes como las almendras, los frutos cítricos, los higos y los espárragos. **Sarre** se destaca por usar en su cocina el "diente de león" para un sinfín de platos típicos, entre ellos, una ensalada elaborada a base de sus hojas. También cabe destacar las preparaciones con papa cruda, como el famoso *hoorische*. **Sajonia** abunda en ingredientes típicos, como papas y coles, para acompañar platos de pescado, como sardinas y carpas. Se destaca aquí una gran tradición en torno al café. **Sajonia-Anhalt** se caracteriza por la calidad de su suelo, lo que permite a la agricultura proveer a la gastronomía local de una gran variedad de vegetales y legumbres; es muy popular la remolacha azucarera. **Schleswig-Holstein** presenta una extensa zona costera, por lo que es de esperar que el pescado sea uno de los ingredientes principales de la dieta de sus habitantes. Por otro lado los platos tienen una clara influencia de las cocinas sueca y danesa. **Turingia** se destaca por sus platos de carne, en especial de caza, que son muy abundantes. No obstante este estado tiene fama de ser el mayor consumidor de salchichas de toda Alemania.



El *leverwush*, embutido a base de hígado típico de la cocina alemana, puede conseguirse con o sin especias, hierbas y hasta trufas.

www.bdigital.ub.es

En sus cuatro puntos cardinales, la tradición culinaria alemana presenta características específicas; toques geográficos que le otorgan gran personalidad. Sin embargo, toda su gastronomía gira en torno a los mismos ingredientes y un sello único: la abundancia (90).

C.C. Reconocimiento



Con un gran protagonismo de la carne, tanto de cerdo como de vaca, la cocina alemana es abundante y fuerte. Entre las verduras, sin dudas es la col la que se destaca. Además embutidos y especias completan la mesa junto con los más diversos panes. En Alemania, verdaderamente, hay para todos los gustos (91).

C.C. Reconocimiento

PRODUCTOS Y HÁBITOS

Bebidas



En Alemania se consume mucho café, y no sólo para desayunar sino también a la hora de la merienda; de hecho, "café con pasteles" es prácticamente un momento del día. En el norte también se suele tomar té, que va acompañado de un ritual específico. En el caso de bebidas cotidianas se puede mencionar al agua mineral con mucho gas, el jugo de manzanas, las limonadas, el té helado y una mezcla de agua mineral con gas y jugo de manzana denominada *apfelschorle*.

Los vinos



Alemania es un importante productor de vino; posee dieciséis regiones vinícolas diferenciadas, ubicadas en el sur y el este de su territorio. La producción de vinos se remonta al 200 a.C., cuando los romanos comenzaron a plantar vides en el Mosel. Predominan los blancos con tonalidades doradas. Suelen tomarse en locales denominados *weinstuben* y en septiembre y octubre, meses de vendimia, se suelen celebrar fiestas denominadas *weinfest*, dedicadas específicamente al consumo de vino y de unos pasteles de cebolla típicos.

La cerveza, bebida nacional

Weizenbier - Cerveza de trigo

Los alemanes son verdaderos amantes de la cerveza, que puede encontrarse en todas las regiones, cada una de las cuales tiene sus propias especialidades y recetas de elaboración. En Alemania se toma con mucha frecuencia la pils, aunque hay tipos regionales como *kölsch*, *altbier* (cerveza oscura muy madurada), *weibbier* (cerveza blanca), la *berliner weibe*, la *gose* y la *rauchbier* que es la típica ahumada, entre otras. Una de las marcas más antiguas de Europa proviene de la ciudad de Braunschweig y es la *Braunschweig mumme*. Existe, en los meses de septiembre y octubre, fiestas dedicadas exclusivamente a la cerveza, que se celebran a todo lo largo y ancho del territorio alemán. Una de las más conocidas internacionalmente es la Oktoberfest, celebración anual de la ciudad bávara





www.edigital.love

...alórica y proteica, la gastronomía alemana posee la personalidad de su pueblo. ...l hilo conductor de esta cocina no radica tanto en sus platos.



...e Munich que se remonta ...1810; durante este ...estival gente proveniente ...e todos los rincones del ...undo se reúne junto con ...os locales para beber ...erveza en grandes jarras ...denominadas humpen. ...a cerveza se puede ...ezclar con limonada, ...a esta mezcla se la ...denomina radler en el sur, ...ientras que en Berlín ...e la conoce como ...postdomer. Aquí se toma ...también el diesel, mezcla ...de cerveza y bebida cola. ...Las mezclas con cerveza ...son muy habituales y a ...veces llegan a constituir ...un elemento de identidad ...de una ciudad.

Schnaps

Esta es una bebida alcohólica destilada similar al aguardiente. Hoy en día su consumo se reduce a los conocidos *alcopops* y *cocktails*. Aunque se ha perdido la tradición, en épocas de frío se solía beber la cerveza acompañada con un *schnaps*, a lo que se denominaba *kurze* (cortito). Otras mezclas tradicionalmente conocidas son el *phorisdier*, hecho con ron y café, y el *feuerzongenbowle*, un ponche elaborado específicamente para la fiesta de Navidad.

Postres



Las numerosas pastelerías (*konditoreien*) existentes en todas las ciudades alemanas dan cuenta de una importante tradición en torno de la elaboración de tartas y pasteles, usualmente combinados con cerezas, fresas, manzanas o ciruelas. Algunas de las tortas más conocidas son el *käsekuchen* y la selva negra. Las galletas de Navidad y el pan dulce, denominado *stollen*, son apreciados en todo el mundo, pero también se preparan exquisitos budines, crêpes de manzana, pasteles, panes negros de cebada y centeno, y muchos otros, para acompañar el café.

Platos típicos

SAUERKRAUT: col cortada en tiras y fermentada con sal y especies, conocida en América como chucrut; suele estar acompañado por salchichas.

SAUERBRATEN: cerdo adobado y cocido por largo tiempo para que la carne se ablande.

PICHELSTEINER: guiso preparado con buey, cerdo, pescado u hortalizas.

BADISCHER HECHT: perca horneada en crema agria con tocino y cebolla.

WIENER SCHNITZEL: chuletas de ternera empanadas, originarias de Viena.

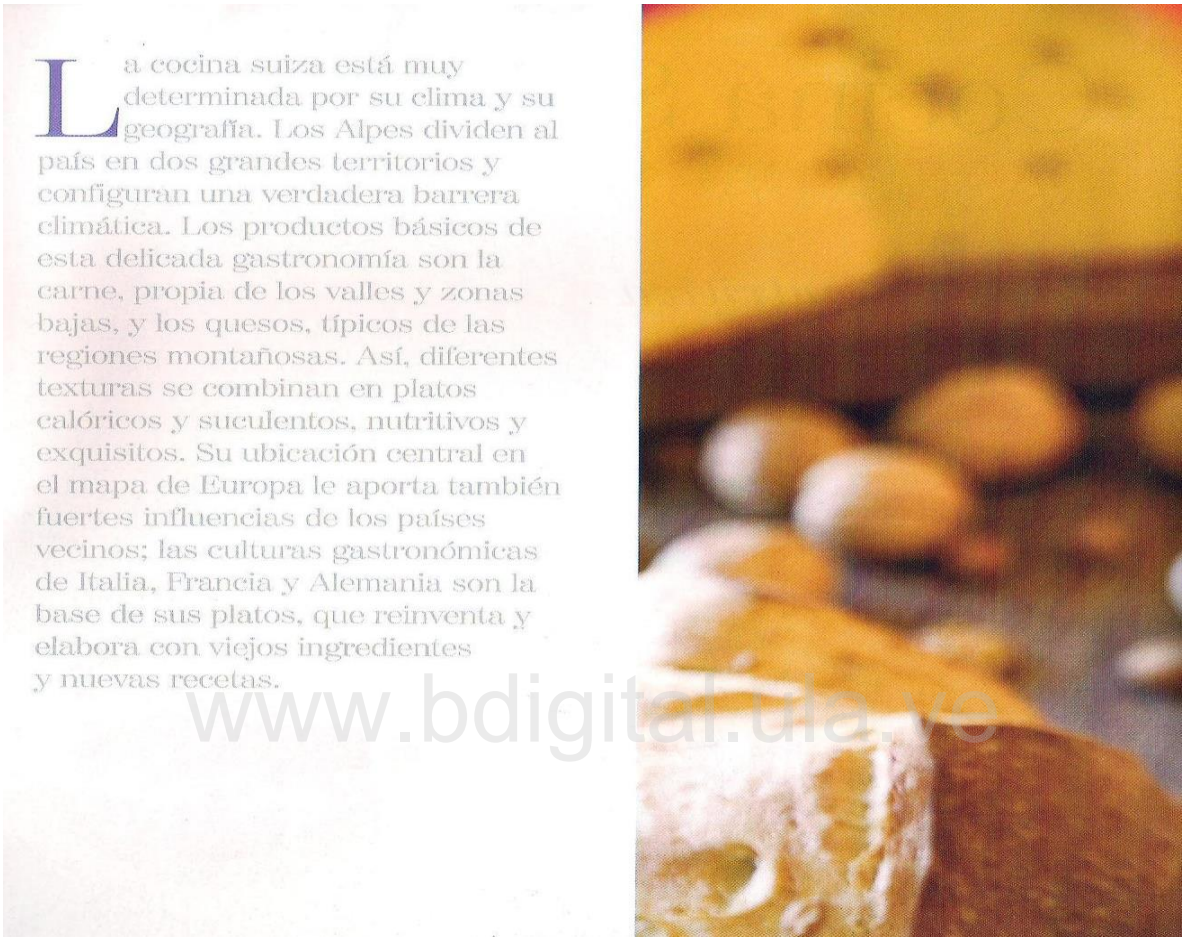
BRATKARTOFFEIN: guarnición de papas fritas en mantequilla.

STOLLEN: pan de frutas secas típicamente usado en época navideña.



C.C. Reconocimiento

Cocina Suiza



www.bdigital.ula.ve

La cocina suiza está muy determinada por su clima y su geografía. “Los Alpes dividen al país en dos grandes territorios y configuran una verdadera barrera climática. Los productos básicos de esta delicada gastronomía son la carne, propia de los valles y zonas bajas, y los quesos, típicos de las regiones montañosas” ( ). Así, diferentes texturas se combinan en platos calóricos y suculentos, nutritivos y exquisitos. “Su ubicación central en el mapa de Europa le aporta también fuertes influencias de los países vecinos: las culturas gastronómicas de Italia, Francia y Alemania son la base de sus platos, que reinventa y elabora con viejos ingredientes y nuevas recetas” (93).

C.C. Reconocimiento

DATOS BÁSICOS

Ubicación

Es un estado interior de Europa central. Está rodeado, al norte, por Alemania; al este, por Austria y el pequeño principado de Liechtenstein; al sur, por Italia; y por Francia al oeste. El territorio suizo comprende tres regiones naturales: los Alpes, la meseta central y, al norte, la cadena montañosa del Jura. Su capital es Berna, una antigua ciudad (fundada en el siglo XII) que conserva intactos sus edificios monumentales.

Clima

En la zona montañosa el clima es frío, con nevadas y copiosas precipitaciones.
En los meses de abril a septiembre, el tiempo es más agradable.

Idioma

En cuanto al idioma, son oficiales el alemán, el francés y el italiano.





Bebidas

En Suiza, la bebida más popular es el vino. Se produce en varias regiones, como los cantones del Valais, el Tesino o Vaud. También es común la cerveza de barril, servida en jarra; y, de entre las bebidas sin alcohol, sin duda el jugo de manzanas es la más habitual.



Productos de la tierra

Gran parte del suelo suizo es productivo. El trigo es el cereal más común, siguiéndole en importancia la avena, la cebada, el centeno y el maíz.
En la zona de tierras bajas y en las mesetas crecen castaños, nogales, manzanos, perales, cerezos y almendros. También, este país es un gran productor de papas, huevos y leche. En relación con los productos elaborados, podemos asegurar que, en la actualidad, sus dos grandes estrellas son los quesos y el chocolate.

Las influencias

Por su ubicación geográfica, en el centro del continente europeo, la gastronomía suiza está fuertemente influenciada por sabores provenientes de la cultura culinaria de sus vecinos. Al igual que Alemania, Suiza produce muchas variedades de salchichas. Algunas de ellas son schübling, bratwurst, wienerli, emmentaler y chalberwurst.
La carne de buey secada al aire libre, de sabor sumamente delicado, es un producto importante de las zonas montañosas, tanto suizas como francesas.
Por su parte, en la zona más próxima a Italia, los platos típicos incluyen polenta, risottos, pastas y sopas.

Un día en Suiza

En la zona menos fría del país, el desayuno es considerado como una comida liviana y ligera. Para el caso, alguna infusión como café o té acompañada por tostadas es suficiente. En cambio, en las frías regiones de montaña se vuelve necesaria una colación más suculenta, que incluya una porción de muesli, queso, huevos, pan e, incluso, carne fría; y, como bebida, un suave chocolate caliente.
Para el almuerzo, que es la comida principal del día, entrada, plato principal y un rico postre completan el menú de tres pasos obligados. A la hora de la cena, las raciones se achican y las opciones se simplifican: una sopa, una porción de tarta salada, salchichas y pan.



Celebraciones y días festivos

Sólo la fiesta nacional del 1º de agosto se contempla en la Constitución. Los días festivos varían mucho de un cantón a otro; solamente la Navidad y el Año Nuevo son celebrados uniformemente en todo el país. Otras fiestas de orden religioso como Pascua, lunes de Pentecostés, Ascensión o Todos los Santos, varían dependiendo de la confesión, católica o protestante, profesada en cada cantón.

Platos típicos

MUESLI: combinación de cereales utilizados para la confección de desayunos saludables.
FONDUE: típico plato suizo, y el más característico es el de chocolate, con frutas frescas y bizcochos; también el de queso y el de carne.
RACLETTE: en este plato, el queso se derrite a fuego lento y se acompaña de pan, papas y embutidos.
ROSTIS: tortitas de papas ralladas que se aplastan y se doran a la sartén.
BÜNDERFLEISCH: carne secada al aire libre y cortada en finas lonjas.
PAPET VAUDOIS: deliciosas salchichas ahumadas servidas sobre ajoporro y papas.
BUSECCA: sopa de tripa de origen italiano.
ENGADINER NUBTORTE: torta de nueces inspirada en la pastelería alemana.





Costumbre, tradición y cocina

El 1º de agosto es el **Día Nacional de Suiza**. Es una costumbre popular extendida prender fogatas, de la que proviene la tradición familiar de asar salchichas en el fuego.
Por su parte, diciembre es el mes de las galletas, que son preparadas por las amas de casas en grandes cantidades y variedades. Las primeras aparecen el día 6, con la celebración de San Nicolás (patrono de los niños), ocasión en que los pequeños salen a los porches de las casas para recoger la bota del santo, que suele contener nueces, naranjas, mandarinas y galletas. Según esta tradición, San Nicolás, también conocido como Papa Noel y Santa Claus, siempre va acompañado por su asistente Schmutzli, un personaje que, pese a su apariencia tenebrosa, es quien lleva en su saco de yute los regalitos para los niños.

Tres cuartas partes de este pequeño país están ubicadas sobre la imponente cordillera de los Alpes, por lo que no es sorprendente que su paisaje haya modelado los hábitos y costumbres del pueblo suizo, incluyendo su gastronomía (94).

C.C. Reconocimiento



DE SUIZA CON AMOR

Quesos

Es uno de los ingredientes más importantes en esta cocina. Los hay fuertes e intensos, suaves y delicados, picantes, de estacionamiento prolongado, etcétera. Las variedades más comunes son:

Appenzeller o Appenzel
Se trata de un queso originario de la región homónima, elaborado a base de leche de vaca, de sabor fuerte y característico. Es el principal ingrediente con que se preparan la fondue y la raclette.

Emmental
Es un queso duro, vacuno, de sabor suave. Se caracteriza por sus agujeros, formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su elaboración.

Gruyère
Recibe su nombre de la región en la que se lo elabora: Gruyère, un distrito ubicado en Friburgo. Fuera de Suiza, durante mucho tiempo el término gruyère era genérico y designaba tanto al queso suizo como a cualquier queso. En la actualidad se habla de quesos de la familia del gruyère, en la cual están englobados los quesos comté, beaufort y jura.

Raclette
Producido en la zona de Valais, está hecho a base de leche cruda de vaca, y normalmente se presenta en una horma inmensa de unos 6 kilos aproximadamente. Hay también varios tipos: al vino blanco, a la pimienta, ahumado, con hierbas, etcétera.

Jura
Originario de la región de *Franches-Montagnes*, está hecho de leche de vaca, de pasta prensada y cocida. El queso del Jura comenzó a producirse hace más de ocho siglos y también es conocido como tête de moine (cabeza de monje). Se utiliza para rallar y saborizar diferentes platos, ya que es extremadamente aromático.

Ziger
(también llamado schotterkäse, kräuterkäse, grüner käse o sapsago). Es muy similar a la ricota italiana y está hecho a base de suero de leche, tanto de vaca como de cabra.

Papas

Si bien es originaria del sur del Perú, donde ha sido sembrada y consumida al menos desde el siglo VII a. C., actualmente la **papa** o **patata** se cultiva en casi todo el mundo. Introducida en Europa por los conquistadores españoles, tardó en incorporarse a la dieta por contener sustancias tóxicas en sus partes verdes, pero, una vez que fue aceptada, prontamente se convirtió en uno de los principales cultivos del continente.
Como curiosidad, podemos decir que a partir de la fermentación de este tubérculo se obtiene una variedad de vodka. También, mediante un proceso de deshidratación, se obtiene el chuño, que es la forma tradicional de conservar y almacenar las papas durante largas temporadas, e incluso años.

Leche

Es la base de numerosos productos como la mantequilla, el queso y el yogurt. Está compuesta principalmente por agua, materia grasa, proteínas, hidratos de carbono y calcio.
En la mayoría de los países, el término leche sin otra especificación designa a la de vaca. Para la leche de otras especies lo recomendable es especificar de cuál se trata.

Chocolate

El chocolate se prepara mezclando pasta de cacao con mantequilla, agregando azúcar y vainilla (o su extracto) y, si se ha de confeccionar con leche, se utiliza la que viene en polvo. El cacao, originario de América, alcanzó en Suiza su máximo desarrollo, y rápidamente se convirtió en un producto famoso y apreciado en todo el mundo. Si bien los suizos lo incorporaron por su alto contenido calórico para contrarrestar los vientos helados de los Alpes, se lo empleó para prepararlo como bebida, en lo que llamaron "café de chocolate". En la actualidad en Suiza se elabora en todas las formas posibles y es la base de una de sus principales industrias alimentarias.

Frutos secos

Se los llama así porque tienen una característica en común: en su composición natural tienen menos de un 50% de agua. Son alimentos muy energéticos, ricos en grasas y proteínas, así como en oligoelementos.

Castañas

La llegada de las castañas a la península ibérica hay que agradecérsela al Imperio Romano. La afición de los romanos por este fruto originario de Italia los llevó a difundir su cultivo por todo el imperio.

Salchichas

Hervidas en agua, fritas, cocidas con otros productos o a la plancha, según su forma de cocción y acompañamiento, las salchichas siempre resultan ideales tanto para refrigerios como para comidas abundantes.

Como sus cantones, la gastronomía Suiza está muy influenciada por sus países vecinos. De allí adoptaron los helvéticos muchos de los ingredientes que actualmente componen la base de la cocina, pero únicamente en las ollas suizas se combinan en tan delicada mixtura de texturas e intensidades. Así surgen platos variados y exquisitos, basados siempre en productos de gran aporte calórico (95).

C.C. Reconocimiento

FIESTA AL PALADAR



Se hace agua la boca

Apenas se oye la palabra "chocolate", se estimulan las glándulas salivales y a la mayoría, literalmente, se le hace agua la boca. Ahora, ¿qué es lo que hace que este producto tenga tanta aceptación y despierte tantas pasiones? Veamos, al menos, cómo se elabora.
El árbol de cacao produce grandes frutos, cada uno de los cuales comprende entre 20 y 40 semillas. Éstas están compuestas por cincuenta por ciento de mantequilla, que a su vez es uno de los ingredientes más importantes para la confección, luego, del chocolate. Inmediatamente después de cosechadas, se quitan las semillas de la fruta, dejándolas fermentar un par de días (proceso imprescindible para quitarle su acidez natural). Luego se secan al sol. En la mayoría de los casos es aquí donde para los países exportadores termina la tarea.
Los siguientes pasos en la producción son: la *machacadura*, la *separación de la cáscara*, la *torrefacción de las semillas*, la *molienda* (proceso durante el cual se libera la grasa, y líquida la mantequilla del cacao, produciendo al mismo tiempo una pasta gorda llamada comúnmente licor de chocolate). Una parte de la pasta de cacao se retiene, la otra es prensada nuevamente para producir todavía más manteca de cacao. Ahora, el confeccionista cuenta con tres ingredientes:
1) la pasta de cacao (conteniendo todavía un poco de mantequilla),
2) la mantequilla del cacao,
3) la parte de la masa que ha sido prensada dos veces.

Tanto el **chocolate negro** como el **chocolate con leche** llevan mantequilla, azúcar, leche y vainilla. Todos estos ingredientes se mezclan y se amasan dando como resultado una pasta que luego se extiende. El paso siguiente es el conchado, esto es, el continuo amasado de la pasta hasta que ésta adquiera su final consistencia y su agradable sabor.





www.bdigital.ula.ve

Como ya vimos, son muchos los ingredientes que hacen de Suiza una cocina especial. Sin embargo, Suiza es sinónimo, en todo el mundo, de **chocolate y quesos**, dos protagonistas indiscutibles de su gastronomía que aportan sabores que hacen perder la cabeza a golosos y *gourmandises*.





Al queso, queso

Con o sin agujeros, blando o suave, industrial o artesanal, la riqueza de la tradición quesera suiza es reflejo directo de la historia nacional y su diversidad cultural, ya que Suiza es uno de los raros países cuya tradición en esta industria es secular. Una gran parte de los quesos todavía se produce de acuerdo con el procedimiento natural y en base a las antiguas recetas.

Diccionario quesero

Girolle: Se trata de un utensilio para hacer enormes virutas de queso en forma de flor.

Fabricación: Es una tarea muy delicada: calentar, remover, prensar, girar y... esperar. No es un proceso sencillo; cada fase de producción influye en el sabor del producto final. La fabricación del queso empieza con la alimentación de las vacas y termina en la manera en que se presenta y sirve en el plato.

La raclette: Es una receta típica de la cocina suiza, en la que el queso se va derritiendo y raspando para servirlo en el plato de cada comensal. Se acompaña con papas con cáscara, pepinillos y cebollas en vinagre.

El fondue: Otro plato típico, y quizás una de las formas más divertidas de disfrutar de una velada agradable en buena compañía. Las normas del fondue: antes de comenzar la degustación es costumbre ofrecer a los invitados una copa de vino y una entrada de carnes frías. Los expertos aconsejan que el vino con el que se acompañe el fondue, sobre todo si es de queso, no esté demasiado frío, para evitar una combinación que pueda resultar indigesta. La mayoría opina que con el fondue de queso no debiera consumirse licor alguno, a no ser que sea uno de los ingredientes de la salsa, como el vino blanco, la cerveza o el kirsch; y que lo ideal es acompañarla con un té fuerte.



C.C. Reconocimiento

La Cocina Portuguesa



www.bdigital.ula.ve

La cocina portuguesa es rica en especias como el jengibre, la canela, la pimienta, el curry, la vainilla y una gran variedad de productos exóticos. Muchos de ellas, legado de sus expediciones como navegantes alrededor del globo terráqueo. “Si bien la influencia española ha sido superficial, hay ciertas coincidencias en materia gastronómica. El uso del arroz, es uno de ellas, siempre presente como acompañamiento de platos de carne y de pescado o bien en forma de postre, con leche, huevos y azúcar, perfumado con vainilla, canela o corteza de limón" (97)

C.C. Reconocimiento

SABORES REGIONALES



La comida a lo largo del día

El desayuno en Portugal es ligero, consiste en té o café acompañado de un rico pan. El café se puede servir de diferentes maneras: *galao* (vaso grande de café con leche), *garoto* (vaso más pequeño), *garoto oscuro* (con menos leche), *bica* (café fuerte tipo expreso) y *carioca* (café largo).
También se toman refrigerios, que pueden consistir en un té o un café acompañado de una pasta, un bollo con queso, jamón o tortilla.
El almuerzo y la cena comienzan por una rica sopa, como la de cilantro o el caldo verde, seguida de un plato principal de carne o pescado acompañado con arroz o papas.
El postre puede ser desde un budín dulce hasta unas deliciosas frutas frescas, como las naranjas del Algarve, los plátanos de Madeira o las piñas de Azores. Algunos postres están preparados a base de pan, como los pasteles de Belem, muy típicos de la región central de Portugal. Otros postres típicos son los confites elaborados con dulce de naranja, los pasteles de huevo, el budín de arroz y los bizcochos *pao de lo*.

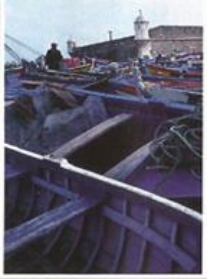
Portugal puede dividirse en dos grandes regiones culinarias: una al norte del río Tajo y la otra al sur. En la zona norte, de paisaje montañoso y lluvioso, se destacan las recetas rústicas con cerdo o cabrito, y panes de maíz, trigo y centeno para acompañar ricas sopas y sabrosos guisos.
En la zona sur, de paisaje soleado, los olivares ocupan grandes extensiones y el aceite de oliva es el preferido para aromatizar sus platos.
Teniendo este país una enorme línea costera, resulta inevitable que en la dieta de los portugueses estén siempre presentes pescados y mariscos, en especial sardinas, bacalaos, almejas y mejillones, entre otros productos marinos, todos ellos cocinados de las formas más diversas.





www.bolivariano.dia.ve

La pesca diaria



En el terreno de los pescados (*peixe*), hay que destacar la tradición del consumo de pescado fresco, muchas veces cocinado de la manera más simple, a las brasas, y condimentado con aceite de oliva.
También se prepara en una variedad de arroces caldosos o guisos de papas llamados *caldeiradas* y *cataplanas*.
Son muy afamados los *espetos de peixes*, las *calderetas* (mezclas de pescado en calderas) y las sopas de diversas formas.
Es muy conocido en las islas el *cozido das furnas*, guiso hecho con el calor de las fumarolas volcánicas.
Se consumen igualmente pulpo y mariscos, y los percebes y las lapas son habituales en los platos de las islas. La zona turística de Algarve hace gala de variados platos elaborados con productos marinos, entre los que se destacan el pulpo al estilo de Lagos, las almejas cocidas a la cataplana y los calamares y sepias a la parrilla.
La espetada es un plato típico de la cocina portuguesa que consiste en espetar, es decir clavar, una serie de pescados para asarlos a la parrilla junto con algunos vegetales. A veces se incluyen intercalados trozos de *chouriço* (chorizo) o de carne de ternera. En algunas zonas costeras es posible consumir estos espetos en las calles.

Platos típicos

BOLINHOS DE BACALHAU: Estos son pastelillos o buñuelos de bacalao, una de las entradas favoritas de los portugueses.

ACORDA DE BACALHAU: Es una sabrosa sopa de bacalao con pan, tomates, ajos y huevos.

ALMEIJOAS NA CATAPLANA: Almejas con jamón ahumado y chorizo.

COZIDO A PORTUGUESA: Guiso de carnes y hortalizas acompañado de pan.

SARDINAS A LA PARRILLA: Éstas son realmente deliciosas, se preparan a las brasas y en celebraciones al aire libre.

CALDO VERDE: Es uno de los platos nacionales de Portugal. Se trata de una sopa elaborada a partir de un puré de papas acompañado de unas tiras de col, algo de ajo y aceite de oliva, todo ello ligeramente sazonado. Su combinación proporciona el aroma típico de algunas calles de Lisboa.



C.C. Reconocimiento

INGREDIENTES

Aceite de oliva

Hay muchas variantes de aceite de oliva, según el sabor, la consistencia y el olor. Las diferencias tienen su origen en la clase de aceitunas utilizadas. Este zumo de aceitunas se considera como la grasa más saludable por su gran contenido en ácido oleico, y hay diversos estudios que avalan los beneficios que el consumo de los aceites de oliva tiene en la prevención de distintos tipos de cánceres. También se ha demostrado, según un estudio, que el aceite de oliva posee propiedades rejuvenecedoras, por lo que no extraña que popularmente sea conocido como "oro líquido".





Ajo

El ajo es uno de los saborizantes más importantes de la comida portuguesa. El bulbo de esta hortaliza se emplea comúnmente en la cocina mediterránea. Es de sabor fuerte, en especial en crudo, y ligeramente picante. Es una planta perenne de la familia de la cebolla, con hojas planas y delgadas y raíces que alcanzan fácilmente mucha profundidad. El bulbo, de piel blanca, forma una cabeza dividida en gajos comúnmente llamados dientes, cada uno de los cuales puede dar origen a una nueva planta de ajo, ya que poseen en su base una yema terminal que es capaz de germinar incluso sin ser plantada.



Cilantro

Hierba aromática, fresca, de color verde intenso y olor fuerte, de la que se usan las hojas para la preparación de platos y ensaladas en prácticamente todo el mundo. Se cultiva en huertas y jardines.

Menta

La menta es una hierba refrescante, de aroma y color intensos. Se emplea en la preparación de refrescos y platos dulces. La menta despliega todo su aroma en conjunción con el azúcar. Su origen puede situarse en Asia central y en la cuenca del Mediterráneo.





Chouriço (chorizo)

Es una especie de salchicha curada que se elabora básicamente a partir de carne de cerdo cruda y picada, adobada con especias, ajo y pimentón, curada con sal y estacionada.



Jamón curado

El jamón curado es un alimento proteico, salado y con bastante grasa, aunque tiene una composición saludable por su elevada proporción de ácidos grasos insaturados. Su aporte energético es considerable, aunque algo inferior al de otros productos porcinos. Es, en resumen, un alimento saludable y nutritivo, pero que debe ser consumido con moderación por quienes controlan su peso o su hipertensión.



Vino

Los vinos más destacados en este país son el oporto y el madeira. A estos vinos se los conoce como fortificados, ya que se los deja envejecer entre quince y cuarenta años para que desarrollen por completo su sabor. El oporto debe su nombre a la ciudad de Oporto, en donde se lo fabricó por primera vez. Hay cuatro clases básicas de vino de Oporto: *branco* (blanco), tinto, tinto *aloirado* (rubí) y *aloirado* (pardo), que tienen diferentes tiempos de maduración.
El vino madeira se hizo popular en las colonias americanas, como también en Inglaterra, pero perdió prestigio cuando una plaga devastó sus viñedos. Todavía se encuentran variedades que datan del año 1795.

Aceitunas

Que sean verdes o negras no depende de las variedades, sino del tiempo de maduración. Las aceitunas aparecen en muchos platos mediterráneos. Se consumen en crudo, luego de pasar por un proceso de maceración para eliminar su sabor amargo.



Pan

El pan (*pão*) es uno de los elementos básicos de la cocina portuguesa. La elaboración no se limita al empleo de harina de trigo, sino que es frecuente el uso de harinas de mijo y de maíz, entre otras. Entre los panes más conocidos se encuentran las *broas de avintes*. Otros panes son la fogata y el *pão-com-chouriço*, que es similar a los preñaos asturianos, rellenos de chorizo. En el norte de Portugal se refieren a menudo al pan como bolas (*bólas*), rellenos con carne picada, o panes redondos y compactos, que se sirven con sardinas o carne.



Vinagre

Existen distintos tipos: de vino blanco o tinto, de manzana, de malta, de jerez, de arroz claro y de caña de azúcar, entre otros. Su uso primordial, en todas las civilizaciones, fue la conservación y la aromatización de los alimentos. En la cocina actual se usa no sólo para aliñar ensaladas o conservar vegetales, sino también para enriquecer muchos platos con su característico toque ácido.





Cebolla

Es un bulbo subterráneo de hojas carnosas superpuestas llamadas "capas" y recubiertas por varias pieles secas. Las hay de diferentes tamaños, colores (rojas, amarillas, castañas o blancas) y, sobre todo, sabores, más o menos picantes.

www.boigitalula.v

C.C. Reconocimiento

EL BACALAO



Usos del bacalao

El bacalao ha sido objeto de pesca abusiva desde el siglo XVI, en el Atlántico norte, donde faenan los barcos europeos, especialmente en Terranova y Gran Sol. La importancia económica, social y cultural de esta pesca se pone de manifiesto en los numerosos enfrentamientos entre las potencias por el control de los caladeros, que han dado origen al actual sistema de Derecho Internacional Marítimo.

Un poco de historia...

Se sabe que ya los antiguos egipcios solían poner las carnes en salazón con el objeto de poder almacenarlas y mantenerlas comestibles durante largos periodos de tiempo.

Salazón

Método para preservar los alimentos que consiste en la deshidratación parcial de éstos, el refuerzo de su sabor y la inhibición de algunas bacterias. Existe la posibilidad de salar frutas y vegetales, aunque lo más frecuente es aplicar el método en carnes y pescados. A menudo se emplea para la salazón una mezcla de sal con nitrato sódico y nitrito, y es muy habitual en las fases finales del proceso, el agregado de semillas de eneldo, pimentón, canela y mostaza.

El desalado

Actualmente, lo que impera es el desalado en frío a unos 6 o 7º C. Se pone el bacalao en agua y se lo deja en neveras de 24 a 36 horas, y en función del grosor del pescado se va cambiando el agua, unas cuatro veces, más o menos. El desalado en frío, al producirse lentamente, mantiene la firmeza de la carne, evitando su deterioro por el calor.
Si el bacalao lleva una capa gruesa de sal, antes de introducirlo en el agua, ha de quitársela con un trapo húmedo o bajo un hilillo de agua, pero no bajo el chorro del grifo. Para desalarlo, calcule tres partes de agua por una de pescado y recuerde sacarlo unas cuatro horas antes de usarlo en alguna preparación. Es importante que en el momento de cocinarlo esté a temperatura ambiente, para que tenga esponjosidad.
Si se compran migas, bastará una hora. Para preparar una ensalada con bacalao, primero se lo desgarra con las manos en trozos pequeños y luego se lo sumerge en agua.



Tiempos de cocción del bacalao seco

Hay que considerar que, por el efecto de la sal, el bacalao ya conoce una primera cocción, de manera que no necesita mucho más. Por esta razón, en las preparaciones con salsa el bacalao ha de introducirse en ésta sin estar hecho del todo, para que termine de hacerse con la misma salsa.

RAZONES PARA COMER PESCADO

- Es un alimento apto para todas las edades.
- Tiene una oferta muy amplia en nuestros mercados.
- Es nutritivo, rico en proteínas completas de elevado valor biológico. Se recomienda su consumo entre tres y cuatro veces por semana.
- El contenido medio de proteínas de los pescados es de 18%, si bien, los azules pueden superar el 20%. Es decir, que 100 gramos de casi cualquier pescado aportan alrededor de una tercera parte de la cantidad diaria recomendada de proteínas.
- Ayuda a prevenir enfermedades, especialmente las cardiovasculares, ya que protege el corazón y las arterias.
- Sus propiedades antiinflamatorias (especialmente el pescado azul) colaboran en el tratamiento de enfermedades como la artritis reumatoide.
- Contribuye a prevenir el bocio.
- Fortalece los huesos.
- Las espinas que consumimos con las especies chicas y enlatadas (sardinas, anchoas) son fuente de calcio. Una lata de sardinas con un peso neto de 70 gramos aporta una cantidad de calcio similar a la que provee un vaso de leche.
- Ayuda al crecimiento y el desarrollo corporal.
- Es bajo en calorías, por lo que resulta ideal para quienes quieren hacer dieta. Los blancos contienen unas 80 calorías por 100 gramos, mientras que los azules, debido a que presentan como mínimo 6% de grasa, aportan entre 120 y 200 calorías por 100 gramos.
- Es un alimento fácil de digerir.
- Es muy versátil, pues su enorme variedad de especies se adapta a cualquier receta y técnica culinaria, lo que resulta en una dieta más equilibrada.

Proceso de salazón de pescados

1. Limpiado: Sacar las vísceras dejando sólo la carne magra y la espina dorsal.

2. Apilado: Se pone una capa de sal de un centímetro de espesor y se coloca el pescado extendido sobre su superficie; sobre la capa anterior de pescado se pone otra capa de sal del mismo grosor y se repite la operación, obteniéndose así diferentes capas de sal y pescado. Finalmente, sobre la última capa de sal se pone un peso (por lo menos la mitad del peso del pescado en salazón).

3. Reposo: El apilamiento debe hacerse durante una semana y media.

4. Lavado: Tras el tiempo establecido de reposo, se saca el pescado y se lo lava con una solución de agua y vinagre.

5. Oreado: Luego del lavado se pone el pescado a la intemperie en un sitio con corrientes de aire, pero al que no le dé directamente el sol, dejándolo más o menos días, según el clima del lugar.

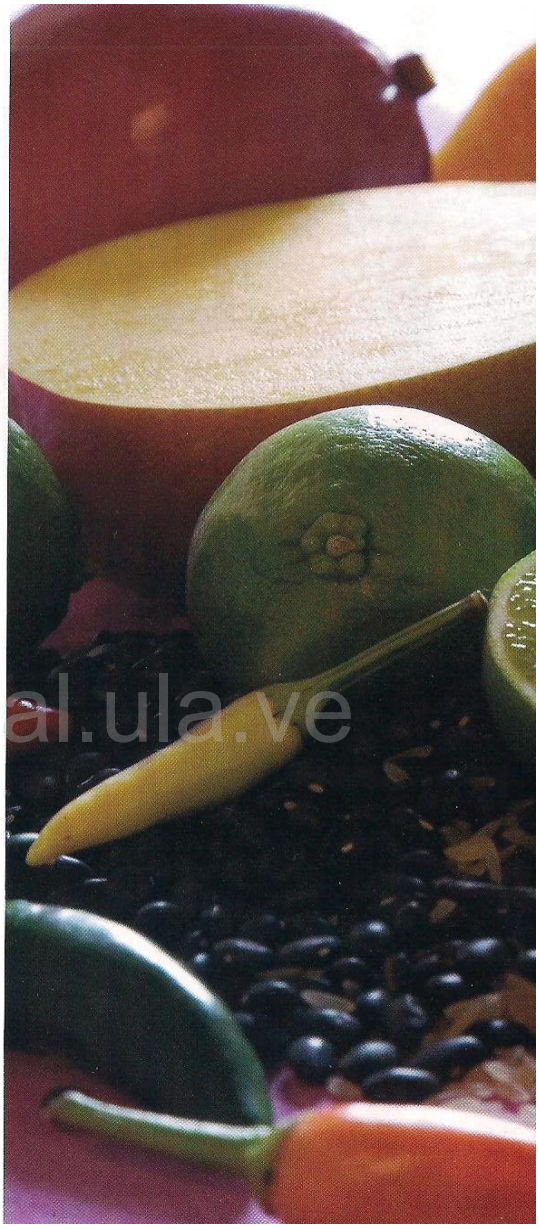


Conocido localmente como Bacalhau, se lo come varias veces por semana, pero su sabor es siempre diferente. Es un pescado preciado no solo por la calidad de su carne, sino también por el aceite que se obtiene de su hígado, el cual es una de las fuentes más importantes de vitaminas A, D y E (100).

C.C. Reconocimiento

Cocina Brasileña

La cocina brasileña es extravagante en relación con la gastronomía del resto de los países de América Latina. Reflejo de su población, reúne diferentes tradiciones que se expresan en platos y rituales en los que descubrimos a África, a Europa y a América. Un mismo fuego para los más variados ingredientes.



www.bdigital.ula.ve

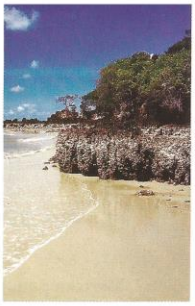
La cocina brasileña sin duda alguna resulta extravagante en relación con la gastronomía del resto de los países de América Latina. “Reflejo de su población, reúne diferentes tradiciones que se expresan en platos y rituales en los que descubrimos a África, a Europa y a América. Un mismo fuego para los más variados ingredientes” (101).

C.C. Reconocimiento

INFLUENCIAS EXTERNAS

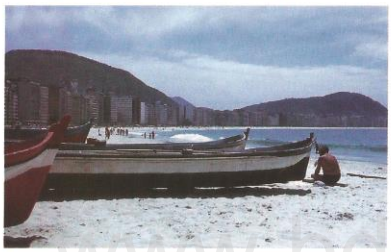
Marea portuguesa

El Brasil posee una extensa costa. Desde la época de la colonia hasta la actualidad, el océano Atlántico se ha convertido en fuente de gran riqueza. Como consecuencia de ello, pescados y mariscos son la base de la mayoría de las recetas de su cocina. Sin embargo, también sobresalen los platos típicos del Portugal. Hay múltiples modos de transformar las delicias del mar en sopas, parrilladas, asados y guisos.



La cocina del bacalao

Portugal está considerado como el país con mayor número de recetas que tienen como base este pescado. De hecho, los portugueses se ufanan de tener una variante de platos basados en bacalao por cada uno de los 365 días del año.

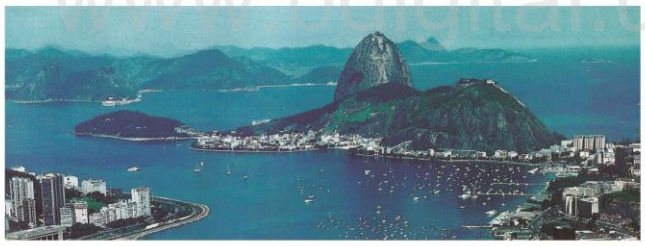


África intensa

La gastronomía de la región de Bahía se encuentra influida por su historia de esclavitud y colonización. En esta zona, los ingredientes de origen africano aportan aroma y colorido a los platos. El aceite de palma o dendé ofrece un color amarillo rojizo, de aroma fuerte y picante, buena textura y exquisito sabor. También se destaca la pimienta malagueta (la pimienta guayabita de los venezolanos), una planta especiada similar al cardamomo, pero extremadamente picante. Tal vez los personajes más destacados de San Salvador Bahía son las *bahianas de tabuleiro* (cocineras de Bahía). Estas mujeres venden por las calles de la vistosa ciudad delicias como el acarajé (especie de bollo elaborado con puré de judías, relleno de camarones y frito en aceite de palma o dendé). Muchas de ellas descienden de los esclavos que vendían comida por encargo de sus dueños y aún en la actualidad visten las tradicionales enaguas y blusas de encaje, así como turbantes y collares coloridos. Muchas *bahianas de tabuleiro* están iniciadas en las prácticas del candomblé, una religión traída del África por los esclavos que ha sobrevivido en el nordeste brasileño. Su fe da gran importancia a la comida, de hecho el *iya basse* (ritual del cocinero) es el más importante de sus ritos.



www.bdigital.ula.ve





Brasil nativo

La cocina autóctona, cuyas raíces reflejan la auténtica gastronomía brasileña, procede de la región norte: la **Amazonia**. Allí los platos se preparan con ingredientes silvestres, prácticamente en su estado natural.
La mandioca (yuca) y sus derivados, los pescados de río y los frutos silvestres forman parte de esta cocina.

Por ser destino de inmigración de varias colonias como la alemana la japonesa y la africana presenta una cocina rica en matices. Sabores fuertes y especiados se combinan con el exotismo de sus frutas, verduras y vegetales, para dar como resultado una gastronomía absolutamente distintiva que reúne rasgos característicos de las más variadas regiones del mundo (102).

C.C. Reconocimiento

PRODUCTOS BÁSICOS

Arroz
Es la base de la mayoría de los guisos y platos en todas las regiones del Brasil. Se emplea tanto en la base del plato principal como para la guarnición. Cuanto más blancos son los granos, menor es su propiedad nutritiva, ya que lo que les da la blancura es la pérdida de su pericarpio, y es allí donde se encuentran los nutrientes.



Coco
Esta fruta fundamental para la cocina brasileña es la protagonista de muchas de sus preparaciones, tanto saladas como dulces. Los frutos que no están maduros contienen mucha leche, de la que se va formando la pulpa durante el proceso de maduración.



Cilantro
Valorada por sus propiedades curativas, es la hierba más usada del mundo. La hoja tiene aspecto de abanico y es de la familia del perejil, pero con forma más redondeada y lisa, y su aroma es mucho más pronunciado.



Parchita maracuyá o fruta de la pasión
El Brasil es uno de los principales países productores de esta selecta fruta. En general se la utiliza para la preparación de numerosos postres y jugos.

Lima
Fruta cítrica de color verde intenso y fuerte sabor, contiene casi el doble de jugo que un limón. La lima posee una gran cantidad de vitamina C, aunque menos que el limón, pero también en comparación posee más calcio, potasio y fósforo. La ralladura de su cáscara es fuertemente aromática y su jugo, ideal para condimentar y acidular. Su uso predominante en la cultura brasileña es en la preparación de la caipirinha, trago típico del país.



Caraotas negras o judías
Tiernas y de sabor dulce. Previamente a cocinarlas, deben colocarse en una fuente con agua durante algunas horas, una vez que hayan duplicado su volumen, se cuelan y se desecha el agua, ya que contiene sustancias indigestas. Luego estarán listas para su cocción.

Leche de coco
Elaborada con el líquido y la pulpa de la fruta, es la base universal de ciertas salsas, tanto suaves como picantes.



Papaya
Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Se utilizan generalmente en postres y jugos. Hay que tener en cuenta que, al ser utilizada para la preparación de postres, la papaína (sustancia que contiene esta fruta) impide la solidificación de las gelatinas.





Mandioca
Esta raíz es un ingrediente fundamental de la cocina brasileña. Cuando se muele, la raíz de este arbusto se convierte en harina utilizada para espolvorear platos con salsa. La tostada, llamada farofa, es también un acompañamiento muy popular en todo el Brasil.



Mango
Originario del sudeste asiático, se destaca por su aroma, su exquisito jugo y su alto contenido vitamínico. Existen de esta fruta una gran variedad de colores. Independientemente del color que tenga su cáscara, para saber cuándo está madura es necesario agitarla: si se oye la semilla suelta en su interior, sabremos que ya está lista para ser consumida.



Camarones o gambas
Son los mariscos más apetecibles del mundo. La mejor manera de cocinarlos es con agua de mar. Si no se tiene cerca, puede imitarse mezclando dos cucharadas de sal marina por cada litro de agua. La oferta comercial de este crustáceo es muy amplia: congelado, en crudo, recién pescado o cocido, sin cabeza, total o parcialmente pelado. Es difícil distinguir los camarones por especie por lo que uno de los errores más frecuentes en los que se incurre es presentar como langostinos los camarones de mayor tamaño.



Aceite de dendé
Es uno de los ingredientes principales de la cocina brasileña. Fue introducido por los esclavos africanos y se consume, mayormente, en el Nordeste. Se lo conoce también como "aceite de palma". Le otorga a los platos un color amarillo rojizo y un aroma fuerte y picante.



Cambures o bananas
Originarias del sudeste asiático, actualmente se cultivan en todas las regiones tropicales y subtropicales, y se exportan a todo el mundo. En el Brasil se utiliza comúnmente como fruta, en jugos y postres. Contiene muchas de las vitaminas y los minerales necesarios para una dieta balanceada.

Bebidas del Brasil

CAFEZINHO
El café es una bebida muy apreciada en todo el mundo, pero en el Brasil tiene una especial importancia. El cafezinho, similar al guayoyo venezolano, se sirve en pequeñas tazas, a intervalos frecuentes, durante todo el día.



CAIPIRINHA
Es la bebida nacional del Brasil, se hace con cachaça (aguardiente destilado de la caña de azúcar), jugo de lima, azúcar y hielo. Otras versiones son la caipiroska (con vodka) y la caipisake (con sake). Algunos lugares de moda la ofrecen con diferentes frutas: ananás, mandarina, etc. Una de las cachaças más apreciadas es la de Minas Gerais o Salinas.

GUARANÁ
Hecho con frutos que crecen en el Amazonas, tiene sabor a agua carbonatada cremosa; se le atribuyen poderes tonificantes.

CALDO DE CANHA
Jugo que se obtiene de prensar la caña de azúcar.

BATIDA DE COCO
Bebida muy suave y agradable, invita a beber aunque es de rápido efecto. Se compone de leche de coco, ron y azúcar batidos.

AGUA DE COCO
Agua de coco (no es la leche de coco). Muy buena para hidratarse.



www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento



DE AQUÍ Y DE ALLÁ

Un poco de historia

A diferencia de la mayoría de los países americanos, el Brasil no fue colonizado por los españoles que llegaban hasta estas tierras siguiendo las huellas del oro. Fueron los portugueses, que buscaban territorios para las plantaciones de caña de azúcar, quienes arribaron al gran país sudamericano. Una vez colonizadas las tierras, resultó necesario traer un gran número de esclavos africanos para trabajarla. Así, la cultura brasileña, y dentro de ella su cocina, se vio influida tanto por africanos como por portugueses.

El plato más típico

La *feijoada* es considerada el plato nacional del Brasil. Tiene su origen en la zona de Río de Janeiro. Consiste en un guiso de caraotas negras cocidas con una gran variedad y abundancia de carnes, saladas, ahumadas y frescas (costillar de cerdo, magro de cerdo semisalado, espaldilla ahumada, carne de vaca seca, salchichas de varios tipos, orejas de cerdo, etcétera). La feijoada se acompaña con repollo cortado en juliana muy fina, arroz blanco, harina de mandioca y pimienta. Generalmente se sirven las caraotas negras y las carnes por separado. Las caraotas, al igual que todos los granos, deben ponerse en remojo la noche anterior (como durante la cocción las legumbres aumentan de volumen, incluso después de haber estado en remojo hay que elegir una olla lo suficientemente grande).

Desde el agua

Los pescados, tanto de río como de mar, constituyen una de las principales fuentes de alimentación. El gran litoral marítimo brasileño es muy rico en mariscos, crustáceos y peces. Estos últimos suelen ser preparados con la técnica del moqueado, que consiste en asarlos primero y después ahumarlos.

De sus raíces

El Brasil tiene exóticas y exquisitas frutas con nombres evocadores: piquiá, mango, cupaçu, abiu, ingá, açaí, jatobá, cupuaçú, cambures, y, sobre todo, el guaraná, que se emplea en la industria farmacéutica y en la fabricación de jugos y refrescos.

www.bdigital.ula.ve

El país más grande de Sudamérica abarca, aproximadamente, la mitad del continente. Su tierra alberga desiertos, bosques tropicales, montes y verdes praderas. Esta riqueza geográfica permite el cultivo de una gran variedad de vegetales (104).

C.C. Reconocimiento

Cocina Cubana



www.bdigital.ula.ve

Cuba es la mayor isla de las grandes Antillas, y comparte con el resto de las islas caribeñas “el hecho de ser uno de los sitios donde la fusión gastronómica representa la identidad cultural más importante. “Los ingredientes utilizados por los pueblos autóctonos sumados a las costumbres de los colonizadores españoles y a los modos de cocción y los ingredientes propios de los esclavos africanos son las bases de la cocina cubana” (105). Una cocina muy popular que, aunque no aspire al refinamiento, nos brinda con su inmenso colorido y su combinación de sabores un resultado único.

C.C. Reconocimiento

EL ROMPECABEZAS DE LA COCINA CUBANA

Las piezas españolas

Resulta llamativo, dada su cercanía al mar, que la base de la gastronomía cubana la constituyan las carnes de cerdo y pollo, por lo general preparadas en forma de guisados. La extrañeza desaparece cuando entendemos lo hondo que calaron los ingredientes y los modos de cocción propios de los españoles que colonizaron esta isla.
El plato nacional cubano es el ajiaco, una preparación entre el típico guiso español y la caldereta caribeña, una especie de sopa.
El abundante uso del arroz



en platos típicos tan característicos como el "arroz a la cubana", con plátanos y huevos o, el "arroz con moros y cristianos", en alusión al uso de caraotas blancas y negras, también nos muestra una fusión única.



El pimiento es uno de los principales ingredientes del Ajiaco, en cuba también conocido como ají y muy utilizado en la cocina precolonial, es el ingrediente que da nombre a este emblemático plato cubano. Originalmente cocinado con carne de cerdo, maíz, papas, yuca y, por supuesto, ají.





El guarapo es una adaptación que los africanos han hecho de un trago, originalmente preparado con jugo de maíz y yuca, llamado garapa, muy consumido en su tierra natal. En cuba lo preparan a partir de jugo colado de caña de azúcar, y es muy común ver en las calles de la ciudad a las guaraperas vendiéndolo.

De las piezas africanas

Cabe destacar que la posibilidad de este cruce cultural y culinario aparentemente tan disímil tuvo también que ver con los españoles y su modo de colonización. Fueron ellos los que trasladaron a miles de africanos a la isla para que trabajaran en las plantaciones. Una de las razones fundamentales por las que los esclavos no perdieron sus propias tradiciones culinarias fue la similitud de climas existente entre sus lugares de origen y su nueva locación. Esto les permitió el plantado de las hortalizas, las verduras y las especias que usaban para condimentar sus platos tradicionales, cuyas principales modalidades de preparación eran los estofados, los guisos y a las brasas.
Es sobre estas bases que se ha constituido a lo largo del Caribe una cocina hermanada bajo el nombre de "cocina criolla". Cuando los pobladores de las distintas islas se refieren a ella, lo hacen para aludir al producto de la fusión de estas tres culturas.



La pieza de la tradición nativa

Los ingredientes utilizados por las tribus que habitaban las islas caribeñas antes del desembarco europeo eran principalmente el maíz, la papa, la yuca y los chiles picantes.
Con respecto al uso de las carnes, se destacaban las de animales salvajes, como jabalíes, iguanas, ciervos, conejos



y tortugas.
Teniendo en cuenta la cercanía al mar, era importante también el consumo de sus productos, como



calamares, gambas, cangrejos y pulpos, preparados siempre de simples maneras, generalmente a las brasas.

Es originario de la zona caribeña, aunque no de Cuba en particular, el uso de un sistema de cocción similar a la barbacoa. De hecho, en la República Dominicana, aun antes de la colonización, se la denominaba "barbacoa", como se la conoce mundialmente en la actualidad. Se introducían las brasas en un pozo y, en la boca de éste, cañas trenzadas sobre las que se colocaban las carnes para asarlas.

Tres tradiciones culinarias unidas, ingredientes exóticos y paladares osados hacen de la gastronomía cubana una fusión imperdible. Por su parte los tragos son tan famosos que prácticamente han perdido su certificado de origen: cubano. Sin embargo solo pueden encontrarse en esta paradisiaca isla (106).

C.C. Reconocimiento



Su cercanía al mar ha aportado mariscos y pescados, pero la influencia española ha hecho del cerdo y la carne de pollo dos ingredientes característicos de la cocina cubana. Por su parte los frutos tropicales no se limitan aperitivos o postres dulces sino que han sido incorporadas a los platos salados, sea acompañando carne o arroz. Los ingredientes de esta cocina, definitivamente, hacen de la gastronomía una aventura para el paladar (107).

C.C. Reconocimiento

RON Y AZÚCAR

En Cuba qué bien se bebe...

El ron

Esta bebida típica de Cuba debe su nombre al término *"runbullion"* que se usaba para referirse a los tumultos y a las peleas. Es un destilado del jugo de la caña de azúcar, y del estacionamiento que tenga la bebida va a depender el color traslúcido, dorado u oscuro.

El origen de esta bebida data del año 1650. En el Caribe su elaboración fue determinante tanto en lo social como en lo económico. Famosa entre marineros y piratas, se la utilizaba como moneda de cambio en el tráfico de esclavos.

La demanda de esta bebida llegó a adquirir tales dimensiones que se establecieron destilerías en todo el Caribe y hasta en los Estados Unidos. Desde entonces su producción se ha mantenido y hoy en día el ron es considerado una de las bebidas alcohólicas más consumidas del mundo.

Los principales tragos que se preparan a partir de esta bebida son el cuba libre, el mojito, la piña colada y el daiquiri. Y es en Cuba uno de los pocos países donde se acostumbra a tomarlo solo con hielo.



El azúcar

El azúcar es un ingrediente que actualmente se utiliza con toda naturalidad, pero, si observamos esto en perspectiva histórica, su consumo es relativamente nuevo, ya que sólo tiene alrededor de doscientos años.

Es un producto al que se lo empieza a relacionar con el endulzado en el momento en que se descubre que posee la misma composición química que la remolacha azucarera, la que hasta entonces se encargaba de endulzar todo tipo de preparaciones.

El primer paso del proceso de elaboración del azúcar es la extracción del jugo de la caña. Para hacerlo se pasan por agua todas las partes trituradas de la planta. Este jugo se depura y se calienta, y al espesarse se cristaliza.

Los distintos subproductos y variedades que hay del azúcar son resultado de variaciones en la última fase de producción. El resto se refiere al mismo proceso antes descrito, salvo el caso de la fructosa. La "fructosa" es un azúcar obtenido de diversas frutas mediante el mismo procedimiento que el utilizado con la caña, y que por sus características puede ser consumido, por ejemplo, por las personas que sufren de diabetes.









La azúcar de palma granulada es una variedad que se obtiene del jugo azucarado y seco de distintas clases de palma.

www.bdigital.uia.ve

Otras bebidas

En el Caribe, en general, y en Cuba en particular, se aprovecha la gran variedad de frutas tropicales en el preparado de diversos jugos y batidos con azúcar, leche y hielo, tanto como refrescos o en forma de postres.

El *guarapo*, por ejemplo, es un jugo de caña que se sirve con hielo, mientras que el *pru* se hace a base de una raíz y es muy digestivo.

Entre los jugos se destaca la limonada cubana.

El café es también muy popular, pero se consume en pequeñas cantidades ya que es el doble de fuerte que un café tradicional. La tacita de café por la mañana es infaltable en la rutina cubana.



Las distintas variedades de azúcar parten de la variación en su última fase de producción. Así la encontramos de todos los tipos: refinada, en polvo, en terrones o azucarillos, morena, demerara que es una variedad refinada y oscurecida con melaza, conde blanca que se presenta en claros cristales y es muy utilizada en los licores y conde morena utilizada en ponches y vinos calientes (108).

C.C. Reconocimiento

DE RUSIA CON AMOR…… A SUS DELICIAS GASTRONOMICAS

Rusia ha sido y sigue siendo el país más extenso del planeta abarcando nueve husos horarios que le permiten llegar desde el Mar Báltico hasta el del Japón y desde el Ártico hasta el Mar Negro albergando cientos cincuenta millones de habitantes en sus diecisiete millones de kilómetros cuadrados. Como es de suponer en tan gigantesco tamaño coexisten diversos grupos étnicos con su respectivo acervo cultural cuya coordinación y convivencia ha sido históricamente difícil de administrar antes y ahora también. Ahora bien, en relación a la cocina rusa es tan inmensa como ese país y tan variada como su geografía y su clima.

No obstante, a pesar de los elementos de referencia ya aludidos, los platos que a continuación se van a señalar son representativos de la mayor parte de Rusia. Así tenemos, que "las sopas como entradas son parte importante de la mesa rusa. En invierno son sustanciosas y más ligeras cuando hace calor. Entre las predominantes se encuentran la Shii, con carne, papa y repollo y que puede ser salada o semidulce; la salianka, con al menos cuatro tipos de carne, salchichas, cebolla, papa, tomates, pasta, pepinillos salados y limón. La Borsch, originaria de Ucrania que lleva remolacha. En el intenso verano ruso, algunas sopas se sirven frías. Entre los platos principales se cuenta el llamado Zapekanca que es un estofado de carne y papa; Zapechioni miaso, que es estofado solo de carne; Ribazapichiomaya, pescado al horno y Salianka ovoshnaya, vegetales al horno" (109).

Independientemente de dónde, cómo y cuándo los preparen, resultan desde cualquier punto de vista significativo conocer la preparación de "los famosos blinis o crepes rusas y pirogis. Los pirogis, se pueden preparar grandes como una torta o pequeños, en porciones individuales. Sus rellenos pueden ser de carne, repollo,

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

papa o champiñones. Los Blinis se rellenan con vegetales, carnes, papas o champiñones.

Sería conveniente, acotar que los Pirogis y los Blinis pueden ser también postres, añadiendo el toque dulce. En este caso se rellenan con frutas, especialmente manzanas, cerezas y peras y se hacen tipo tartaleta. Otros postres rusos son los Sirniki; panecillos tipos donas de ricota y Prianiki: galletas variadas“(110). En lo que respecta a la cena, la normativa rutinaria establece que en un hogar ruso, esta consiste; “de ensaladas o entradas frías y un segundo plato con un carbohidrato como papas, vegetales, pasta, cereales o arroz acompañados de carne de cerdo, res, venado, pescado o pollo. Lo que consideran un “tercer plato” suele ser un té. Pero en días especiales, si hay tiempo libre, se preparan los Blinis y los Sirniki”(111).

Las Antillas: Refugio de la Cocina Pluricultural – Multicultural

www.bdigital.ula.ve

La región antillana además de compartir algunos ritmos, goza de un sabor característico que ha sido sazonado gracias a las más variadas influencias culturales.

Así tenemos, que los platos de los indígenas, habitantes originarios de esta zona, se fueron enriqueciendo con los aportes de los negros esclavos del oeste africano, los conquistadores europeos y más recientemente de los viajeros provenientes de lugar diversos como los del continente asiático. Esto último, le permitió al curry, por ejemplo, colarse en varios de los manjares rediseñados por la influencia de los inmigrantes hindúes del siglo pasado.

No obstante, “son los productos del mar los verdaderos protagonistas de este ingenio gastronómico, en el que además intervienen las maravillas frutales que se encuentran en la región. Entre los peces más cotizados están el mero, el dorado, el pez volador, el carite y el pargo. Tanto en un mercado como en un restaurante, se puede disfrutar del producto fresco, para comerlo sobre todo frito, que es una

C.C. Reconocimiento

de las presentaciones más comunes. El arroz y el plátano son los acompañantes por excelencia de estos platos, aunque también son importantes el pan de fruta y las papas dulces. Varios países de la región se encargan de adornar el arroz con algunos granos, no sin antes añadirle una serie de especias que le dan un toque picante y algo de color"(112).

Por otro lado, sería conveniente destacar "que el uso de pescados, moluscos, en fin, de los frutos del mar, no es una limitante. En estos países donde la furia del mar y los vientos (es bien conocida las tormentas tropicales que en su seno se desatan), y como tal se respetan. Por lo tanto, se aprovecha para probar otras opciones. De allí que, se plantee la participación de la carne de res, pollo, cochino y chivo en varios de los platos de mayor fama, acompañado de frutas tropicales o de exóticas salsas como una hecha a base de ron. Países como Jamaica se prepara el cochino y el pollo sazonándola con una mezcla picante antes de someterlas a la cocción en un espacio diseñado en la tierra (en su interior) donde se le cubre con madera y carbones" (113).

www.bdigital.ula.ve

Además "Cuando el mar esta de buenas y la pesca lo permite, se pueden preparar platos maravillosos como la sopa denominada caleloo de origen creole. La misma, se prepara con tenazas de cangrejo, espinaca y leche de coco, o el pelao que es una versión trinitaria de la paella española. Así también, "algunas carnes menos comunes y un tanto exóticas, pero igualmente usadas en algunos países son las de iguana, armadillo y tiburón. La iguana es popular en sopa, mientras que el tiburón, aunque se come en todas sus variables, es muy común encontrarlo horneado en algunos países, donde además se baña en salsas de tamarindo o de ajo"(114).

En los "países con influencia francesa, el arte gastronómico se traduce incluso en la abundancia de lugares dispuestos para disfrutar de la cocina creole. Este es el caso de países como Martinica, donde distintos restaurantes con la misma calidad se ajustan incluso al más modesto presupuesto. Siendo obvio, como ha

C.C. Reconocimiento

sido asomado en este párrafo que la cocina francesa sumo su arte a la gastronomía que más tarde se desarrollaría en la región antillana de la mano de la sazón africana e hindú. Fue así como la Cocina Creole adquirió personalidad propia, basándose en el uso de productos locales que le otorgan un sabor particular a la comida y una presentación digna de esa colorida región.

En este sentido, se aprovecha el acceso privilegiado al universo de productos marinos, tanto como a las frutas que sellan la comida en su forma natural, o son transformadas en bebidas o postres. Así tenemos que bajo este esquema culinario, se ofrecen manjares como el mero cocinado con limón, vino blanco y cebollas o gracias a la influencia hindú, el chivo, pollo o carnero bañado en una salsa espesa de curry. Igualmente el coco cuyo protagonismo en diversidad de platos y en las mezclas que se elaboran (cebollas, ajíes, pimienta y otros condimentos), resulta preponderante

www.bdigital.ula.ve

La cocina creole brinda diversas carnes (como la langosta y el cangrejo) sometidos a la brasa con una salsa de ajíes. Las frituras picantes hechas a base de pescados son muestra de la herencia africana, mientras que el uso de frutos como el mango y el coco son rasgos de la cocina hindú" (115).

Postres Exóticos

El mango, la lechosa, la piña y el coco son las frutas que más se pasean por el arte reporteril del Caribe. "en las islas donde la influencia inglesa ha sido determinante, se percibe el legado a favor de la realización de tortas y galletas. Muestra de ello es un postre llamado Trifle, muy popular entre las islas cuyo legado británico resulta indiscutible. El mismo, consiste en pequeñas torta refrigeradas con pedazos de frutas rociadas con maní

Pero de igual forma, hay postres comunes con pequeñas variaciones de país en país. Uno de los manjares "es la Ducana, como bien se le conoce en Antigua, que consiste en una mezcla hecha con papa dulce, coco, auyama azúcar y

C.C. Reconocimiento

especias, todo ello envuelto en una hoja de plátano. Sin embargo, el calor justifica al helado como uno de los postres favoritos de la zona, así como el consumo de otros dulces fríos como los mousses y pudines"(116).

Matices de la Bebida Considerada la Auténtica Joya del Caribe: El Ron

"La caña de azúcar sufrió una de sus más importantes transformaciones a mediados del siglo XVII, cuando en un delicado proceso se extrajo la azúcar y manipulo el liquido restante hasta convertirlo en lo que hoy se conoce como "ron". Desde entonces esta bebida alcohólica es la más popular de la región y ampliamente conocida en el mundo entero, gracias a un primer esfuerzo de los viajeros ingleses. En efecto, el nuevo tesoro fue llamado popularmente "la bebida de oro", pero su historia apenas comenzaba, acorde al toque de originalidad impuesto por cada país de la zona. Los más comunes sin embargo son el ron blanco y el moreno"(117).

www.bdigital.ula.ve

La principal diferencia radica en que al ron más moreno es añejado por más tiempo bajo estricta vigilancia en barriles de roble y por tanto, es usualmente más caro que el blanco. El moreno goza de mayor proyección y prestigio en el mercado internacional de licores.

"A partir de estas bases las mezclas son infinitas. Una de las más conocidas es el tipunch que se toma en países como Martinica a cualquier hora del día y que consiste en una mezcla de ron con sirope de caña de azúcar y un poco de limón. Otras mezclas con carácter más local son; por ejemplo, la llamada "musgo marino" que es típica de Grenada y que cosiste en un poco de ron, vainilla, algas y leche, o la combinación típica jamaiquina, en la que se mezcla el ron con un refresco nacional elaborado a base de grapefruit. Otras presentaciones de las mezclas que se pueden ofrecer directamente al público consumidor es el caso de ron blanco agua de coco o limón, que viene a ser la especialización de una destilería en Barbados"(118).

C.C. Reconocimiento

La Cocina del Continente Oceánico

"Constituye una de las cinco partes del mundo. Ocupa una vastísima área comprensiva de gran número de islas por el grandioso Océano Pacifico. Su tradicional división geográfica conformada por Malasia, Australasia, Melanesia, Polinesia y Micronesia ha sido abandonada por razones de distintas índoles; a saber: geopolítica, geoeconómica, antropo-geográfica, etc. En efecto, la Malasia llamada más propiamente Insulindia o Indonesia constituye en realidad una región de Asia. Modernamente se excluye también de Oceanía Australia, Tasmania y Nueva Zelanda, esta ultima por razones antropo-geográficas, ya que en realidad es una tierra oceánica a fin con las islas polinésicas. La Melanesia (tierra de negros), sin Australia queda integrada por la gran isla de Nueva Guinea, la de Nueva Caledonia y los archipiélagos de Bismarck, Salomón - Luisiadas, y otros. Micronesia (pequeñas islas) al norte de Melanesia está constituida por cinco archipiélagos y fisiográficamente forman un todo con la polinesia. La polinesia (muchas islas) se extiende al Este de los dos conjuntos anteriores: la conforman los archipiélagos de Hawái, Marquesas, Sociedad, Tonga, Samoa, Fidgi y otros. La superficie total de Oceanía (Melanesia, Polinesia y Micronesia), es de un 1.006.600 km 2; la población es de 7.000.517 h. La Polinesia y la Micronesia con 30.000.000 de km2 de superficie oceánica, solo tiene un total de 40.000 km2 de tierras emergidas lo cual da una idea de su dispersión. Las islas coralinas oceánicas presentan una formación típica: el atolón, anillo más o menos completo de arrecifes de coral que encierra una laguna de aguas tranquilas y poco profunda. La mayor parte de Oceanía tiene un clima tropical modificado por los monzones, pluviosidad abundante.

La formación vegetal de Melanesia es la selva ecuatorial, que se convierte en bosque claro y sabanas de matorrales espinosos en las regiones más secas. En las islas polinésicas y Micronésicas altas coexisten un denso bosque de helechos arbóreos y una sabana herbácea; en las islas bajas la única formación vegetal es

www.bolgrat.ula.ve

C.C. Reconocimiento

el bosque de palmeras (cocoteros), con el cual se asocian algunas pandonáceas, el árbol del pan, el taro, el ñame etc. La fauna en la región Papúa (Nueva Guinea e islas próximas), es rica y en ella están representadas todos los grupos excepto los mamíferos superiores; en aves es la fauna más rica del mundo. Lo mismo que en Australasia, es característica en esta región la supervivencia de animales que han desaparecido por completo en las demás partes del mundo en diversas épocas geológicas (monotremas, marsupiales, etc.), por lo cual, algunas islas Nueva Caledonia, p. ej., son verdaderos museos de "fósiles vivientes". Mientras tanto, la fauna Polinésica es pobre: escasea en insectos y reptiles y, salvo murciélagos carece de mamíferos; en aves, es también muy rica. La población indígena se divide en dos grupos: el grupo Melánoide de piel oscura y cabello crespo de cultura ancestral, cuyos tipos más característicos son los Papúas de Nueva Guinea y los Canacos de Nueva Caledonia y el grupo Polinésico, de piel clara, estatura elevada, facciones casi europeas y una cultura si se quiere modernizada.

www.bdigital.ula.ve

En lo que refiere al ámbito económico: la polinesia se funda en el cocotero (copra, aceite de palma). Los colonos blancos han introducido con éxito el cultivo de café, plátano, algodón etc. Y la cría de ganado vacuno y ovino. En relación a este ultimo tipo de ganado se debe tener presente que una de las antiguas divisiones geográficas de este continente (Australia) se le considera el primer productor mundial de ganado ovino. Lo que significa, que en esta parte del globo terráqueo existe una gran experiencia en la explotación de este ganado. Así como también, en la producción de lácteos, ya que Nueva Zelanda figura como gran productora de este rubro alimenticio. Por su parte, la Melanesia se ha erigido en una importante fuente de riqueza no solo por las explotaciones forestales en Nueva Caledonia, sino por los yacimientos mineros en Nueva Guinea. Y de hecho, se han desarrollado en grado significativo en todo el espacio geográfico que hoy constituye el continente oceánico los criaderos de perlas. Políticamente la mayor parte de Oceanía pertenece al Commonwealth Británico; las principales

C.C. Reconocimiento

posesiones francesas son Nueva Caledonia, el archipiélago de la Sociedad (Tahití) y las islas Marquesas; las norteamericanas son Hawái, Samoa Oriental, Guam y las Palaos, Marianas, Carolinas y Marshall, antes mandatos japoneses; las Nuevas Hébridas son un condominio francés - británico"(119).

Ahora bien, los datos factuales en referencia permiten inferir que se está en presencia de una gastronomía azarosa, ya que no existen platos que identifiquen tanto en el otrora como en la actualidad a los países – divisiones que integraron e/o integran al continente en cuestión. Y, ello quizás sean consecuencia y resultado de factores muy disimiles como los que a continuación se apuntan: factor de orden geográfico (dispersión); factor de orden climático (abundante pluviosidad); factor de orden económico carencia de extensiones de tierra con vocación agrícola; factor de orden antropológico ausencia de una cultura ancestral que le otorgue identidad propia al quehacer cotidiano. Así tenemos, que actividades como la agrícola vegetal, la agrícola animal se desarrollan dentro de un modelo específicamente capitalista. Y hasta la actividad que pudiéramos denominar como la agrícola del mar – océano no escapa a este modelo. Cuando esta última actividad muy bien se podría desarrollar bajo un esquema distinto al dominante, con un formato de desarrollo sui-generis acorde con el entorno físico que lo contiene, es decir, con una explotación de los recursos – frutos del mar-océano dictaminado por criterios sustentables.

www.bdigital.ula.ve

No obstante, pese a las limitaciones como las que ya fueron asomadas, los colonos se esmeran en desplegar el dispositivo que los países altamente desarrollados de occidente se empeñan en imponer. Y que desde cualquier punto de vista se percibe: La Estrategia del Patrón de Consumo Alimentario Occidental. Dicha estrategia solo sería viable y por tanto sin óbice alguno, en la medida en que los procesos de Etnocidio – Etnofágia y aculturación a los cuales fueron sometidos los pueblos originarios de este continente hubiesen creado las condiciones expeditas para la cristalización de la misma, como en efecto ocurrió.

C.C. Reconocimiento

Lo que significa que factualmente este continente no es otra cosa que un componente de la conspiración planetaria que tiene occidente en relación a los alimentos. Ciertamente, Oceanía no solo constituye (su ámbito geográfico como tal) base militar para consolidar las relaciones colonizantes de las potencias occidentales. Sino que a través de sus representantes (colonos) remachan ésta relación generando rubros alimentarios: cría de ganado vacuno (carne y leche); ganado ovino (carne y lana); aves (huevos); cultivo de cereales (trigo, avena, cebada); productos propios de su entorno físico (plátano, azúcar, café, frutos del mar), que de una manera u otra forman parte de ese patrón alimentario impuesto. Por tanto, esta parte del mundo se ha venido convirtiendo de una manera u otra en la gran despensa alimentaria de occidente.



C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRAFICAS CAPITULO V

1. Cocina Internacional: Cocina Italiana I. La Esencia de la Pasta. Editorial Sol 90. Barcelona – España, 2007. Pag. 2.
2. Cocina Internacional: Cocina Italiana I. Más allá de la Pasta. Ob. Cit. p.p. 6-7.
3. Cocina Internacional: Cocina Italiana I. Largos Cintas y Tubos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
4. Cocina Internacional: Cocina Italiana I. Formas Especiales. Ob. Cit. p.p. 10-11.
5. Cocina Internacional: Cocina Italiana II. El Gusto del Sur. Ob. Cit. p. 2.
6. Cocina Internacional: Cocina Italiana II. Trigo, Harina, Pan y Pizza. Ob. Cit. p.p. 6-7.
7. Cocina Internacional: Cocina Italiana II. Un Sabor Redondo. Ob. Cit. p.p. 8-9.
8. Cocina Internacional: Cocina Italiana II. Auténtico Risotto. Ob. Cit. p.p. 10-11.
9. Cocina Internacional: Cocina Italiana III. Sabor, Carácter y Tradición. Ob. Cit. p.2.
10. Cocina Internacional: Cocina Italiana III. El Sabor de las Viejas Tradiciones. Ob. Cit. p.p. 6-7.
11. Cocina Internacional: Cocina Italiana III. Del Campo a la Mesa. Ob. Cit. p.p. 8-9.
12. Cocina Internacional: Cocina Italiana III. La Crema del Café. Ob. Cit. p.p. 10-11.
13. Cocina Internacional: Cocina Española I. Una Diversidad Armónica. Ob. Cit. p.2.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

14. Cocina Internacional: Cocina Española I. La Cocina de la Diversidad. Ob. Cit. p.p. 6-7.
15. Cocina Internacional: Cocina Española I. Pesca de Mar y de Río. Ob. Cit. p.p. 8-9.
16. Cocina Internacional: Cocina Española I. Embutidos Españoles. Ob. Cit. p.p. 10-11.
17. Cocina Internacional: Cocina Española II. Sabores de Mar y la Montaña. Ob. Cit. p.2.
18. Cocina Internacional: Cocina Española II. Lo Mejor del Mar y la Montaña. Ob. Cit. p.p. 6-7.
19. Cocina Internacional: Cocina Española II. Buenos Pescados. Ob. Cit. p.p. 8-9.
20. Cocina Internacional: Cocina Española II. Verduras y Legumbres. Ob. Cit. p.p. 10-11.
21. Cocina Internacional: Cocina Japonesa I. El Reino de los Sentidos. Ob. Cit. p.2.
22. Cocina Internacional: Cocina Japonesa I. El Imperio de los Sentidos. Ob. Cit. p.p. 6-7.
23. Cocina Internacional: Cocina Japonesa I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
24. Cocina Internacional: Cocina Japonesa I. Utensilios Prácticos. Ob. Cit. p.p. 10-11.
25. Cocina Internacional: Cocina Japonesa II. Los Aromas del Mar. Ob. Cit. p.2.
26. Cocina Internacional: Cocina Japonesa II. El Mar, su eterna Fuente de Alimentos. Ob. Cit. p.p. 6-7.
27. Cocina Internacional: Cocina Japonesa II. Algas y Condimentos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
28. Cocina Internacional: Cocina Japonesa II. Arte en la Mesa. Ob. Cit. p.p. 10-11.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

29. Cocina Internacional: Cocina China I. Gastronomía Milenaria. Ob. Cit. p.2. .
30. Cocina Internacional: Cocina China I. La Cocina China un Arte Milenario. Ob. Cit. p.p. 6-7.
31. Cocina Internacional: Cocina China I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p 8-9.
32. Cocina Internacional: Cocina China I. Arroz y Trigo Los Pilares de la Nutrición. Ob. Cit. p.p. 10-11.
33. Cocina Internacional: Cocina China II. Oriente en la Mesa. Ob. Cit. p.2.
34. Cocina Internacional: Cocina China II. El Calendario Festivo. Ob. Cit. p.p. 6-7.
35. Cocina Internacional: Cocina China II. El Té Bebida Nacional. Ob. Cit. p.p. 8-9.
36. Cocina Internacional: Cocina China II. Clases de Té Chino. Ob. Cit. p.p. 10-11.
37. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea I. La Dieta Más Saludable. Ob. Cit. p.2.
38. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea I. Diversidad y Matiz. Ob. Cit. p.6-7.
39. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.8-9.
40. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea I. De las Aguas del Mediterráneo. Ob. Cit. p.p. 10-11.
41. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea II. Un Mar de Sensaciones. Ob. Cit. p.2.
42. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea II. La Dieta Mediterránea. Ob. Cit. p.p. 6-7.
43. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea II. Dieta y Religión. Ob. Cit. p.p. 8-9.
44. Cocina Internacional: Cocina Mediterránea II. Los Frutos del Sol. Ob. Cit. p.p. 10-11.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

45. Cocina Internacional: Cocina Francesa I. Placeres Sofisticados. Ob. Cit. p.2.
46. Cocina Internacional: Cocina Francesa I. La Grandeza Gastronómica de Francia. Ob. Cit. p.p. 6-7.
47. Cocina Internacional: Cocina Francesa I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
48. Cocina Internacional: Cocina Francesa I. Utensilios Prácticos. Ob. Cit. p.p. 10-11.
49. Cocina Internacional: Cocina Francesa II. Paladares Refinados. Ob. Cit. p.2.
50. Cocina Internacional: Cocina Francesa II. Una Tierra Generosa. Ob. Cit. p.p. 6-7.
51. Cocina Internacional: Cocina Francesa II. Quesos Rica Variedad. Ob. Cit. p.p. 8-9.
52. Cocina Internacional: Cocina Francesa II. Bebidas de Francia. Ob. Cit. p.p. 10-11.
53. Cocina Internacional: Cocina Mexicana I. La Síntesis de dos Mundos. Ob. Cit. p.2.
54. Cocina Internacional: Cocina Mexicana I. Orígenes Culinarios. Ob. Cit. p.p. 6-7.
55. Cocina Internacional: Cocina Mexicana I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
56. Cocina Internacional: Cocina Mexicana I. Un Alimento de Oro. Ob. Cit. p.p. 10-11.
57. Cocina Internacional: Cocina Mexicana II. Sabores Intensos. Ob. Cit. p. 2.
58. Cocina Internacional: Cocina Mexicana II. Tequila y Compañía. Ob. Cit. p.p. 6-7.
59. Cocina Internacional: Cocina Mexicana II. Bebidas Mexicanas. Ob. Cit. p.p. 8-9.
60. Cocina Internacional: Cocina Mexicana II. Chocolate Divino. Ob. Cit. p.p. 10-11.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

61. Cocina Internacional: Cocina Árabe I. Refinada y Aromática. Ob. Cit. p.2.
62. Cocina Internacional: Cocina Árabe I. Esencia Árabe. Ob. Cit. p.p. 6-7.
63. Cocina Internacional: Cocina Árabe I. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p 8-9.
64. Cocina Internacional: Cocina Árabe I. Especies Variadas. Ob. Cit. p.p. 10-11.
65. Cocina Internacional: Cocina Árabe II. Fiesta de Texturas y Aromas. Ob. Cit. p.2.
66. Cocina Internacional: Cocina Árabe II. Entre Dos Mundos. Ob. Cit. p.p. 6-7.
67. Cocina Internacional: Cocina Árabe II. Formas y Sabores. Ob. Cit. p.p. 8-9.
68. Cocina Internacional: Cocina Árabe II. Las Bebidas. Ob. Cit. p.p. 10-11.
69. Cocina Internacional: Cocina Hindú. El Alma de los Alimentos. Ob. Cit. p.2.
70. Cocina Internacional: Cocina Hindú. Exotismo y Aventura. Ob. Cit. p.p. 6-7.
71. Cocina Internacional: Cocina Hindú. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
72. Cocina Internacional: Cocina Hindú. Masala: Espíritu Caliente. Ob. Cit. p.p. 10-11.
73. Cocina Internacional: Cocina Argentina. Toda la Carne en el Asador. Ob. Cit. p.2.
74. Cocina Internacional: Cocina Argentina. Del Trópico a la Patagonia. Ob. Cit. p.p. 6-7.
75. Cocina Internacional: Cocina Argentina. El Tradicional Asado. Ob. Cit. p.p. 8-9.
76. Cocina Internacional: Cocina Argentina. Parrillada Completa. Ob. Cit. p.p. 10-11.
77. Cocina Internacional: Cocina Peruana. Gastronomía del Sol. Ob. Cit. p.2.
78. Cocina Internacional: Cocina Peruana. Una Cocina Agrícola. Ob. Cit. p.p. 6-7.
79. Cocina Internacional: Cocina Peruana. Ingredientes Universales. Ob. Cit. p.p. 8-9.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

80. Cocina Internacional: Cocina Peruana. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 10-11.
81. Cocina Internacional: Cocina Africana. El Vigor de lo Exótico. Ob. Cit. p.2.
82. Cocina Internacional: Cocina Africana. Mosaico Culinario. Ob. Cit. p.p. 6-7.
83. Cocina Internacional: Cocina Africana. Productos de la Tierra y del Mar. Ob. Cit. p.p. 8-9.
84. Cocina Internacional: Cocina Africana. Condimentos de la Cocina Africana. Ob. Cit. p.p. 10-11.
85. Cocina Internacional: Cocina Tailandesa. Fiesta de Texturas y Aromas. Ob. Cit. p.2.
86. Cocina Internacional: Cocina Tailandesa. Legados Vecinos. Ob. Cit. p.p. 6-7.
87. Cocina Internacional: Cocina Tailandesa. Hábitos Apetitosos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
88. Cocina Internacional: Cocina Tailandesa. Una Cocina Especializada. Ob. Cit. p.p. 10-11.
89. Cocina Internacional: Cocina Alemana. Una Mesa Suculenta. Ob. Cit. p.2.
90. Cocina Internacional: Cocina Alemana. Una Cocina Sustanciosa. Ob. Cit. p.p. 6-7.
91. Cocina Internacional: Cocina Alemana. La Base de Todo. Ob. Cit. p.8-9.
92. Cocina Internacional: Cocina Alemana. Productos y Hábitos. Ob. Cit. p.p. 10-11.
93. Cocina Internacional: Cocina Suiza. Casera y Nutritiva. Ob. Cit. p.2.
94. Cocina Internacional: Cocina Suiza. Datos Básicos. Ob. Cit. p.p. 6-7.
95. Cocina Internacional: Cocina Suiza. De Suiza Con Amor. Ob. Cit. p.p. 8-9.
96. Cocina Internacional: Cocina Suiza. Fiesta al Paladar. Ob. Cit. p.p. 10-11.
97. Cocina Internacional: Cocina Portuguesa. Influencias del Mar. Ob. Cit. p.2.
98. Cocina Internacional: Cocina Portuguesa. Sabores Regionales. Ob. Cit. p.p. 6-7.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

99. Cocina Internacional: Cocina Portuguesa. Ingredientes. Ob. Cit. p.p 8-9.
100. Cocina Internacional: Cocina Portuguesa. El Balao. Ob. Cit. p.p. 10-11.
101. Cocina Internacional: Cocina Brasileña. Un Crisol de Sabores. Ob. Cit. p.2.
102. Cocina Internacional: Cocina Brasileña. Influencias Externas. Ob. Cit. p.p. 6-7.
103. Cocina Internacional: Cocina Brasileña. Productos Básicos. Ob. Cit. p.p. 8-9.
104. Cocina Internacional: Cocina Brasileña. De Aquí y De Allá. Ob. Cit. p.p. 10-11.
105. Cocina Internacional: Cocina Cubana. Los Platos del Pueblo. Ob. Cit. p.2.
106. Cocina Internacional: Cocina Cubana. El Rompecabezas de la Cocina Cubana. Ob. Cit. p.p. 6-7.
107. Cocina Internacional: Cocina Cubana. Ingredientes. Ob. Cit. p.p. 8-9.
108. Cocina Internacional: Cocina Cubana. Ron y Azúcar. Ob. Cit. p.p. 10 - 11.
109. El Universal: Delicias en Rusia. Sábado 15 de febrero de 2014.
110. Ibid. Página Gastronómica.
111. Ibid. Página Gastronómica.
112. El Universal: Las Antillas: refugio de la Cocina Pluricultural – Multicultural. 16 de agosto de 1999.
113. Ibid. Página Gastronómica.
114. Ibid. Página Gastronómica.
115. Ibid. Página Gastronómica.
116. Ibid. Página Gastronómica.
117. Ibid. Página Gastronómica.
118. Ibid. Página Gastronómica.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

119. Diccionario Enciclopédico VOX: Epitome del Continente Oceánico. Editorial VOX. Barcelona – España, Tomo IV. 1980. Pag. 2513.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO VII

ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CAPITULO VII

ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION.

7.1 Área Problemática: Alimentación y cultura.

En la actualidad existe un criterio si se quiere uniforme en el que se considera que la alimentación no sólo tiene un componente fisiológico, sino que también contiene el cultural.

Si por alimento se considera un producto natural o elaborado que el ser humano consume y que nos permite nutrirnos a placer sin que sea veneno o nocivo, esta definición abrirá el campo de cosas en lo que respecta a qué se podría consumir para alimentarnos, los criterios que operan para tomarlos o no, y de hecho, la elección misma estará condicionada por patrones culturales. Lo que determina traer a colación una definición de alimentación de perfil altamente holística en el que se considera “a la alimentación como el conjunto de actos a través de los cuales el ser humano toma del medio ambiente los alimentos que necesita para proveerse de:

- Elementos para reparar, para construir tejidos; y
- Sustancias para regular los procesos vitales.

Influencias de carácter externo tales como educativas, socio – económicas, ecológicas y culturales, pueden intervenir en la alimentación, llegando a alterar los patrones alimentarios tradicionales de un grupo poblacional”.(1)

Para ilustrar de manera gráfica los elementos de referencia que han salido a flote, nada mejor que el siguiente cuadro.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Ejemplo: Clasificación según las culturas en comestibles o no comestibles de ciertas especies animales:

Cuadro Nº 3

ANIMAL	COMESTIBLE	NO COMESTIBLE
Insectos	América latina, Asia, África, etc.	Oeste Europeo, Norteamérica, etc.
Perro	Corea, China, Oceanía, etc.	Europa, Norteamérica, etc.
Caballo	Francia, Bélgica, Japón, etc.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
Conejo	Francia, Italia, Sur América, etc.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
Caracoles y Cangrejos	Francia, Italia, Sur América, y el Caribe.	Gran Bretaña, Norteamérica, etc.
Rana	Francia, Asia, etc.	Europa, Norteamérica, etc.

Grafico tomado de los “apuntes de clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. López García, J. Material Mimeográfico.

www.bdigital.ula.ve

Sin obviar que, en cierto sentido, habría un condicionante físico en cuanto a los lugares donde hay ciertos animales o no:

El tabú con respecto a ciertas comidas. A continuación, vemos un ejemplo de cómo aceptan o rechazan las culturas determinados animales: (sobre 383 culturas).

Cuadro Nº 4

ESPECIE	Nº DE CULTURAS
Pollo (carne y huevos)	363
Ganado vacuno	196
Cerdo	180
Pescado	159
Cordero	108
Pato	67
Cebú (sobre todo leche)	49
Tortuga	46

Ibíd.: p.2

C.C. Reconocimiento

De las consideraciones precedentes se puede deducir que la comida va más allá de la nutrición. En líneas generales, cualquier cultura no consume más de un 5 % de los alimentos a los que puede acceder, pero también hay ciertas normas que también condicionan el cómo comemos en qué orden, o que sabores debemos mezclar y de hecho no mezclar.

Ejemplo: Menú de un restaurante (con horario)

Cuadro Nº 5

Desayuno (de 6:00 a 7:00 horas)	- Copa de cocuy de penca. - Mermelada de yuca frita - Lentejas en guarapo de papelón con limón.
Almuerzo (de 12:00 a 13:30 horas)	- Café con mamón o una variedad de este; el Cotopriz - Lonjas de lombrices del rio Amazonas - Migajas de arepa en suero de tapara con zabila y jengibre
Cena (de 19:00 a 20:00 o más horas)	- Cerveza de maíz - Pasa – palos de espaguetis en caldo de frijoles rojos o de caraotas negras.

www.bdigital.ula.ve

Este ejemplo o muestra gráfica, vendría a ser un menú (imaginario incluido el horario, que, de suyo, evidencia lo que para algunos seria lo excéntrico y de hecho la preparación irreverente con la mistura posmoderna para otros) que se saldría de lo que se concibe como bueno aquello que no lo es, aunque estas concepciones están cambiando y se tiende a experimentar sabores o combinaciones de sabores.

De igual forma, el orden de los alimentos o el número de comidas también son concepciones culturales, si bien tienen una base fisiológica. La misma resulta “domesticada” por patrones culturales. (2)

C.C. Reconocimiento

Dentro de la antropología hay dos corrientes para interpretar el hecho de la alimentación. Estas serían:

- Materialistas (Marvin, Harris) → Buena para comer.
- Estructuralistas(Levi,Strauss) → Buena para pensar.

Marvin Harris: Uno de los grandes antropólogos norteamericanos en su texto bueno para comer, señala: entre otros elementos de referencia, que los alimentos preferidos son aquellos que presentan una buena relación de costos y beneficios. Pero ello conduce a interrogantes: ¿cómo se explica que lo que ayer era bueno para comer; hoy resulta que es malo?. Pero pocas veces lo que es malo para comer se transforma en bueno para digerir. Ahora bien, de la lectura del texto, se desprende de manera tacita, que el leif motiv de su planteamiento: lo que es bueno para comer, también es bueno para vender, se inscribe dentro de la racionalidad del sistema capitalista: La búsqueda del Máximo Beneficio.

www.bdigital.ula.ve

Por su parte, el antropólogo Strauss, C.L.: escribió centenares de páginas de su experiencia con los indígenas de la selva amazónica, estudiando sus hábitos y mitos, es decir su cultura, lo que le permitió arribar a la conclusión de que los alimentos que son buenos para comer son también buenos para pensar. Nada equívoco el planteamiento en cuestión, pues el omnivorismo posibilito el proceso de encefalización, por mayor aporte de proteínas. Y ello se explica porque el tejido cerebral consume unas 16 veces más de lo que consume el tejido muscular, por unidad de peso. De allí que, el hombre destina una fracción mayor de su energía a mantener el cerebro. Se estima de un 20 a 25 % el porcentaje del consumo.(3)

No obstante, no sería nada aditivo traer a colación a Descartes con su consabida frase: pienso luego existo. Significando con ello, que si no comes ¿cómo piensas? ¿Qué pensar entonces cuando no hay que comer porque no hay que vender? Tratando de banalizar en primer lugar el viejo adagio marxista: no es la conciencia lo que determina la vida. Es la vida la que determina la conciencia. Y

C.C. Reconocimiento

segundo, ejemplos graficos del punto en cuestión; en España en los años de hambre de la post guerra, no se comían cigüeñas. Los hindúes mueren de hambre en las calles con las vacas a su lado, los estructuralistas defienden que la cultura y el intelecto están por encima de ello.

De acuerdo al autor en referencia, “una idea de la gran importancia de este tema es la relación entre la alimentación y la integración social. Si la alimentación fuera sólo un acto fisiológico se haría en privado, como ir al baño, pero la alimentación es un acto social.

Otra idea importante desde el punto de vista antropológico, es el cómo la comida construye identidad en cuatro órdenes o tipos: Género, Clase, Edad, Étnica (nacional).

“*Dime lo que comes y te diré quién eres*”.

www.bdigital.ula.ve

Esta construcción de la identidad se puede hacer a través de lo que consumimos.

Asi tenemos, como topico de gran relevancia el de los valores religiosos y sanitarios de la comida (lo puro e impuro, lo aséptico e inmaculado con aquello que evidencia contaminación), así como el valor metafórico de la comida (ejemplo las ideas que están verdes o maduras), es decir, la comida como recurso metafórico en diferentes ámbitos del conocimiento, o de las relaciones sexuales (que rico eres, devórame otra vez) o de los pasos del ciclo de vida, o de los temperamentos (eres un viejo verde, senectud decrepita en forma prematura (joven), esa mujer contiene las propiedades del agua: inodora, incolora e insípida, estás salado (mala suerte), o cualidades de las personas (eres exquisita, estás bien buena, eres un mango, eres un colirio a la vista), o de relaciones sociales (luna de miel)”(4)

C.C. Reconocimiento

También la antropología “ha reflexionado en la lógica sensible de la comida como el color, sabor, textura, etc. y su significación social. Por ejemplo, hay una inclinación innata de la dulzura y por tanto se enlazan ciertas relaciones a la dulzura (caramelo=sabor=alegría; bombones=golosina a base de chocolate que al obsequiarse permite iniciar relaciones de pareja). De igual forma, acontece con los colores.

Víctor Turner

Estudio “La selva de los Símbolos

- Blanco ---→ Leche Materna
- Marrón --→ Heces
- Rojo ---→ Sangre

Se asocia la ritualización de la vida (nacimiento, etc.) con el blanco y la muerte con lo oscuro = tinieblas.

También con los olores, nuestra gama de olores es muy amplia y también está condicionada culturalmente: igualmente, la textura de los alimentos, lo crudo y lo cocido condicionan la ideología, e incluso se extienden hasta el sonido de los alimentos (lo crujiente, lo soso o lo amorfo) poniendo en evidencia su intervención en este proceso.”(5)

www.bdigital.ula.ve

7.2. Comensalidad e Integración Social

7.2.1. Comer Sólo versus comer en compañía:

Según Lopez Garcia, J. “Mediante el acto de comer se trasciende la animalidad y el naturalismo y se soslaya la individualidad y por ende el egoísmo.

Hay una regla instintiva que sería Hombre = comer, y sobre este naturalismo estaría la regla cultural que reprimiría este naturalismo. El definir o marcar tiempo es una forma de superar ese naturalismo.

C.C. Reconocimiento

El comer en compañía incentiva la relación social. En los países latinoamericanos se percibe como “raro” el “Comensal solitario” y el individuo que come en esas condiciones se le califica de “problemático”. De igual manera, se podría homologar esta percepción con los pueblos que constituyen lo que se denomina genéricamente “cultura mediterránea”. Lo que significa que en otras culturas no es igual.

Un ejemplo de esto son los McDonald, en EEUU; las mesas suelen ser individuales y de cara a la pared, en España, son de varios comensales y nunca de cara a la pared”(6)

Para algunos autores, como Norberto Elías: “la primera domesticación del cuerpo es la imposición de horarios. Es decir, es la primera forma de “educar” nuestro organismo para someterlo a las normas sociales. Estas normas sociales determinan o conducen a un acceso más indirecto a la comida, es decir, aquello de coger la comida con las manos hasta llegar a constituir este acto de comer, lo más íntimo posible, de forma tal, que se note lo menos posible que está comiendo. Para Freud, este proceso es de “malestar” en la cultura, pues reprime la fisiología.

www.bdigital.ula.ve

Otra regla importante, aparte de los horarios es la jerarquización de la comida. En efecto, hay que tener claro que platos son mejores y peores y esto contribuye a una discriminación social y afectiva. Por ejemplo, si hay alguien a quien quiero le daré lo mejor de comer, mientras que si esa otra persona no me importa y rechazo como tal, le serviré el plato más marginal, aunque esto puede estar condicionado por la etiqueta.

También la regulación de los modales. Este ámbito viene dado en función de criterios como El Estético, Higiénico y el Ético (también Religioso), y esto para escapar de tres aspectos que puedan hacer mala o dañar una comida; 1º La fealdad (presentación infame de un plato); 2º Que no hagan daño (higiénicamente preparados) Y que hagan mal (“preparar y cocinar” un hechizo)”(7).

C.C. Reconocimiento

Cabe destacar, en este plano del trabajo, lo que significa comer solo, de cuya lectura se recordará de cómo la comida en compañía supone una ruptura con la barrera de la animalidad y las normas factualmente coadyuvan a construir la socialización. Es por ello que, frente a la idea de la comida como paradigma de la sociedad, el comensal solitario nos da a entender las ideas de que es un individuo desarraigado o mezquino por no querer compartir.

7.2.2. La Comida y la Distancia Social:

La comida de una manera u otra establece factualmente espacios sociales.

1º) "La cercanía: En la mesa me siento cerca de los que están más cerca de mi nivel social, cultural, etc. A no ser por un compromiso, no nos sentamos a comer con personas que no tengan afinidad con nosotros.

2º) La identidad de los gustos implica también cercanía o proximidad social. Los que comen lo que yo consumo, son como yo socialmente.

www.bdigital.ula.ve

* Ejemplo el reparto del pollo.

3º) La cantidad y calidad de lo compartido es un signo del tipo de relación: Es decir, si una persona recibe un mercado (bolsa-paquete) de víveres, el alimento que se destaque en el regalo irá en función de la relación afectiva que mantenga con el que regala.

4º) Destazar (despedazar) un animal es construir un esquema de parentesco: Por ejemplo en Birmania cuando se despedaza un búfalo una parte determinada irá al padre, pero no es por ese hecho (del regalo) que se convertirá en padre sino que de no hacerse efectivo puede dejar de ser el padre, es decir, se debilitaría la relación."(8)

C.C. Reconocimiento

7.3. Alianza social; parentesco y comida. Los orígenes de la cultura.

Para muchos antropólogos entre los cuales se cuenta Lopez Garcia, J. “la comensalidad se ubica en el origen de la cultura, es decir, nos convertimos en seres culturales por el intercambio de comida y porque comemos en comunidad. Pero también hay antropólogos que enlazan esta idea de la comensalidad y de la cultura y establecen una conexión entre compartir comida y compartir esposa. De hecho, en muchos idiomas el acto de comer y acto sexual se dicen de la misma forma y se entienden en función del contexto, es más hay expresiones culinarias que se usan de igual forma con las connotaciones sexuales.

Tanto el intercambio de carne (comida) como el de esposas a llevado a algunos autores sobre todo estructuralistas a interpretar el paso de la naturaleza a la cultura. He aquí un esquema según los representantes de esta corriente de pensamiento:

www.bdigital.ula.ve

Naturaleza ⟶ cultura

Incesto ⟶ Exogamia

Canibalismo ⟶ Comer lo diferente

Recordemos de Levi Strauss sobre el paso del incesto a la exogamia, pues igualmente la culturización llevaría del canibalismo a comer lo diferente.

- Los Koko-yao (pueblo de Cabo de York, Australia) en su lengua Kuta-Kuta significa igual incesto que canibalismo.
- Los Guayaquies (Paraguay) dicen: “un padre y una madre no comen a sus hijos, los niños a sus padres y no se comen entre sí”. Esto indica que no se debe practicar el canibalismo

En francés, consommer quiere decir consumir y consumar.

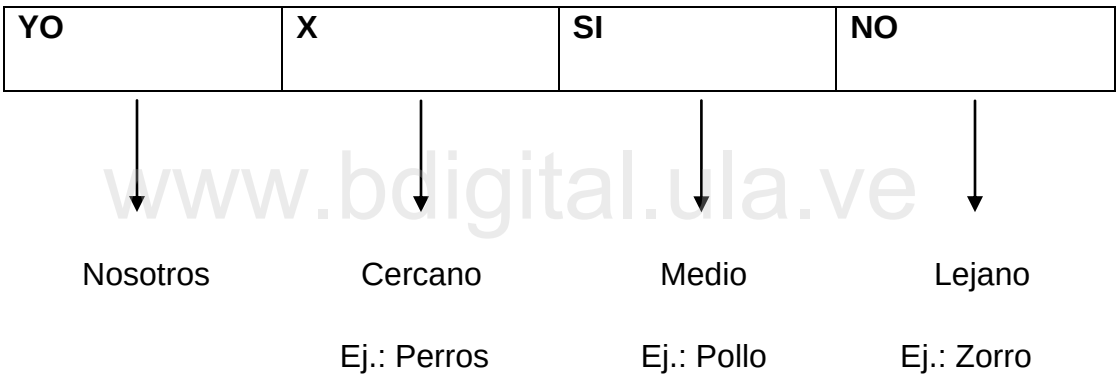
Del abanico de posibilidades que el hombre tiende para expresar sus relaciones sociales y construir comunidad viene a ser el banquete el escenario por

C.C. Reconocimiento

excelencia. Evidencia de ello se detecta en el matrimonio, que sin duda alguna es el primer rito de alianza social, es decir, a través de esta institución se duplican los (mis) parientes y por ello el banquete nupcial es el más relevante. Este rito, su celebración como tal, viene dado por ser el que más sociedad construye"(9).

"Todas las maneras de compartir comida construyen comunidad, pero el compartir carne, en concreto, aumenta más esta relación, sería como "engrasar con la grasa" esa relación social. Pero dentro de esta idea también hay que distinguir: que no se puede compartir cualquier tipo de carne."(10)

El antropólogo estructuralista Edmund Leach hizo un trabajo sobre este tema de la carne. Veamos un esquema de su planteamiento



www.bdigital.ula.ve

Y concluía "que la carne que se consumía variaba en función de la proximidad, es decir, no nos comeríamos un perro porque es muy próximo a nosotros, si nos comeríamos un pollo porque está dentro de nuestro entorno doméstico, pero no nos comeríamos un zorro por ser excesivamente lejano.

Debemos tener en cuenta que la proximidad o más bien la distancia no es sólo física sino emotiva."(11)

7.3.1. Alimentación y Grupos de Edad

Retomando la idea de cómo la comida construye identidad de edad, de género social "Dime que comes y te diré quién eres".

C.C. Reconocimiento

Algunos antropólogos, y en concreto “Fischler hablan de que la edad es la variable más importante a la hora de analizar el gusto. Es decir, la variable que más diferencia el gusto es la edad; o dicho de otra forma es mayor la diferencia de gusto entre edades que entre géneros, clases sociales, etc. Factualmente, la comida en función de la edad no sólo es diferente, sino que construye la diferencia.

Ejemplo: Cuadro de elementos más frecuentemente rechazados en Occidente por los adolescentes (13- 18 años).

Cuadro Nº 6

Alimentos	% Rechazan (- -)	% aceptan (+ +)
Nata de leche	50.5%	49.5%
Despojos: Corazón, Hígado, Sesos, Lengua, Panza, Riñones	54.2%	45.8%
Aceitunas negras	61.3%	38.7%

www.bdigital.ula.ve

Lo relevante de esta tabla es la existencia de una diferencia interna significativa, lo que permite desprender, que los porcentajes están equilibrados, es decir, que hay tantos jóvenes que lo aceptan como jóvenes que los rechazan”(12)

7.3.2. Juventud y Adolescencia: Fijar identidades a través de la comida.

“Nos vamos a detener más en la alimentación de los adolescentes, pues la alimentación en la infancia está marcada por la influencia paterna o tienen que ver con la predisposición fisiológica del lugar y la tradición donde viven. Mientras que en la adolescencia la diferencia en la alimentación sirve para reforzar esa diferencia.

Fischler dice que la diversidad introducida por los jóvenes conduce a un “guirigay dietético” que se expresa en las siguientes características:

1º) La no regularidad. En otros términos, comer a horas no fijas.

C.C. Reconocimiento

2º) La reducción del tiempo. En España por citar un caso, el desayuno era muy breve, pero el almuerzo y la cena venían durando entre 35 y 50 minutos. Pero este tiempo se ha venido reduciendo a la mitad.

3º) La supresión de platos es frecuente: es decir, eliminar por ejemplo el postre, o “el segundo plato” del menú principal.

4º) La supresión o sustitución de la cena. Esta es una tendencia que se acentúa, aunque no es que se elimine totalmente, sino que se cambia por “cualquier cosa” (13)”.

“De acuerdo con Fischler: en Occidente, para muchos jóvenes la comida empieza a no ser una actividad específica. Es decir, las actividades diarias pueden ser de dos tipos: específica y centrales o no centrales.

Las centrales son aquellas que ocupan el tiempo de un día, por ejemplo, si a alguien le preguntamos que hace a lo largo del día, normalmente diría: trabajar, comer, dormir, etc. Pues, según Fischler, la comida ha dejado de ser una actividad específica como demuestran las encuestas, y esto tiene que ver con que la importancia social de la comida ha desaparecido. Esto se debe a que la normativa en torno a los tiempos de las comidas también ha desaparecido (Explicación: cuando se le dedicaba un tiempo específico a la comida esta era una actividad específica, pero ahora la integramos como parte de la rutina y no le dedicamos ese tiempo).

Anteriormente, se sabía que había unos momentos, de 3 a 5, a lo largo del día dedicado a ellos (Food Contact), es decir, momentos de contacto con la comida, pero ahora según Fischler estamos en unos 15 Food Contact, en Francia y unos 20 Food Contact, en EE.UU.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Estos Food Contact hacen referencia a cualquier contacto con la comida y este “contacto” continuado lleva a perder el concepto de comida como una actividad específica importante” (14).

Algunos principios de etnodietètica en adolescentes (concepto dietético) en Occidente:

“1º) Fetichización de los alimentos considerados como “ligeros”.

2º) El deseo de que estén los alimentos tocados con elementos personales, en otras palabras, los “inventos culinarios” con algunos alimentos o bebidas, por ejemplo, mezclar cosas no habituales que los distinga como puede ser vino con coca-cola, rubros alimenticios saborizados: pastificios con sabor a maní, arroz con sabor a ajo, etc.

Relevante 3º) Comer lo connotado con una marca, en el pasado se asociaba la comida con la familia, lo mejor era la comida de mi casa, de mi madre, de mi abuela, pero a medida que se alejaba del entorno familiar era más negativo para nosotros, pero en la actualidad la confianza la da la marca.

www.bdigital.ula.ve

Mientras en el pasado el consumo de alimentos que no supiéramos su procedencia era menos posible, actualmente cada vez consumimos más OCNIS, como dice Fischler: es decir, comida que no sabemos su procedencia, en otras palabras, existe una cierta “alienación” por la lejanía entre la comida y el individuo, pero las empresas son capaces de suplir este alejamiento y le ponen nombres o la publicitan de forma que se haga cercana (por ejemplo, no pides una hamburguesa pides un Big Mac).

Así también, Fischler dice que pudiera ser que los jóvenes actuales Occidentales que comen alimentos que no identifican acabarían por cuestionarse su propia identidad (si no sé lo que comes, no sabré quién eres). En otros

C.C. Reconocimiento

términos, si tu comida no es un rasgo distintivo tuyo, tú no serás diferente, no tendrás identidad"(15).

7.3.3. Comida para los adultos o comida para la reproducción (23-65 años aproximadamente).

Podríamos decir que existen algunas ideas que definen los gustos de los adultos

En efecto, "se detecta un sistema culinario por lo que hay que comer para tener fuerza y energía para lograr mantener la casa, la familia y la sociedad. Es la metáfora del sostenimiento del cuerpo. Es como si manteniendo el cuerpo con comidas fuertes, más grasas, más energéticas, etc., se mantuviera la casa, la sociedad.

Esta idea, de una manera u otra apunta sobre todo a la alimentación masculina mientras que la alimentación femenina está estigmatizada, por la idea de la procreación y el mantenimiento de los niños, aunque está cambiando la concepción de que comidas son buenas, no para procrear, pero sí para criar a los niños, esto se debe a que en la alimentación no sólo se busca tener una buena lactancia, sino que se ha incluido el factor estético.

www.bdigital.ula.ve

En el pasado la ecuación del "pecho" y la belleza era:

Pecho con buena leche ⟶ Pecho bonito

Pero en la actualidad la ecuación ha variado:

Pecho bonito estéticamente ⟶ Bueno, aunque sin connotación alimenticia

Pues esta idea está cambiando gracias a la idea de la cirugía estética"(16).

C.C. Reconocimiento

7.4. Algunas estrategias culturales para erradicar la potencia asocial de la cultura:

Porque si yo tengo comida no la guardo, y se me presiona para que la comparta.

"Estrategias:

a) La naturaleza agonística del propio don culinario ("dar, recibir, devolver"). El caso del famoso Potlach de Marcel Mauss quien señala que el "don" – regalo de la comida tiene una "naturaleza agonística", es decir, el regalo tiene una fuerza que te hace sentir incómodo si no lo devuelves de alguna manera. Según este autor el don está inscrito en un proceso: Dar; recibir y devolver: Entonces el regalo no sólo es eso, sino parte de un proceso que se completa con el devolver. En efecto con este termino se denomina, una practica antes que un concepto, un lenguaje perdido en la Historia, pero aun vivo en nuestros más bellos ritos: el sexo, el banquete y la embriaguez de la danza, "donde se ve que la dispersión no va hacia el sin sentido, sino que es una modalidad de encuentro con el sentido que pasa a través de la perdida de centralidad de sujeto". Una economía ya no basada en la acumulación sino en el derroche, en el goce de lo producido. Las sociedades como la nuestra viven de la acumulación de lo que producen, vigilan este excedente de forma celosa. En cambio, cuando hablamos de Potlach nos referimos a los experimentos históricos basados en el gasto improductivo, donde el disfrute deviene general, en ellos nadie puede apropiarse de él, o para decirlo de otra manera, nadie puede privarnos de este goce.

www.bdigital.ula.ve

Un ejemplo claro de ello es el Potlach que es un ritual (todo un proceso festivo) de los indios Kwakiult (E.E.U.U – Canadá, costa este), que fueron un ejemplo de indios dionisiacos (según la clasificación de R. Benedict), es decir que se dejan llevar por las pasiones.

C.C. Reconocimiento

El potlach era un ritual que preside el Alto Jefe de la “tribu” cada cierto tiempo. Este consistía en acumular pescado ahumado y que las mujeres tejieran muchas mantas. Cuando se consideraba que había suficiente se reunían con otras comunidades y les regalaban el pescado y las mantas hasta que estaban satisfechos. En el momento que esto ocurría el resto se quemaba y esto avergonzaba a los jefes vecinos y mayor era la humillación cuando más se quemaba. Por lo que para superar la vergüenza se ponían a preparar el siguiente potlach para superar al Alto Jefe que los había humillado (sobre este ritual hay una teoría que señala que lo que se buscaba era la regeneración de la pesca).

b) La naturaleza sensible del don (“dar obligando a repartir”) el Recubal maya-Ch`ortis.

Otra manera de eliminar la potencia asocial de la comida es por la naturaleza sensible del propio regalo en si (ch`ortis! “dar obligando a repartir”). En esta formulación la presión cultural es mayor que en la proposición de Marcel Mauss.

www.bdigital.ula.ve

La idea entre los ch`ortis es si yo te regalo, para que no te plantees si aceptar o no el regalo, te obligo a repartir.

Por ejemplo: el Recubal consiste en lo siguiente: Cuando un niño cumple un año (aproximadamente), los padres hacen un regalo de comida a los padrinos.

El regalo consiste en una calabaza (barco repleta de tortilla de maíz, unos 40 litros de atol (una especie de papilla de maíz) y dos “chupes” (un pavo y una pava) “a medio sancochar” (medio cocida), cuando se regala la comida está a punto de perder su valor como comida, es decir, las tortillas se ponen duras, el atol se agria y los chupes se pueden podrir. Por eso y dada la cantidad de comida, es necesario regalarla. Bajo esta circunstancia resulta imposible guardar la comida, por lo que se plantea como una necesidad perentoria compartirla.

c) La adquisición de un nuevo Status del alimento por la bendición.

C.C. Reconocimiento

Es decir, cuando la comida se bendice ésta se convierte en sagrada y deja de ser mía, es decir, se pierde la propiedad. Esto es, cuando el rango de la comida pasa de humana a sacra, entonces, ya no habría propiedad particular"(17).

7.4.1 Comida de ancianos como signo del valor social

"Según varias encuestas, a los ancianos en Occidente les preocupa:

- Dinero ⟶ 46%
- Salud ⟶ 43%
- Soledad ⟶ 27%

Y son tres preocupaciones que de alguna manera tienen proyección en la comida, es obvio, ya que la preocupación por el dinero posibilita la elección de alimentos, también por la influencia en la salud y la connotación social de la comida lleva a este enfoque, pues no es igual pensar en comida para una casa, para mí y mi pareja o sólo para mí.

También la comida representa una "lucha contra la muerte", pues la comida da salud y prolonga la vida pero no para siempre"(18).

www.bdigital.ula.ve

7.4.2 Comida y Distinciones de Género

1º) "Dar de comer, nutrir, cocinar y la capacidad persuasiva de las mujeres.
Desde el punto de vista femenino la comida tiene una doble vertiente.

7.4.2.1 La lactancia (valor positivo). Desde siempre el hombre le ha envidiado a la mujer por el poder dar de mamar, pero recordemos que se supone que la leche materna proviene del semen.

7.4.2.2. La posibilidad de envenenar (la contaminación femenina) y hacer un mal, porque la comida se contagia mágicamente del mal de la mujer (valor negativo)"(19).

C.C. Reconocimiento

7.4.3 Formas y Maneras femeninas de Comer: Significados Identitarios y Sociales.

Pero la proposición fundamental para marcar el género es: "¿Por qué las mujeres comen menos, siempre después y de inferior calidad su racion de comida que la que consumen los hombres?

La cantidad puede ser por una cuestión física, porque normalmente una mujer tiene menos corpulencia que un hombre de igual edad.

> En cuanto al "después de…" La distribución habitual en una comida cuando reparte una mujer es: 1º- Adultos varones, 2º- niños varones, 3º- Niñas, 4º- Adultos mujeres, 5º- La que reparte. Esta distribución es frecuente en la mayoría de las culturas, y el esquema seguido, aunque pueda tener variaciones, por regla general el primero y último nunca varía. No obstante sería pertinente apuntar que este rasgo no tiene un carácter universal.

www.bdigital.ula.ve

En el texto Antropología y Feminismo de Rosaldo y Zimbalist hay un artículo titulado "¿Por qué las mujeres Mbun Kpan no comen pollo?", llegando a la conclusión (Emid) de que se quedarían infértiles. Estos trabajos permiten justificar por qué comen y del por qué rechazan unos determinados alimentos.

Así también, hay una antropóloga norteamericana, Susan Tax, que ha realizado principalmente sus trabajos en España y Chiapas (México) específicamente en Zinacatán; titulado "La Comida en Zinacatán como actividad de desplazamiento". En este trabajo, la autora en referencia dice: que una mujer zinacateca que no pueda demostrar que ha empleado bien su tiempo inmediatamente se piensa que lo ha empleado muy mal. ¿Qué es lo que se trata? Emplear bien su tiempo significa pasar unas 6 horas en la cocina, es decir, elaborar unas tortillas perfectas. En caso contrario, la mujer es considerada una chismosa y una haragana, luego habrá empleado su tiempo mal yendo con otros

C.C. Reconocimiento

hombres, murmurando y esto se transforma en una crítica social, que brinda elementos para que el marido construya su argumentación y así poder repudiarla. Es frecuente que el hombre busque aliado en el género contrario (su madre), y por ejemplo, le diga “He comido dos días las tortillas sin cocer”, y será la suegra quien se ocupe de desecharla”(20).

A pesar de este horizonte de mundo desde el punto de vista del género; se producen reflexiones significativas como las del “antropólogo Aryun Appaduraí (de origen hindú, profesor de la Universidad de Chicago), que han hablado del concepto de “gastropolítica”, que dicen que las mujeres hacen “micropolítica” con la comida, en otros términos, que la forma que tienen las mujeres de hacer valer sus opiniones y su valía es a través de la comida.

Cuando hay un conflicto, los hombres apoyan su argumentación con otras estrategias (por ejemplo, con gritos, gestos y ademanes…) y aunque la mujer en apariencia ha perdido la confrontación, ésta usará el arma de la comida para ganar (Comidas Sosas), comidas sin ningún tipo de Sabor y Sazón”(21).

www.bdigital.ula.ve

Los estudiosos de la antropología de la alimentación han precisado algunas actitudes de la mujer que responden al conjunto de representaciones, simbolizaciones de orden ideológicos y para algunos hasta lógicas de la manera de comer en las mujeres en dos momentos de su existencia que de acuerdo a Fischler , C . serian:

- **“Antojos**: Deseos de comer cosas diferentes durante el embarazo. Muchos antropólogos atribuyen este fenómeno a una necesidad funcional. Los antojos suelen ser de comida de mejor calidad y mayor cantidad que la que habitualmente consume. No es ella realmente quien sufre antojos sino el feto.
- **La dieta:** La dieta del pauperio suele ser más rica y variada, de hecho era frecuente que variase la despensa de la recién parida por los regalos. Esto tenía un doble sentido, no sólo funcional, para que se alimentase mejor, sino como “acción de gracias” de la comunidad por el nuevo miembro. Como se puede apreciar el concepto de dieta ha variado. En el caso anterior significa comer más

C.C. Reconocimiento

y mejor con la idea de engordar y fortalecerse, mientras que ahora el concepto es el de sustraer, eliminar, y esto es debido al cambio de los valores estéticos que buscan la delgadez"[16] [17](22).

Dentro de la dirección de planteamiento referido a las dietas; en América Latina específicamente en Venezuela, se realiza la cuarentena de la recién parida, en donde se sacrificaban durante ese periodo de tiempo cuarenta (40) gallinas y este si se quiere denominar ritual contiene el doble sentido ya aludido.[18]

7.5. Comida y Masculinidad

"Aunque se perciba que la comensalidad está en contra de las mujeres, los hombres también deben someterse a algunos sacrificios o "pagar ciertos peajes gastronómicos" de masculinidad, es decir, que los hombres por ser hombres tienen que comer ciertas cosas, como por ejemplo:

a) Hay una idea muy arraigada de que la comida brinda energía para el trabajo y como habitualmente los hombres realizan más y duros trabajos que las mujeres, deben comer comida más fuertes y más grasientas para tener un mayor aporte proteico, pero esto acarrea riesgos como los ya famosos (ACV) accidentes cerebro vasculares.

b) Vigor sexual, se asocia que el hombre debe tener vigor sexual o una mayor fuerza sexual con la comida. Por tanto, debe consumir comidas energéticas o potentes, pero esta connotación no se aplica a las mujeres. Esto se aplica, dependiendo de la cultura por la "magia", por ejemplo, lo picante o lo agrio da

www.bdigital.ula.ve

[16] Fischler, dentro de su libro "El (h) omnívoro", en el articulo "El ideal de belleza femenina y la delgadez", explica como los cánones de belleza se alejan de la realidad. Esto la explica en un estudio sobre como las mises estadounidenses habían ido disminuyendo la medida en el peso unos 14-15 kg. Fischler concluye en este estudio que este ideal de belleza conectado con la comida es otra veta de las empresas y los publicistas para condicionar la alimentación.

[17] Appadurai, A.: "Gastro – Politics In Hingu South Asia". American Ethnologist 8, 1981, p.p. 494 – 511.

[18] Reyes, F..J. : Hacía una Estrategia Agroalimentaria para Venezuela. Trabajo Especial de Grado presentado para optar al Título de Magister Scientiarun en Planificación y Gerencia de Ciencia y Tecnología. Maracaibo – Venezuela, 1996, p.p. 238 – 251.

C.C. Reconocimiento

fuerza sexual o las carnes rojas con sangre (morcillas). En Venezuela, suele consumirse el caldo de pichón o de palomo o si se quiere el pichón guisado.

O también la construcción social de los afrodisiacos. Esto se sabe que no tiene casi ningún fundamento científico - químico, sino que es una cuestión cultural. También se sabe que los afrodisiacos masculinos suelen ser poco apetecibles, mientras que los femeninos si son más apetecibles y atrayentes. Por ejemplo: la sopa de chipi – chipi, el encurtido marino llamado “Siete Potencia” o su variante el “Rompecolchón”.[25]

c) Otro aspecto es el que relaciona la comida con la valentía. Los hombres por ser hombres tienen que ser valientes, este planteamiento sin duda responde a una construcción cultural y una manera de otorgarle solidez, es vinculándola con la alimentación. La valentía masculina a nivel gastronómico se expresa o se construye con la valentía culinaria, es decir, mezclar cosas no habituales, o probar cosas nuevas, o competir por comer más, competir por consumir la comida que acarrea riesgos (serpientes, insectos), o aquéllas que por no haber pasado por el suficiente proceso de cocción cause repulsión. Ejemplo. El Mazacote de pasta (macarrones) pasada de cocción acompañada de lombrices procedente de un río de aguas servidas”(23).

www.bdigital.ula.ve

d) Comida y Palabra Pública: “Los hombres han sido mayoritariamente los protagonistas de la palabra pública y la palabra doméstica correspondía a las mujeres.

Como quiera que la tarea de la palabra pública no siempre es fácil, el hombre recurre a los que en algunos lugares denominan “engrasantes” más que todo bebidas, para cumplir este cometido. Con palabra pública nos referimos tanto a un discurso en los términos “oficiales”, como a una declaración amorosa (que está abierta a lo desconocido). Es decir, el hombre recurre, sobre todo a la bebida para afrontar estas circunstancias, esto se debe en gran medida a la presión social.

C.C. Reconocimiento

e) Comida y bebida y relajación de comportamientos: en la construcción de la masculinidad también se espera que en los hombres haya una mayor relajación de comportamientos, es decir, que en alguna ocasión “hagan el papel de pendejo” o el de ridículo. En este caso en particular, la bebida sirve de excusa para salvaguardar el ego (como estaba borracho no sabía lo que hacía)”(24).

7.6. Alimentación y Diferencias de clase.

7.6.1. Antinomias Culinarias y Clase social:

“Distintos antropólogos han estudiado y de hecho determinado la existencia de alimentos según las tipologías sociales.

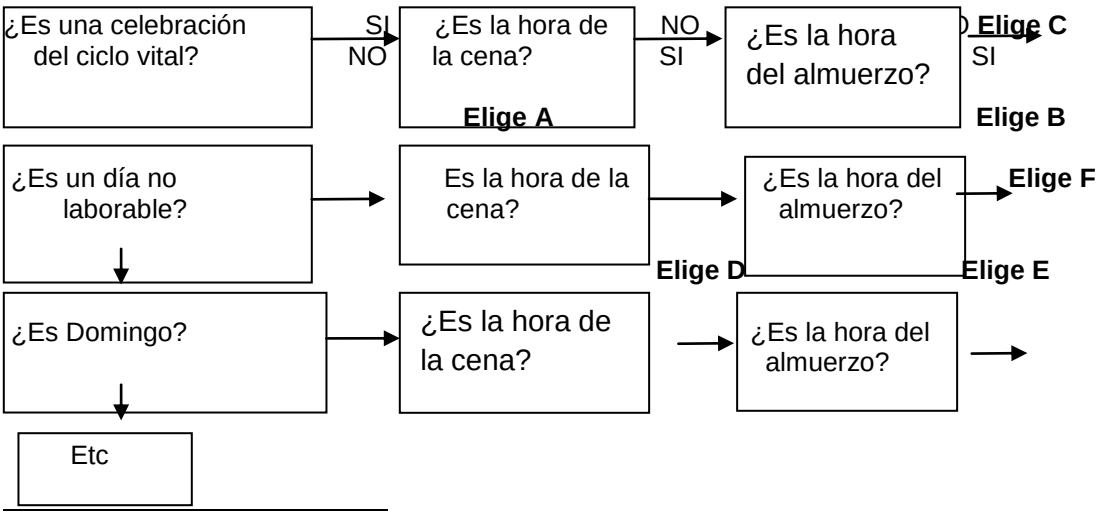
Por ejemplo, “Pierre Bordieu habla de las antinomias[19] de Alimentación de lujo versus Alimentación de Necesidad.

La discusión que plantea el autor es que los ricos pueden elegir y los pobres no. Pero este planteamiento, en cierto sentido, ha sido debatido por Mary Douglas. La misma señala que no es cierto que los pobres no pueden elegir.

www.bdigital.ula.ve

De seguida se grafica la interrogante que tácitamente se asoma: ¿Cómo funciona el proceso de elegir una comida?

Comienzo



[19] ANTINOMIA: 1. Contradicción entre dos preceptos legales. 2.- contradicción entre dos preceptos racionales

C.C. Reconocimiento

Otra antinomia es la que establece Norberto Elías que plantea la oposición entre civilización, barbarie y los modales, es decir, que hay grupos que atacarían la comida de una forma civilizada o bárbara; a saber: La idea de civilización en este ámbito, tiene que ver con el asunto de que la comida y cuerpo no deben tocarse, sólo debe tener unión en la boca, y en ese lugar privadamente, sin que nadie lo vea formar parte de nuestro cuerpo. Obviamente, que en este proceso de civilización este iría parejo a la evolución de las normas sociales en la alimentación; en otros términos, pasar de comer a mordiscos, a alargar la mano, a ir usando utensilios - adminículos, a intentar no mostrar la comida, Hasta la etiqueta más refinada.

Otra antropóloga, de origen español, Isabel González Turmo, especialista en antropología de la alimentación, habla de comida de pobres frente a comidas de ricos. De acuerdo a su esquema de planteamiento: las comidas de pobres son más cercanas, más baratas y menos raras. Por el contrario, las comidas de ricos serían más lejanas, más caras y más exóticas.

www.bdigital.ula.ve

Coherente con esta línea de planteamiento u orden de ideas, irrumpe Jean Goody en cuyo texto aborda el tópico que refiere a la alta y baja cocina, es decir, la sofisticación en la elaboración, en la mezcla de ingredientes y de hecho en la presentación de los platos, este último aspecto se ha colocado en sitial de relevancia en los últimos años"(25).

La dominación se Cuece en la Cocina y se sirve en la Mesa

Como ya ha sido asomado en páginas precedentes; cuando alguien se sumerge en profundidad en el ámbito en cuestión, detecta un rasgo muy particular, es que si existe algún ámbito, en donde los signos de diferenciación entre las clases esta determinado no solamente por eso que se come, sino también por cómo y dónde se come. Lo que significa, que resulta equivoco pensar que se puedan realizar elecciones culinarias y dietéticas solo a partir de una supuesta autonomía contemporánea. Al respecto, Pirela, M.A. apunta que en la década de

C.C. Reconocimiento

los cuarenta en USA; Lewin puso en evidencia que “la consumación de un producto y, de forma más general, las elecciones alimentarias no dependen de decisiones individuales, si no del resultado de una serie de interacciones sociales. Para que un alimento sea consumido por un individuo es necesario que al mismo llegue a él “(26). Este punto es esencial, pues el proceso que permite a un alimento llegar hasta la mesa de quien lo come es arduo y complicado.

Segùn Poulain en su texto Sociologies de l´ alimentation citado por el autor en referencia “Los análisis de los movimientos que atraviesan el espacio social alimentario (deslocalización y relocalización de la alimentación, transformación de las practicas, desarrollo de la obesidad, exacerbación de los sentimientos de crisis…) muestran como la necesidad biológica de comer y la expresión del hambre son socialmente modelada”(27).Desde siempre la alimentación opera en forma concomitante ya que es socialmente construida y biológicamente determinada. Los patrones alimentarios aparecen como resultado de una larga serie de interacciones entre lo social y lo biológico, como la sumatoria compleja de conocimientos recurrentes de la inmediata realidad concreta.

www.bdigital.ula.ve

Así tenemos, que desde la siembra, cosecha, distribución de un alimento y más tarde su venta, el servir un producto de origen agrícola; buen sea; agrícola vegetal, agrícola animal o agrícola de procedencia acuática, en una mesa cualquiera, implica un sistema que no se puede obviar. Sistema a partir del cual pueden; por una parte, satisfacerse las necesidades de un pueblo o sociedad o, por otra hacerlo bajo un esquema dependiente de normas de producción y distribución impuestas. Ciertamente, fenómenos alimentarios acaso inexplicables a nivel de desigualdad en la distribución de los alimentos y de la calidad de los mismos, son en ocasiones producto de dicho sistema.

En función de los elementos de referencia antes señalados, recurre a nuestra mente la siguiente interrogante ¿Cómo explicar el fenómeno del hambre en ciertas regiones del planeta? Siendo obvio, que el hambre es un hecho

C.C. Reconocimiento

biológico, pero también un fenómeno social, político y sobre todo moral. De allí que algunos autores coinciden que el hambre es un factor determinante en las relaciones humanas, primero que todo en el seno de la familia (se inicia cuando la madre ofrenda a su bebe la alimentación), y más tarde en los grupos sociales más amplios, grupos etarios, clases sociales o en los Estados – Naciones diseminados a lo largo y ancho del globo terráqueo.

En lo que se refiere a este punto problemática sería un verdadero pecado capital soslayar la opinión del máximo exponente de la corriente postmoderna en América Latina el Doctor Lanz, R. que señala que: “Este es un asunto que toca profundamente la medula de una cultura: los modos de alimentarse no son universales ni neutros. Estan íntimamente ligados a la manera de producir, a la cosmética, a la sexualidad, a los equipamientos tecnológicos, a las características ecológicas de cada comunidad. Las relaciones de dominación tienen en los sistemas alimentarios un gran aliado: desde la lógica del gusto, pasando por la cultura de la cocina, hasta los controles geopolíticos de la producción y distribución alimentaria. Las presuntas soluciones tecnológicas a este problema tienen que pasar primero el examen de la política .El hambre de la humanidad es esencialmente de origen socio-político”(28).

www.bdigital.ula.ve

La Despensa Alimentaria Domestica: ¿Acaso será la caja chica de la industria alimenticia mundializada?

Para nadie es un secreto que son las grandes cadenas de alimentación con sus enormes ciclos de distribución, aunados a una concentración y monopolización de las actividades que realizan, en cuyo accionar separan los consumidores del origen natural de los productos y de hecho provocan una ruptura con su entorno social tradicional. Solo diez (10) sociedades multinacionales controlan el 85 % del comercio alimentario mundial.

C.C. Reconocimiento

En efecto, “a partir de 1930 a nivel planetario cambios sociológicos sin precedentes modificaron los modos de vida y sobre todo trastocaron fundamentalmente los lazos que unían los consumidores a los alimentos; la expresion mas acabada de ello se detecta a nivel de la producción, la transformación y la comercialización alimentaria; organizaron, estructuraron y le imprimieron a la sociedad rural un ritmo inconmensurable. Igualmente los paisajes de los países se transformaron a lo largo de los ciclos de producción; el alimento se convirtió poco a poco en simple mercancía, y la gran distribución da nacimiento al consumidor, al iniciarse la década del 60, los supermercados hacen su aparición y toman en una generación una posición hegemónica”(29).

Consecuencia y resultado: perdida de contacto con la esfera de la producción, el alimento se transforma así en un simple objeto de consumo sobre el cual reinan los “magnates de productos” y los gerentes – especialistas de marketing. De todo ello surge un fenómeno tan sintomático como el del hambre. “cada cinco segundos, un niño de menos de diez años muere de hambre. Son 57.000 personas que mueren de hambre cada día. Al menos 1000 millones de personas son invalidadas o sufren secuelas graves por la desnutrición. Los informes que brindan cifras, localización y edad de las víctimas, señalan que la agricultura mundial podría alimentar normalmente con 2.200 calorías diarias, doce mil millones de personas. Cuando solo somos a nivel planetario siete mil millones. De lo que se desprende, que el problema no es la producción sino el acceso a los productos por razones de precios, debido a la especulación que existe con los alimentos en los últimos años, que determinó la explosión en los precios de los alimentos. Lo que ha conllevado a la afirmación generalizada y lapidaria a que “el hambre no es una fatalidad es un asesinato”(30).

No obstante, las consideraciones desarrolladas en el tratamiento de este punto problemático, se soslaya un hecho relevante y es que el acto de comer, es también una puesta en escena en donde se vincula el hombre con la naturaleza,

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

es decir con lo real concreto. La cocina y las costumbres de mesa viene a ser una forma particular, si se quiere sui-génesis de organizar las relaciones entre la naturaleza y la cultura. De allí que cuando la comida es generada por la industria provoca interrogantes, que de manera expedita se pueden convertir en angustias; a saber:¿ de dónde proviene este plato? ¿Cómo, cuáles y cuantas transformaciones fue objeto?. ¿Por quién fue manipulado?.

De lo que se trata entonces, es de la separación cada vez más relevante entre el individuo – hombre y su alimento que se percibe en un desconocimiento de eso que se está comiendo. Lo antes afirmado, se radicaliza a la luz de los escándalos que, a partir de los años setenta han venido saliendo a flote: en 1968 los movimientos ecologistas ya criticaban la comida industrializada, en 1970 el ternero y el pollo por la presencia de hormonas. Asimismo, los desarrollo lentos pero sin pausa de los alimentos transgénicos que siempre han existido, pero cobran una gran relevancia en la década de los 80. Durante los años 90 la crisis de las vacas locas y en el nuevo milenio los temores de la gripe aviar.

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, para otorgarle mayor solidez al tópico en cuestion, nada mas asertivo que recurrir de nuevo al maestro de la posmodernidad y factualmente de posmodernidades como las que se acaban de plantear; Lanz, R.: Para las cuales medita y señala, “Toda la dietética (asi como la aerobica y la sexualidad) están fuertemente atadas a los condicionamientos culturales que provienen de las relaciones de dominación. Alli nada es “neutro”. Los habitos alimenticios están incrustados recónditamente por la fuerza de un “sentido común” que es justamente la quinta esencia del poder. Eso no se cambia con cursitos de buenas costumbres o con arengas ideologicas. Hacer una revolución es precisamente romper la lógica de sentido (Deleuze) que esta allí agazapada. Ello pasa, desde luego, por develar los intríngulis de la industria de alimentos y sus perversidades. Pasa también por descubrir las maneras como se generan rupturas en los modos de reproducción de las relaciones de dominación, en especial, aquellas que están sumergidas en

C.C. Reconocimiento

los sistemas de representación (cognitivas, afectivas, éticas, estéticas). No hay revolución alguna que pretenda hacerse la distraída con este entramado de dominación (la fuente de todas las relaciones de explotación, de coerción y hegemonía) "(31).

7.6.2. La Cocina de la Poblacion Marginal O del Pobre

La cocina de hecho se ha convertido en algunos grandes centros de civilización, en arte complejo y una exquisita muestra de refinada evolución cultural. Bastaría recordar las prodigiosas elaboraciones del gusto que han logrado con los alimentos viejas y refinadas civilizaciones como la china, o aquel aspecto del arte de vivir de Occidente que alcanzó su más excelsa expresión en Francia como ya ha sido señalado. Y lo reitera el reconocido escritor venezolano Uslar Pietri, A.: "ante la extraordinaria sabiduría y educación del paladar que revelan ciertos platos, con su casi contra puntistica combinación de sabores y los sorprendentes contrastes de una carta de banquete de gran casa, tiene uno la sensación de hallarse ante una expresión de arte y de refinamiento cultural"(32).

www.bdigital.ula.ve

En efecto, "los más famosos maestros de la cocina francesa han adquirido una "performance" magistral que los equipara a los creadores de belleza y de formas. Han logrado a hacer con los gustos y sabores lo que otros han logrado con la combinación de las palabras o de las formas. Cualquiera de ellos podría afirmar que la gran cocina es una forma de arte no inferior a ninguna otra, a pesar de lo efímero y perecedero de sus creaciones"(33). Ahora bien, "todo ese refinamiento extraordinario ha sido el resultado de una evolución y de una búsqueda constante. Desde la alimentación cruda del hombre primitivo, y del paso de la "miel a la ceniza" como poéticamente diría Levy Strauss para indicar el nacimiento de la cocina con la domesticación del fuego, hasta las inimaginables combinaciones de la "haute cuisine" hay la misma distancia y, en muchos sentidos equivalente y refleja el proceso de civilización que llevo de la cueva del salvaje a la

C.C. Reconocimiento

catedral gótica o al palacio barroco, o que condujo desde la percusión de maderos huecos hasta la creación de la música sinfónica”(34).

No obstante, no todos los pueblos de alta cultura han logrado desarrollar ese excepcional y delicado arte de la cocina. “Ha sido un patrimonio exclusivo de algunas sociedades que han logrado una sensibilidad muy sabia para el gusto y el disfrute de la vida. Es una parte esencial de ese supremo arte de vivir que, en algunos centros privilegiados se concentró y desarrollò con el nacimiento de los tiempos modernos. Podría casi decirse que en Occidente es un fruto del Renacimiento y sobre todo, del siglo de las luces. El arte de la cocina, el de la conversación, y todo eso que los franceses llaman con una palabra intraducible; “agrement”, crecen juntos hasta extraordinarias prodigios. Piensa uno en lo que ha debido ser Voltaire en la mesa, Talleyrand, Descartes o aquel fabuloso Curnonski que alcanzo el título perpetuo de príncipe de las gastrónomos”(35).

www.bdigital.ula.ve

De las citas precedentes, se desprende en un primer momento, que al contemplar tanta magnificencia y exquisiteces llega uno a pensar que es una mera forma del lujo y de la riqueza de minorías privilegiadas que gracias a sus ilimitadas posibilidades pudieran hacer progresar ese refinamiento sin límite. Ciertamente que hay mucho visos de verdad en esa apreciación. Fueron los cocineros famosos de los príncipes y potentados los que llevaron a la perfección esas combinaciones extraordinarias y fue en la mesa, cubierta de cristales y porcelanas deslumbrantes, de los grandes señores donde alcanzo su perfección cada una de esas prodigiosas invenciones. Pero habría que advertir, igualmente, que no fue solo en la casa de los potentados antiguos y modernos donde ocurrió toda esa increíble transformación.

Resulta innegable que solo los poderosos podrían comer lo más valioso y tradicional que era la carne. Según el autor en referencia: “toda la poesía homérica huele a carne asada, la de aquellas inmensas comilonas de bueyes enteros devorados con grandes barricas de vinos por los héroes de Troya. Los señores

C.C. Reconocimiento

feudales no comían mejor. Carne asada de sus rebaños o de sus cacerías asada en las enormes chimeneas de los castillos.

Y agrega: las búsquedas y los hallazgos en materia de alimentación fueron, paradójicamente, una contribución de la clase marginal o de los pobres. Era la campesina miserable y hambrienta la que va a valerse de los productos menos preciados. La carne era para ella un lujo inaccesible. Buscaba raíces y hojas, echaba en la olla revuelta todo lo que podía encontrar en las mezclas más azarientas. Lo que salía eran creaciones inesperadas y nunca vistas. Los complejos potajes, las ricas sopas, las ollas de todos los sabores ¿quién que no estuviera asediado por el hambre pudo atreverse a comer hongos o aquellas excrecencias oscuras de la pudredumbre de las raíces de las encinas, que resultó ser la trufa?. Y quien sabe que hambriento delirante se decidió a comer las ancas de una rana o el valioso filamento del cuerpo de un caracol. Y los más fermentadas y olorosos quesos no debieron ser sino los despreciados restos de lo que el amo tomo de la parte fresca"(36)

www.bdigital.ula.ve

Así mismo, lo antes planteado se expresaba, "en el plano de la carne de sus semovientes y en la "carne de monte" (cacería), en donde los potentados consumían con gran avidez las partes mórbidas o nobles de los ejemplares sacrificados y soslayaban lo que genéricamente se denominan despojos; a saber: corazón, hígado, lengua, panza, riñones y sesos. De allí que, de los tipos de despojos señalados se han podido elaborar las exquisiteces más relevantes motivo de deleite del Jet Set Internacional y de hecho las degustaciones gastronómicas que con ellos se elaboran como los famosos foié gras y los paté, [20], los callos en sus distintas presentaciones, las piezas de despojos macerados o en su lugar los sesos rebozados.

[20] El Foié gras vocablo importado del francés cuya traducción literal es "hígado graso", dado que se prepara con el hígado de ganso, oca o pato hipertrofiado por una alimentación excesiva al cual son sometidos los animales que contienen la materia prima con el cual se elabora. Mientras que el paté, es un derivado carnico

C.C. Reconocimiento

No obstante, resultaría desde todo punto de vista un exabrupto no apuntar en el abordaje de este punto problemático, toda la variada invención de lo que los franceses llaman “charcuterie”, todo lo que se hace con tripas, sangre, menudos, y que ha dado lugar a la creación de la rica variedad de embutidos, morcillas, chorizos, salchichas, con infinitas combinaciones, no debió ser, en su origen, sino ingenio del pobre para aprovechar lo que los señores desechaban”(37).

Es por ello, que gracias a la cocina del pobre según el autor antes aludido: “que el elevado arte gastronómico dispone de tantas extraordinarias invenciones culinarias si no hubiera sido por ellos, y por el ingenio que les aguzo la necesidad, nuestra alimentación sería más simple y monótona. Seguiríamos comiendo trozos de carne asada como un héroe de Homero o como un señor feudal”(38).

7.6.3 Marcadores Culinarios o Elementos Emblemáticos Vinculantes a la Comida que Determina en la Actualidad Diferencialidad Social.

www.bdigital.ula.ve

En lo que respecta a este punto problemático el antropólogo Lopez Garcia dice:

a) “Carne versus Verdura.[21] Durante mucho tiempo el marcador de clase social alta era comer mucha carne y la clase baja comía granos, verduras y legumbres, pero esto ha ido cambiando gracias al paradigma de belleza, pues las clases altas se han ido “apropiando” del patrón de consumo alimentario de las clases bajas.

Por ejemplo, el pollo ha sido durante mucho tiempo comida de ricos o de días festivos, pero en la actualidad se ha popularizado de tal forma que ya no figura en las cartas de los restaurantes de cierta categoría. Mientras que se han ido introduciendo platos de verduras y legumbres que antes no estaban por ser vulgar. Así mismo, se plantean otros aspectos, como los que refieren a las

---

de diversos animales preparado a base de visceras (principalmente del hígado de cerdo), leche, harina, condimientos, especies y aditivos que contribuyen a que este alcance la consistencia requerida.

[21] Ejemplo del cambio se puede percibir en la publicidad de la transnacional de la comida rápida planetaria: McDonald`s

C.C. Reconocimiento

grasas de las carnes que se relacionen con la obesidad o con ciertas enfermedades como la Diabetes Mellitus y los ya trajinados A.C.V (accidentes cerebros vasculares) que se derivan del acento que se le ha puesto al patrón de consumo occidental en donde las carnes juegan un papel preponderante.

b) Dulzura[22] (azúcar) versus Amargura: De igual manera, durante bastante tiempo quienes podían endulzar sus comidas pertenecían a la clase alta, pero debido a una cuestión de orden estético se ha ido degradando su consumo, pues, se relaciona con la obesidad o con otras enfermedades orgánicas de índole degenerativa; de tal forma que lo amargo se considera como algo que está bueno o si se quiere con el toque de glamour.
c) Asado versus Cocido: Desde los análisis clásicos de la antropología de la alimentación se consideraba que lo asado pertenecía a la aristocracia y lo cocido a lo popular; pero ahora se ha entrado en una revalorización de lo cocido, pues permite algo que está en la cresta de la ola como la "alquimia", en otros términos, se posibilita un proceso de sofisticación culinaria que lo asado no permite"(39).

www.bdigital.ula.ve

Como se ha podido apreciar son las clases altas quienes van marcando o definiendo el gusto y construyendo las ideas estéticas. Aunque el concepto de belleza corporal es epifenoménico, y los modelos no perduran mucho tiempo, es decir resulta altamente efímera. Lo que viene a significar que socialmente no se tolera la monotonía en occidente.

7.7. Alimentación e Identidad Nacional y Étnica

7.7.1 Cocinas, Esencialismo Culinario Nacional y Esencialismo Étnico

Así como la comida construye identidad social o de género, también construye la identidad nacional. Es por ello, que se detectan a lo largo y ancho del planeta, las cocinas nacionales o regionales.

[22] Mintz, S: Dulzura y Poder.

C.C. Reconocimiento

Pero ¿Qué es la cocina? La cocina es en términos genéricos y si se quiere convencional: “El arte de preparar la comida. Pero, a partir del último tercio del siglo XX se han desarrollado definiciones que contienen de una manera u otra un carácter altamente holístico, es decir, totalizante. Así tenemos que la cocina es un sistema culinario que tendría los siguientes rasgos:

1º) Un número limitado de rubros alimenticios, elegidos en función de las posibilidades del entorno.

2º) Un modo característico de preparación.

3º) Una serie de principios de condimentación o de sazonar.

4º) Una serie de reglas respecto al consumo.

Por ejemplo, en la cocina mediterránea, el marisco se puede comer de muchas formas, pero no se licúa, o no se le añaden algunas especias y además tiene unas determinadas normas para comerlo, pues no debe consumirse con cuchara (menos en ciertas sopas, como la Bomillabaisse Marsellesa”.

www.bdigital.ula.ve

Desde el momento en que se sistematizan las comidas nacionales nuestra idea de buen gusto se adecùa a ella, rechazando otras por no estar “educados” para ellas, por eso cualquier cambio culinario suele ser traumático y despierta la nostalgia” (40).

Llama poderosamente la atención en el abordaje de este punto problemático, como la comida resulta la expresión más acabada de la nostalgia. En efecto, si existe algún momento para recrear la vida y en donde la añoranza mejor se plasme que en aquellas comidas en las cuales creemos que no volveremos a disfrutar, pues los sabores tienen un gran poder de evocación del pasado frente a otros sentidos con menos potencia recordatoria. Por tanto, las cocinas nacionales, aunque en ocasiones parezca que se extinguen, suelen salir a flote y son de fácil recuperación. Sin obviar un riesgo siempre presente como es el que conlleva la delincuencia culinaria cuyos rasgos más relevantes es el de inventar y calificar de tradicional lo que no es, distorsionando el pasado. Por ejemplo: para el venezolano común, la hallaca de su mamá y de su región es la

C.C. Reconocimiento

mejor. En cuanto a la Doctora Jackeline Clarac en confesión muy personal añoraría toda mi vida una torta de batata dulce que comía en mi infancia durante la guerra. Traté mil veces de hacerla pero nunca logre su sabor que tenía esa torta de tiempo de guerra y bloqueo.

7.7.2 Sacralización y Conflictos en la Constitución de las Cocinas Nacionales

Sería conveniente al momento de tratar este punto problemático plantearse la siguiente interrogante: "¿Hasta qué punto en la actualidad es posible convivir con lo extraño, producto de la globalización y por ende llegar a una armonía? De allí que hay quien apuesta por cada una de las tendencias y esto nos lleva a vivir una situación de contradicción e incertidumbre.

Al respecto, vale la pena desarrollar algunas consideraciones en torno a la cocina fusión en esta parte del trabajo. De acuerdo al Chef Esteves, S. "esta cocina desde un principio se descalifica por quienes militan en los bastiones conservadores, pues según ellos cocina fusión conlleva confusión. Obviando así, la propuesta que junto la Nouvelle Cuisine, la cocina molecular, y al construccionismo, constituye uno de los cuatro movimientos de alta cocina surgidos desde la segunda mitad del siglo pasado. No es casuístico que la cocina fusión posee un origen y razones históricas muy claras en relación a su aparición. Como todo movimiento así como tiene cultores que desde un plano muy sólido exponen los lineamientos teóricos que le otorgan fortaleza epistémica, tiene también una cantidad importante de seguidores - rebaño que, por no entenderlos, le dan armas a quienes adversan este estilo de cocina.

Ahora bien, cocina fusión ha habido muchas en la historia, como resultado de la asimilación que han hecho algunas culturas de las costumbres gastronómicas de otros, casi siempre producto de la inmigración (forzada o no) de un número importante de extranjeros, o de la fascinación de la cultura de un país por parte de sus colonizadores. Se percibe así los casos de la cocina japonesa en

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Perú, producto de la inmensa inmigración procedente del Japón; de la cocina tex-mex, en el caso de Estados Unidos, debido a la influencia legada por la inmigración mexicana; o de la nueva cocina vietnamita, producto de los años de colonización francesa en la antigua Península Indochina. Incluso el consumo masivo y a todos los niveles de pastas de trigo y las pizzas en nuestro país, bañadas con poca ortodoxas salsas, es claramente un fenómeno de fusión, así como es posible aventurar que a la vuelta de unos cuantos años, tendremos en Venezuela una versión muy tropical de la cocina NiKey dada la influencia y de hecho el desarrollo que han alcanzado los cientos de restaurantes de sushi en el país.

Ejemplos como los ya aludidos, podríamos conseguir cientos; pero problemas – con sus confusiones –, surgen cuando la fusión de dos culturas gastronómicas en un plato, lo asume un cocinero ad-hoc (a pesar de sus virtudes creativas) como una propuesta personal. Así las cosas, y siendo si se quiere bien preciso, el origen de la cocina fusión como movimiento gastronómico consolidado en los ámbitos de la alta cocina se remonta a mediados de los años sesenta del siglo pasado en Estados Unidos de Norteamérica, Fue el resultado de la búsqueda de una cocina que fusionara la cocina asiática (con sus técnicas, utensilios, ingredientes y filosofía gastronómica), con el esquema formal y técnico de la muy rígida y cerrada cocina europea. Que surgiera como movimiento era perfectamente plausible en un mundo en el que los cocineros han seguido como pocos uno de los grandes preceptos diferenciadores de la raza humana: nuestra necesidad de explorar todo aquello que es extraño, que nos es ajeno. Que el origen fuese en ese lugar del planeta (USA), más natural aun, debido a que, por una parte, la influencia asiática es notable desde mediados del siglo pasado en ese país, y por otra, gracias a la permeabilidad hacia otras culturas que poseen en contraposición a la conservadora – y muchas veces xenófoba – Europa”(41).

La clave para lograr un concepto gastronómico de fusión correcto está en la palabra “asimilación” como muy bien acota el autor Miguel Zen en su texto Luces y

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Sombras del Reinado de Ferran Adrián y a quien citamos: “el problema reside en que, para integrar conceptos culinarios foráneos, es necesario un tiempo previo de asimilación, de contacto cultural. Si no se respeta esta asimilación lenta de la cultura contraria, el plato que resulta es un mosaico, cabe destacar que cuando un cocinero conoce, por haberla asimilado la cocina del país en que se inspira, los caldos responden a esa significación”(42).

De las consideraciones expuestas, se desprende que el movimiento culinario que se acaba de desarrollar, constituye de una manera u otra una expresión acabada de un fenómeno que irrumpe y recorre como un fantasma en todo el planeta: la globalización; cuyos efectos en el plano de la gastronomía ya comienza a detectarse: por ejemplo, según Lopez Garcia, J. “la globalización aboga por el asunto higiénico, mientras que puede haber alimentos que se consumen con las manos o de determinadas formas que entran en conflicto con la idea de lo higiénico.

www.bdigital.ula.ve

En la globalización también se incluye un concepto de cambiar los gustos. Debido a esta “presión culinaria”, para la homogeneización se producen ciertas fricciones, pero paradójicamente, al mismo tiempo ésta homogeneización también persigue lo exótico.

Además, las circunstancias (por ejemplo, la crisis de las vacas locas, la de la gripe aviar, la de la gripe porcina), que contribuyen de manera determinante en las llamadas influencias de la homogenización provocando al igual que otras que se pudiesen plantear puntos de inflexión en los sistemas de producción y de consumo. Así también dentro de esta tensión entre lo global y lo local (en general) se detecta el fenómeno de la inmigración y se plantea la cuestión de ¿Qué hacemos con la cocina de los inmigrantes? En este sentido, habría dos tendencias:

1. Fusión: es decir amalgamarla con la cocina europea y de hecho generar tal como ya ha sido señalado: cocina fusión. Esta tendencia llevaría a la interculturalidad.

C.C. Reconocimiento

2. Autenticidad: o lo que es igual, mantener la Identidad propia. Esta opción llevaría a la multiculturalidad

Así tenemos ejemplos muy concretos: en Inglaterra se ha seguido el último modelo (ghetos), pero no se ha alcanzado el objetivo planteado porque se acaba incorporando algunos elementos; mientras que en Francia se ha apostado por el primer modelo, pero no ha funcionado porque la integración no ha sido real.

En función de lo planteado, se puede extraer la siguiente conclusión: resulta altamente difícil optar por una decisión única, de lo que se trata es de provocar una mezcla de ambas"(43).

7.8. Tabúes y Aversiones – Predisposiciones: Alimentarias.

7.8.1.- Aversiones y Tabúes alimentarias: Diferencias entre tabúes y aversiones.

He aquí una interrogante válida ¿Por qué no se come lo que no comemos? Los antropólogos también quieren responder a esta pregunta.

www.bolivar.ula.ve

De hecho, para el autor antes aludido "existen cosas que no comemos, porque no están a nuestra disposición (el entorno que nos rodea) o que están fuera de nuestro alcance económico. No obstante, hay casos en que no comemos cosas que están a nuestro alcance y no es por una cuestión económica. Entonces, ¿Cuál es la motivación?

La antropología responde que no lo comemos por dos motivos principales: Aversion y Tabu, eliminando los anteriores. El esquema sería:

¿Por qué no comemos ciertas cosas? (motivos)

- No están a nuestro alcance; no existen en el entorno físico inmediato (limitación natural)
- Costo elevado (limitación económica)
- Aversión (limitación cultural)
- Tabú (limitación religiosa)"(44).

C.C. Reconocimiento

7.8.2.- Aversiones:

La aversión puede ser individual o social, puede atribuirse a rasgos sensoriales (textura, temperatura, color, olor, visual) (presentación), a efectos digestivos del alimento, pero sobre todo las necesidades son de naturaleza cultural, es decir, mi cultura me dice que no se puede comer.

El tabú hace referencia a una prohibición de naturaleza religiosa, es decir, todos los tabúes llevan a la aversión pero no todas las aversiones son tabú.

a Para analizar porque se siente aversiones sobre determinados alimentos hay que hacer una teoría de la lógica de las elecciones y rechazos culinarios.
   - El principio de disponibilidad.
   - El principio de familiaridad.
   - El principio de selectividad.
   - El principio de experiencia, éste giraría en torno a cuatro categorías que son: el sabor (dulce, amargo, salado y agrio), el color, la textura (de lo liso a lo rugoso) y el sonido aunque tácitamente se admite el visual (presentación).

b Los rechazos vienen determinados por la idea de peligro, porque antes de comer algo se rechaza por conocer las consecuencias nefastas (vómitos, alergias), para mi cuerpo. Existen efectos alimentarios de índole colectivo y otras individuales.
   - Repugnancia: Que viene motivada por el origen o la naturaleza del alimento, por ejemplo, el gato porque es un animal doméstico de gran aprecio en el seno familiar o la rata, por una construcción cultural.
   - Asco: lo determina el olor y el sabor, es decir, no viene dado por su origen, sino porque no se ha educado el gusto.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

- Restricción Social: porque no está combinado convenientemente según los principios culturales, por ejemplo, lentejas en guarapo de papelón con limón"(45).

7.8.3.- Tabúes Alimenticios:

En lo que respecta a las Teorías acerca del sentido de los tabúes alimenticios "se detectan tres teorías que explican el sentido de los tabúes.
"Historia antropológica del concepto: hacen referencia a la prohibición de comer, e incluso tocar algún alimento por un mandato religioso. Por ejemplo.

Cuadro Nº 7

Religiones / Alimentos	Budistas	Cristianos	Hindúes	Islámicos	Judíos	Sieks
Huevos	Algunos	Si	Algunos	Si	Si	Si
Leche, Yogur, queso	Si	Si	Solo cuajada	Solo cuajada	Solo cuajada	Si
Gallina	No	Algunos, pero no en cuaresma				
Cordero	No					
Buey	No					
Cerdo	No					
Legumbres, verduras	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Frutas	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Ayuno	Algunos	Algunos	Algunos	Algunos	Algunos	Algunos

a) Teorías acerca del sentido de los tabúes alimenticios: Hay tres teorías que explican el sentido de los tabúes.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

1. Teorías Psicológicas: que se refieren a que el tabú nace de la relación entre uno mismo y el alimento; es decir que tiene demasiada cercanía el alimento para que me lo coma (por ejemplo, animales domésticos)
2. Teorías Funcionalistas: Las mismas se refieren al significado social de las prohibiciones.
3. Teorías Materialistas: son aquellos que vinculan el tabú con la lógica adaptativa, es decir, será tabú todo aquello que me ayude a la adaptación a mi entorno.

b) Algunas explicaciones sobre la lógica de los tabúes.

La lógica de los tabúes tiene que ver con principios estéticos porque puede ser que el aspecto de un plato no tenga relación con la idea de belleza que transmite mi religión (por ejemplo, rechazaría un plato que se asemejara a heces fecales).

Otros aspectos tienen que ver con la compasión, por ejemplo, no pueden comerse crías o animales que se están criando.

www.bdigital.ula.ve

En ocasiones el tabú se construye por una explicación más simple “porque lo dice Dios”: mandato divino.

También por salud, es decir, no comer algo para evitar algunos males.

O por principios alegóricos, es decir, el estigma que se construye hacia ciertos alimentos se traslada a la persona que los consume. Por ejemplo, si a la tortuga se le otorga una calificación de paz, lentitud, etc., esa calificación pasará a la persona que lo consumiera.

O a veces el tabú está construido sobre la base de la autorepresión, es decir, no tomo ciertos alimentos para disciplinar el cuerpo, por ejemplo, para algunos como en el caso de los cristianos, no comer carne en cuaresma; para otros, como sería el caso de religiones como la Budista, Hindú, Islámica, Judía y demás sectas, en las cuales se utiliza el ayuno para depurar el cuerpo.

C.C. Reconocimiento

Y también el tabú se construye para dar sentido a la identidad étnica esta identidad se construye sobre dos bases. Crear un modelo propio de alimentación y crear un tabú sobre ciertos alimentos para diferenciarnos de los otros.

De acuerdo a un prestigioso intelectual de origen español, Miguel de Unamuno (“el mundo se divide en dos. La línea fronteriza pasa por Loire o Loira. Al sur de la frontera viven hombres pequeños morenos que cocinan con aceite de oliva y son Dioses. Al norte habrían hombres rubios que cocinan con mantequilla y son esquimales”). Esta cita responde de manera gráfica a la importancia de la identidad en la creación del modelo étnico”(46).

7.8.-. Comida y Sexo.

Comida y sexo están muy íntimamente ligados y, de alguna manera fisiologicamente. Además en la comida y el sexo se perfila el concepto de placer en la mayoría de las culturas.

www.bdigital.ula.ve

La evidencia de esta relación según Lopez Garcia, J. “aparece en que en muchos ámbitos los términos que se usan son iguales; incluso su distinción solo vendría dado por el contexto en que se digan o se pronuncien.

Un elemento de referencia que lógicamente se establece para entender y desde luego explicar el surgimiento de la cultura, en todas las sociedades, es el siguiente: esto se come o no se come y con quién mantengo relaciones y con quién no.

El incesto y el canibalismo son el extremo último de la prohibición total, pero hay escalas intermedias que reflejan este mismo concepto, aunque a otros niveles.

La relación entre sexo y comida se aprecia también en los mitos hasta el punto en que pueden aparecer unidos los conceptos de corrección sexual y corrección culinaria, por ejemplo, entre los LangKani (Malasia), el parentesco se define como incorporación y ello no está lejos de nuestro concepto. Si me caso, incorporo parientes a mi familia y se establece de alguna manera un paralelismo

C.C. Reconocimiento

con la comida. Explicado de otra forma, desde que se incorpora semen a un cuerpo femenino, se consideraría otra forma de comer; por la incorporación de fluido[23].

También se puede encontrar vinculación entre comida y sexo en los rituales, es decir, preparar una comida es un ritual sexual. Lévi Strauss defiende esta relación de ambas cosas. Esta consideración se puede percibir en la ritualización de la comida y el sexo en algunos tipos de restaurantes, excéntricos, donde el plato asemeja la vagina de la mujer y los utensilios de cocinar e instrumentos para el consumo de alimentos prefiguran a un falo. Así como también, restaurantes donde se dan despedidas de solteros y por tanto la relación en ambos temas es más explícita.

Hay quienes dicen que la tipología, o el diseño arquitectónico de algunos restaurantes incitan a una relación sexual posterior.

Miller, Rozin y Fiske citados por el autor en referencia, realizaron un estudio de observaciones de parejas comiendo y luego se les preguntaba a terceros que tipo de relación había entre ellos, y normalmente quienes compartían comida eran parejas sexuales.

www.bdigital.ula.ve

*También hay relación entre comida, sexo y las categorías del lenguaje.

Asi mismo, Margaret Visser, en el libro “Los Rituales de la Comida”, dice que la comida es un ritual en el que se despiertan los deseos sexuales. Puede ser el caso de: las palabras de una cena que luego se reproducen en el acto amoroso y, en cierta medida, preparan para el mismo. Por ejemplo, si en una cena se dice “esto está sabroso”, “esto si esta rico”, “ese plato luce devorable”, “estoy satisfecho”, significa que el lenguaje induce a una preparación de la conjunción amorosa.

Otro aspecto de la relación es como se usan muchos nombres alimenticios para identificar los órganos sexuales. Por ejemplo, para referirse al pene se utilizan términos como: plátano, cambur, yuca, chorizo o cualquier embutido. En el

[23] Articulo periódico “El País, Men Healt, Vicente Verdú “El sabor”.

C.C. Reconocimiento

caso de la mujer, la vagina se relaciona con el coco, (copra), la lechuga, la cuca (acema)"(47).

7.8.1 De Sexo, Sabores y Saberes

Vicente Verdü, afamado articulista español, apunta que se está de vuelta a la vida originaria, el amor a la cocina ocupa un lugar central en el bucle actual de la cultura. Prácticamente no existe ya un novelista o un director de cine que no una a sus dotes artísticas la debida ilustración gastronómica. Esos menús, difundidos como obras maestras por los medios, no son para dar de comer, sino para dar que hablar: forman parte del mundo del arte y han dejado de ser meras recetas para erigirse en "creaciones.

De ahí que la buena cocina haya derivado en nombres famosos y posiblemente, secretamente, en una guisada sublimación del sexo. El acceso al goce sexual se ha trivializado demasiado mientras el sabor sofisticado se potencia como disfrute exquisito. Incluso ya no basta, para la atracción, con poseer un cuerpo apolíneo o una buena complexión física y buen olor corporal, puesto que los gimnasios y los perfumes se han popularizado – masificado en exceso: lo nuevo es saber bien.

www.bolivariana.ve

"Hace cincuenta años se hablaba de "darse jamón" o darse como dicen los españoles "filete con una chica" cuando "el filete o el jamón" significaba algo valioso y la chica costaba mucho de morder. Hoy se dice "comerse o devorarse" a uno o a otra cuando se ha alcanzado un nivel de festín erótico similar. Queda, no obstante, otro paso, porque si ya fue asumido el beneficio de la musculación y la ayuda del desodorante, faltaba lograr que en el banquete amoroso, una vez alcanzado el triunfo, ya que el campo estaba expedito (a disponibilidad) para ello, el botín fuera también agradable al paladar. ¿Acaso una metáfora romántica? Claro que no. El último número de la revista masculina *Men´s Health* informa sobre el efecto de algunos alimentos sobre el gusto definitivo del semen. Mejoran

C.C. Reconocimiento

por ejemplo, el sabor del esperma el mango, las ciruelas, las naranjas, o el melocotón, pero lo empeoran el ajo, los espárragos, la carne roja y el muslo de pollo" (48).

Y agrega, "la sustancia que sirve el macho, dentro de la nueva cocina, obtiene mayor aprecio en tanto remite, en suma, al reino arbolado de la fruta y no a la directa animalidad o a la vasta simpleza de la tierra. En el prestigioso sistema de la gastronomía imperante, lo decisivo no radicará, por tanto, en el directo vigor y reciedumbre del bocado (como fue el caso conspicuo del Jamón o del filete) sino, por el contrario, en el sutil cariño de la preparación y su esmerado suceso en la boca" (49).

7.8.2. Las mujeres huelen a cebolla…. Y los hombres a queso.

Los seres humanos nos complicamos terriblemente a la hora de buscar pareja. Valoramos cualidades físicas y psíquicas, nos fijamos en los mas pequeños detalles y, a pesar de todo, ¡muchas veces nos equivocamos!. A diferencia de los seres humanos, la mayoría de los insectos dependen de su sentido del olfato para buscar compañía amorosa. Los científicos han descubierto que las feromonas sexuales juegan un papel importante en la búsqueda de una pareja adecuada de la misma especie. Sin embargo, poco se sabe acerca de la evolución y la base genética de estos olores atrayentes.

www.bdigital.ula.ve

7.8.2.1. Cuando el macho y la Hembra juegan a la atracción y al rechazo.

En las relaciones humanas los sentidos son muy importantes. En los últimos años, la programación neurolinguista muestra que cada uno de nosotros reacciona según el sentido que tengamos mas desarrollados. De acuerdo a un ensayo publicado por Yarica, F. en el semanario Las Verdades de Miguel: "Las visuales son aquellas personas que si no ven, no creen nada de los que les rodea (se estima que el ojo puede ver hasta diez millones de colores), los sentimentales

C.C. Reconocimiento

en donde se ubicarían los efluvios táctiles y por tanto serán los que viven los sentimientos a flor de piel. El oído puede distinguir 340.000 sonidos y de hecho las personas que tienen el sentido auditivo más desarrollado ponen mayor atención a lo que sus oídos escuchan. Mientras tanto, cabe formularse la siguiente interrogante: ¿ cuántos olores puede percibir la nariz?. Durante décadas la literatura científica sostenía que la nariz humana – que tiene 400 sensores – podía detectar tan solo 10.000 aromas. Este es el numero generalmente aceptado. Sin embargo, nuestros análisis muestra que la capacidad humana para distinguir entre variaciones de olor es mucho mas extensa de lo que se cree, dada las múltiples combinaciones complejas de 128 moléculas odorantes que solas pueden evocar, plantas, raíces, flores, hojas, y madera. Pero inmerso en un proceso tan complejo como el ya señalado, determinaron que un sujeto promedio era capaz de distinguir por lo menos un billón de olores" (50). Cabe destacar que el ensayo en referencia se funda en un estudio realizado por Leslie Vosshal y Andrea Keller, miembras del laboratorio de Neurogenetica de la Universidad Rockefeller de Nueva york quienes apuntan "decir que el humano puede percibir un billón de olores es quizás un numero muy bajo pues en el mundo real hay muchas moléculas odorantes de las que se utilizaron en la investigación y que pueden combinarse de innumerables maneras. Keller piensa que los antepasados del ser humano utilizaban mas el olfato que ahora, ya que la refrigeración y el desarrollo de la higiene personal han limitado significativamente los olores en el mundo postmoderno. Eso explicaría nuestra actitud de que el olfato no es tan importante como la audición y la visión. La nariz es un elemento importante cuando se juega a las "atracciones y rechazo", en este juego que se producen entre mujeres y hombres, el denominado "sexto sentido", y la intuición suelen tener una participación altamente significativa, mientras que el sentido común acostumbra brillar por su ausencia. Pero esta demostrado que sin el olfato pasa inadvertido y en la realidad conduciría por caminos caprichosos, ya que la

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

parte del cerebro responsable de nuestro sentido del olfato es el Sistema Limbico que maneja nuestras emociones y la memoria"(51)

Así mismo, un estudio realizado en Suiza por la compañía Firmenich, líder mundial en olores y sabores: "ha comprobado que el sudor femenino posee gran cantidad de un compuesto inodoro que contiene "azufre", y que al mezclarse con las bacterias de las axilas se convierte en otro compuesto que huele a cebollas o a uvas. Los hombres, por su parte, producen una mezcla de compuestos, entre los que destaca un "acido" que despide un aroma "agrio parecido al del queso"; este olor es característico cuando dichos compuestos entran en contacto con las enzimas que producen las bacterias de las axilas" (52).

7.8.2.2. Al Percibir el Olor de su Pareja su Cerebro Registra su Significado y surge El Deseo Sexual.

"Este descubrimiento no tendría mayor trascendencia, pero resulta que el sudor humano se percibe desde distancias muy lejanas, transmitiéndo una gran variedad de significados, sobre todo sexuales. De acuerdo a este trabajo, el cerebro de la mujer es capaz de descifrar el código de los distintos olores del sudor masculino, incluido el sexual lo que significa, que los cerebros femeninos son capaces de "procesar y codificar" el sudor sexual de los hombres, es por ello, que se logra explicar el porqué las féminas caen rendidas a sus pies. Por su parte, a los hombres les pasa algo similar, su sentido del olfato detecta los compuestos químicos del sudor sexual femenino, llegando directamente a su cerebro y manipulando sus emociones. Es como este olor a cebolla o a uva, a ellos les parece irresistible"(53).

7.8.2.3. El sudor es como un "Imán".

De hecho, "el sudor" contiene hormonas sexuales que son sustancias que segregan el ovario en la mujer y los testículos en el varón. El ovario produce hormonas sexuales femeninas: estrógenos y gestagenos; mientras que los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

testículos producen hormonas sexuales masculinas o andrógenos. Es precisamente este sudor, el "imán" que seduce, que es muy diferente a la sudoración provocado por calor o el ejercicio fisico; no cualquier sudor resulta cautivante, al contrario, en su mayoría parecen repulsivos. La magia sensual solo se da entre hormonas que armonizan" (54).

De lo que se desprende, que hay olores que nos excitan y puede conducirnos a umbrales desconocidos. De allí que no sea nada azaroso que la industria perfumistica con sus más reconocidas marcas, haya tomado la decisión de generar fragancias que "dicen" contener hormonas sexuales que ayudan a la atracción de la pareja, pero en la realidad está comprobado que no es cualquier olor y hormona el que nos gusta. ¡HE aquí! donde reside el rasgo que nos distingue: somos únicos en lo que respecta a gustos. Se trata, es de tener la nariz muy limpia y agudizada, para percibir aquellos olores que causen excitación, por lo cual, no estaría demas darnos una ayudadita con olores extras, preparando ya sea nuestro cuerpo, ropa o habitación, con aromaterapia.

www.bdigital.ula.ve

7.8.3.- Construcción Social de los Afrodisíacos.

Al respecto sería conveniente desarrollar algunos elementos de referencia vinculantes a este punto problemático. El término afrodisíaco proviene de Afrodita, diosa griega del amor, aunque el origen de los afrodisíacos es anterior a la aparición de la antigua Grecia y no hay cultura antigua o moderna que no cuente con diversas plantas estimulantes.

"Estas sustancias fueron conocidas como afrodisiacos en referencia a Afrodita, la diosa griega del amor y de la fecundidad, que surgió de la espuma del mar cuando el Dios Cronos mató y castró a su padre, arrojando sus genitales al océano.

De la espuma creada por los genitales nació la diosa. Uno de sus grandes atributos era un cinturón que tenía el don de encender en amores al que lo portaba.

C.C. Reconocimiento

La humanidad ha buscado modos de incrementar y estimular su apetito y potencia sexual desde tiempos inmemoriales. En este sentido, se han encontrado restos fósiles que demuestran que la preocupación por el sexo acompañó al hombre desde sus orígenes. En la cueva de Doura, en Siria, que data de hace entre 40.000 y 100.000 años, los arqueólogos han hallado un horno cerca del cual había un depósito de dos metros de ancho con cáscara de borraginácea.

Luego de muchas interrogantes por sus usos, los científicos llegaron a la conclusión de que la gente que allí habitaba era consciente de que las propiedades específicas de la planta iban más allá del simple valor nutricional. El procesamiento de semillas de borraja debe haber sido un trabajo muy intenso para alcanzar la gran cantidad depositada allí. Esto es un indicador de que los habitantes de Doura procesaban la borraginácea para obtener sus ingredientes activos, el ácido gamalinoleico y el alfalinoleico, que tienen la interesante cualidad de ser afrodisíacos.

www.bdigital.ula.ve

La historia y la antropología nos revelan que los afrodisíacos forman parte de las creencias de diferentes culturas, tanto orientales como occidentales. Muchos adquirieron esta cualidad no tanto por sus características químicas, sino porque su forma se parecía mucho en su estado natural, a los órganos sexuales masculinos o femeninos o compartían el mismo perfume que las secreciones sexuales”(55).

Ciertamente, “Los antiguos griegos y romanos, cuando querían “aderezar” su vida sexual, bebían unos tragos de un liquido llamado Satirión (de la palabra griega Sátiro, un dios que permitía los excesos sexuales), que se sacaba de una especie de orquídea con bulbos en forma de testículos humanos.

Otros alimentos fueron considerados afrodisíacos porque funcionan estimulando alguno de los sentidos (vista, tacto, olfato y oído) los árabes destacaban el valor de los perfumes, las fragancias y los cosméticos para multiplicar el placer sexual. En el Kama Sutra se indican muchas maneras para lograr que el hombre incremente su vigor sexual con alimentos tales como la leche

C.C. Reconocimiento

y la miel, que siempre han sido reconocidos como fuente de energía. De los incontables afrodisíacos mencionados en las tradiciones populares sólo hay dos que pueden considerarse como tales. Uno de ellos es la Yohimbina, un alcaloide derivado de la corteza del árbol Yohimbehe que crece en África Central. Los nativos suelen usarlo en estado puro y cristalino para curar los problemas sexuales, particularmente la impotencia. Pero sus efectos sobre la médula espinal requieren que sea empleado con precaución.

La otra es la cantárida ("mosca española"), formada por restos secos y triturados de este escarabajo. Aunque su uso era común en los tiempos del Renacimiento, en la actualidad ha sido prohibido por los efectos colaterales que produce, entre ellos inflamación del estómago y de los intestinos, sangrado interno y peligrosas lesiones en los riñones. Hay que tener mucho cuidado"(56).

Veamos este punto problemático en forma graficada.

Cuadro Nº 8 Once Maneras de despertar el Deseo Sexual

www.bdigital.ula.ve

	Cantarida	Cuerno de Rinoceronte	Yohimbina	Ginseng	Cola	Jengibre	Guaraná	Jedrea	Papaverina	Biotone	Prostaglandina EI
Descripción	Insecto coleóptero verde dorado de dos centímetros	Polvos	Extracto de la Corteza de la yohimbina, árbol africano alcaloide	Raíz que nace en estado salvaje en Asia y en Siberia Oriental. Se cultiva también en Estados Unidos	Nuez o semilla del árbol de la costa occidental de África. Alcaloide	Condimento originario de Asia, cultivado en Jamaica y en India. Familia del ginseng	Semilla de arbusto brasileño	Planta de las familia de las Labiadas	Raíz que nace en estado salvaje en África y Siberia Oriental. Cultivada también Estados Unidos	Cola + alcoholaturo de semillas frescas	Alprostadyl
Lugares de venta	<sex shop>	Mercados africanos y de extremo oriente	Venta libre en farmacias	En farmacias, en forma de capsulas. Algunos herbolarios lo dispensan en polvo y en raíces cortadas	En farmacia en forma de grageas. En herbolario en polvo	En farmacia, en forma de capsulas. En herbolarios: se vende como infusión	En herbolarios en polvo	En herbolarios en infusión	En farmacias en forma de capsula. Algunos herbolarios facilitan en raíces cortadas.	Bajo prescripción médica	Producto no comercializado actualmente
Efectos anunciados	Congestión de la zona genital, que permite erección prolongada	Eficacia mítica	Tratamiento de la impotencia Activa la circulación de la sanguínea	Estimulante, tónico y reconstituyente. Mantiene la libido en hombre y mujer	Tónico muy activo	Provoca excitación cerebral y muscular similar a una estimulación sexual	Ideal para el hígado. Estimula el apetito sexual	Digestivo. Favorece el apetito sexual.Mezclado con mates muy eficaz.	Tónico y estimulante. Mantiene la libido en hombre y mujer	Acaba con las inhibiciones y provoca imágenes mentales delirantes.	Gran eficacia
Efectos secundarios	Vomitos y hemorragias. Puede provocar insuficiencias renales	Extinción de rinocerontes	Bajada de la tensión, vértigos	Ningún peligro en estado puro	Problemas cardiacos insomnio.	Ningún peligro	Ninguno	Ninguno	Ningún peligro en estado puro	No administrar después de una intoxicación alcohólica	Erección a veces dolorosa
Precio	Wollust Trophn (gotas de amor con extracto de damíanae):28 ,5 dólares <Spanish fly: 27 doláres		Farmacia un gramo, 4,5 doláres <sex shop: yohimbinun D 4:27 dólares	Herbolario: 357 dólares/Kg farmacias; ginseng rojo coreano 40 dólares (200 tabletas). Erectron (con ginseng en su composición): 33 dolares 10 ampollas de 10 ml)	Extracto fluido: O,1 Centavos/ gr	Herbolario: 14 dólares / kg	Herbolarios: 7 dólares /100 gr	Herbolarios 14 dólares/kg Mate: 8.5 dólares ptas/kg-	3 dólares /10 gr		0,5 mg / comprimido : 57 dólares

C.C. Reconocimiento

El Mantel en las Sabanas o EL Mantel como Sabanas.

“La sexóloga Pilar Cristóbal ha rescatado de la historia mitológicas recetas con presunto poder afrodisiaco. De esa manera, se provocaba y mantenía el deseo sexual.

Pastel Amoroso de Isolda: Isolda fue una figura legendaria celta, amante de Tristán y esposa del rey Marcos de Cornwall. Para evitar tanto devaneo, su madre elaboró este filtro para que lo bebiera en la noche de bodas junto a su marido, convencida de que tenia la propiedad de dejar enganchados para siempre a los que lo consumen juntos, lo quieran o no.

Preparación: En medio litro de vino blanco dulce se introduce el siguiente cóctel: flor de manzanilla, flor de azahar, flor de cantueso, hojas de romero y hojas de olivo. Las flores han de estar bien secas y las hojas frescas. Se deja macerar a la sombra bien tapado durante una semana. Colar, enfriar y consumir los amantes en un brindis.

www.bdigital.ula.ve

Pastel de Bodas: Receta elaborada en varias culturas mediterráneas para la luna de miel. Según la leyenda, su consumo les permitía estar sin trabajar durante una luna completa.

Preparación: Calentar medio kilo de miel y añadir avellanas, almendras, pasas, pistachos y nueces picadas. Un toque de canela y un par de clavos. En Turquía espolvorean, además, semillas de opio. En Egipto, cáñamo. También son válidas las amapolas”(57).

Más Potencia

De acuerdo a López García, J. “El paso del tiempo y los avances científicos no detuvieron la búsqueda del afrodisiaco perfecto, sino que la intensificaron. Y tras el hallazgo del viagra y su espectacular éxito, hoy los investigadores están tras la búsqueda de una droga que haga por el deseo femenino lo que el sidenafil

C.C. Reconocimiento

hizo por la disfunción eréctil, los especialistas buscan un tratamiento capaz de actuar sobre el sistema nervioso central, sobre los centros de placer del cerebro o del circuito sensorial. Recientemente se estuvo probando con cierto éxito un compuesto llamado bremelanotida, que funcionó en un 70% de las mujeres en las que se experimentó. Sin embargo no saldrá a la venta por sus efectos secundarios sobre el aumento de la presión sanguínea.

En realidad cualquier sustancia que elijamos puede ser considerada como afrodisíaca mientras uno confíe y crea en ella. Luego de años y años de investigación y experimentación podemos afirmar, siguiendo el consenso de los especialistas en sexología, que el único afrodisíaco inocuo y que resiste el paso del tiempo es el cerebro. El cerebro es entonces el órgano sexual más importante y poderoso a la hora de buscar mayores placeres. Es a través del cerebro que el ser humano puede estimular sus sentidos.

Desde la naturaleza, pasando por las recetas mágicas y magistrales, hasta llegar al conocimiento científico y a la aplicación de la tecnología encontramos esta búsqueda del placer. En todo ese recorrido aparecen como constantes la alternancia de nociones místicas ligadas al hedonismo del placer individual para construir y reconocer en nosotros una idea de potencia”(58).

www.bdigital.ula.ve

Y agrega: aparte de la relación estrecha que existe entre comida y sexo, tal como ya fue expuesto y de las referencias de orden teórico e histórico que contiene el tópico en cuestión, sería altamente conveniente su análisis, pues los afrodisíacos, aunque son comida tienen una clara construcción social. En efecto, el tema de los afrodisíacos es una construcción social sin ninguna base fisiológica y la muestra más evidente es que lo que sirve en una cultura no sirve en la otra.

Hay momentos que la analogía entre lo que se come y el órgano sexual o todo aquello referido al sexo es lo que lleva a brindarle o si se quiere otorgarle esta connotación afrodisíaca (por ejemplo: las alcachofas, algunos rubros que constituyen la comida marina; vale decir: ostras, todo tipo de moluscos, camarones, langostinos, mejillones, calamares, pulpo, vieiras, chipi chipi) o

C.C. Reconocimiento

también puede influir el comportamiento del producto (el gallo, el macho cabrío, el semental, o también por la rareza o el lujo (las trufas, caviar, jamón de Jabugo) o por la forma de consumirlo (el mango, fruta carnosa, el cambur, fruta fálica, yuca, alimento que se produce enterrado en la madre tierra) o los efectos fisiológicos sobre el cuerpo; bien sea porque aceleren el pulso, o produzcan sudoración o eleven la temperatura (el picante, hervido cruzado: pescado, gallina, bovino). Por tanto se detecta acá una vinculación entre el alimento – el cuerpo – y de allí se derivaría la adjetivación sexual.

En algunos casos se puede pensar que algunos componentes si son coadyuvantes, pero esto a los fines del análisis es secundario.

Cabe destacar que, sobre todo en la construcción social del afrodisíaco influye la imaginación. Por ejemplo, esto se puede percibir en un experimento que hizo la universidad de Arizona sobre “las ideologías sexuales ligadas a las dietas”: grafiquemos el asunto”(59).

www.bdigital.ula.ve

Cuadro Nº 9

Mujer 1	Mujer 2
Fruta, ensalada, pan integral, patatas cocidas	Helado, hamburguesas, patatas fritas
Femenina y monógama	Inmoral y promiscua

7.8.4. Etnografía de la Tentación:

“Como las tentaciones tienen forma de comida (Adán – manzana, Blancanieves – manzana), es decir, desde que se cae en la tentación se inicia la relación sexual (cookies en internet)”.

C.C. Reconocimiento

7.9. La Alimentación Contemporánea Occidental: Problemas, Nuevos Usos y Nuevos Significados.

Sin esguince de ningún tipo en relación a este punto problemático Lopez Garcia señala :"La alimentación contemporánea en occidente está condicionada por lo que Fischler llama "la paradoja del omnívoro": una paradoja que le provoca una tensión entre la neofágia y la neofobia en otros términos, por ser omnívoro deseamos probar lo nuevo, pero al mismo tiempo, sabemos que en lo nuevo se plantea riesgo, donde puede estar el peligro y esto crea tensión.

En segundo lugar, el crecimiento de pautas y adjetivaciones alimentarias, si antes había comidas de fiestas, de diario, ahora se habla de comida vegetariana, comida rápida, comida de fusión, comida de chatarra (basura), comida étnica etc.

Lo que significa que estaríamos inmersos en lo que el autor antes aludido llama "gastroanomía" lo que conlleva a la siguiente ecuación: (gastronomía= gastro ÷ anomia = irregularidad en las comidas) a la pérdida del orden de la alimentación o lo que también llaman los españoles el guirigay gastronómico.

www.bdigital.ula.ve

Al respecto, no hay que obviar el papel que juega la publicidad en lo que refiere al consumo, pues no sólo consumimos lo que queremos, si no que estamos influidos por ella y ésta en ocasiones es contradictoria; por ejemplo, la comida de la abuela como creadora de la identidad tradicional; o el discurso médico – nutricional, sobre todo lo relacionado con la salud y la comida; o el discurso de la estética o de la pasión por la forma para defender lo sin grasa; el discurso hedonista que habla del placer de comer; o el discurso del progreso y la modernidad, es decir las cosas nuevas que se inventan por combinación de ingredientes y también el discurso de lo exótico y de la diferencia"(60).

7.9.1. La Cocina Semántica.

De acuerdo al Profesor Soria, A. especializado en el área gastronómica: "hubo un momento durante la nueva cocina (Novelle Cuisine, década de los años 70) en el que se consideró una gran revolución cambiarle el sentido a los

C.C. Reconocimiento

nombres. Así, la sopa, paso de sopa a postre: sopa de fresa, sopa de higos y las entradas pasó a postre: sorbete de embutidos es la creación que más sonrisas despertó"(61). Como se puede percibir, lo acotado provoca un verdadero extravio. Pero, ello solo se justifica cuando se esta "en la cresta de la ola" de algunas de las tendencias que en esta materia tan prolífica irrumpen. Y se confirma, según el autor en referencia, en los viajes de primera clase por avión a París. Así tenemos: "plato principal tenemos dos opciones; la primera Fruit de la Pasión (parchita) en mermelada liquida, con alfileres de manzana verde, minigajos de mandarina y emulsión de naranjas del Caribe. ¿Y eso con que viene? Pregunta uno de ignorante, con media pechuga de pollo rostizado. La segunda opción; es una espuma de naranja y hojitas de berro, gajos de naranja, virutas de canela y pétalos de frutilla, viene con dos rebanadas de tournedós a la exRossini. No me atrevo a preguntar que es exRossini, pero asumo que a la receta original le quitaron la trufa. De entrada ofrecieron unos bastoncitos de corteza de naranja caramelizada, con perlitas de mango flambeados, como eso venia con foie grass pedi dos platitos y renuncie al plato principal.

www.bdigital.ula.ve

Cabe formularse la siguiente interrogante: como lograr armonizar los platos supercostosos de primera clase, con los vinos tomando por ejemplo un blanco Del Loira y un rojo de Bourdeos. ¿A alguien se le ocurrió que eso es imposible con los azucares y la acidez de las frutas?. Ciertamente, pero aquí de lo que se trata es de ubicarse ¡Así es la moda!. ¿Ahora bien, la moda en función de qué?. Con propuesta como la que ha sido descrita, se pretende obviar, uno de los rasgos más relevantes de la cocina. Según los gourmets y los expertos en materia gastronómica: "la cocina esta llena de nostalgia. No es el laberinto loco de una ciudad donde los borrachos cambiaron en la madrugada los nombres de las calles para que nadie encuentre nada. Las nostalgias culinarias se tienen o no se tienen dirá el lector. Tiene razón. Pero vivir de absoluta novedad, sin recuerdos ni referencias es regresar al periodo aquel en que se comia, pero se creía que la tierra era plana"(62).

C.C. Reconocimiento

Cocinar Será un Acto de Ocio y Experimentación de Fin de Semana:

En efecto, según la opinión del Sociologo Reyes,F.J. “la práctica de la cocina tradicional se reservará para ocasiones especiales a partir del año 2000 y cocinar será un acto de disfrute – ocio y experimentación que se desplazará hacia el fin de semana. Sobre todo por la incorporación cada vez más frecuente de la mujer al mercado laboral.

Un estudio realizado por la Comunidad Económica Europea sostiene que a partir del momento histórico ya señalado, los supermercados “mantendrán el liderazgo”, la compra global de las familias en grandes superficies “alcanzará más importancia” y el 60% de las decisiones de compra “se tomarán en el punto de venta”. El factor precio “dejará de ser esencial a la hora de realizar la compra”. De allí que como quiera que el estudio puso de relieve que entre un 60 y 80% de las mujeres francesas y españolas se declararon “estresadas” en relación a la rutina de su vida cotidiana . Lo que significa que las compras de estas mujeres serán más impulsivas y que los hijos tomarán cinco veces más decisiones en este proceso de compra de alimentos y basan este hecho al “acceso cada vez más frecuente de los niños en la cocina con la utilización del microondas”.

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, el estudio pone en evidencia que la tendencia al consumo de alimentos pre-cocinados aumentará cada vez más en el curso de este siglo”(63).

7.9.2. Cerebro Sexto Sabor

La gastronomía es el arte de condimentar los alimentos, para producir felicidad. La filosofía se define por el ingenio de cocinar ideas para obtener preguntas. El erotismo supone la habilidad de aliñar bien el hecho amoroso. Los procedimientos son determinantes cuando se come, piensa y ama – y de qué manera -, una realidad que parece soslayarse por lo menos en el ámbito filosófico.

Siendo obvio, que factualmente esto no ocurre con los chefs en lo que refiere al despertar de los sentidos, ya que por lo regular tienen los cinco sentidos

C.C. Reconocimiento

bien desarrollados en función de su actividad: memoria táctil para saber cuánto es una pizca, o un puñado de harina, azúcar o sal, percepción de la textura: blanda o dura de los alimentos, memoria olfativa para recordar el aroma de las especias, memoria visual para saber cuándo un plato está bien presentado, auditiva para reconocer a lo lejos el sonido de la ebullición y gustativa para detectar los sabores escondidos.

De acuerdo al Chef Estevez, S.; “eso que llamamos “sabor”, ese famoso grial que afanosamente buscan los cocineros, el elemento referencial por excelencia que creen poseer luego de un largo y prolongado entrenamiento, el objetivo sacralizado y si se quiere más esquivo que insisten tener el comensal de paladar entrenado. Ya ha sido demostrado que el sabor de las cosas no dependerá solo de lo que decidan la lengua y su compañera la nariz. Los otros tres sentidos están íntimamente involucrados en el sabor real de las cosas y bastante estudios prueban que el sonido del entorno (por ejemplo, que suene la bolsita del cereal al abrirlo) o las 16 sensaciones táctiles afectarán el sabor concreto de un alimento” (64). “Incluso un valor que hasta ahora se consideraba menor como es la vista (no en vano se dice “la comida entra por los ojos”), comienza a cobrar protagonismo, como puede leerse en una noticia de Nat-Geo que habla de estudios que demuestran cambios en nuestra percepción del sabor de las cosas si el color de los objetos con que comemos varia. Es por ello, que algunos cocineros se definen como diseñadores ya que basta observar la habilidad y destreza con que visten un pescado o cualquier fruto del mar, el atuendo y detalles que exhiben en la preparación de las diversas carnes, en donde se pone en evidencia el ingenio que les permitiría homologarse a modistos de prestigio. Como sea, hasta ahora se había mantenido en el plano de lo seguro todo aquello que se toca, se ve, se huele, se saborea y se oye. Pero recientemente ha salido a relucir un nuevo factor, intangible, para complicar la formula”(65).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Ciertamente, de acuerdo a estudios: “realizados por la Universidad de Harvard se detectó que los diseños de empaque en los que existan grados de dificultad planificada puede ser determinante para que la comida tenga sabor. Muchas veces la espera y anticipación actúan con tanta fuerza como lo haría contar una historia. No es lo mismo, un bombón de chocolate fácil de desenvolver a ese mismo bombón con una cobertura levemente difícil de abrir. Lo que significa, que comienza a abrirse esa caja de pandora que es el cerebro a estudios que tienen que ver con el sabor. De allí que, en el mundo del mercadeo viene entendiéndose que nuestras propias ansiedades son factor determinante a la hora de cambiarle el sabor de las comidas. Como bien han acotado por allí, cuando tenemos hambre todo sabe mejor. Nada más poderoso que una expectativa. Así tenemos que no es nada sorprendente la experiencia que se percibe en los gimnasio cuando alguna muchacha exclama, no sin cierto grado de frustración” ¡Dios! ¿Por qué todo tiene que saber mejor cuando estamos a dieta?”. Lo que factualmente conduce a pensar en el papel de la culpa a la hora de determinar el sabor. La culpa muchas veces produce placer, y ese placer hace que lo que se come le sepa mucho mejor”(66).

www.bdigital.ula.ve

De allí que, el descubrimiento del cerebro como el sexto sabor, exalta aún más el papel del filósofo, lo que convierte el asunto en un verdadero desafío para los que están inmersos en ese ámbito del conocimiento. “Lo que significa, que textos como “La Cocina del Pensamiento” intenta corregir este desaguisado otorgándole el protagonismo que se merece a las habilidades de pensamiento . Así tenemos, que en el texto en cuestión, cada técnica-sabor se ha relacionado con un pensador, su sistema y el contexto gastronómico apropiado para así desvelar los secretos de recocina del cultivo de las ideas”(67).

7.9.3 La comida y el Vínculo con la muerte en el despertar de la vida:

“Algunos antropólogos consideran que nada más acertado para conocer un pueblo y su cultura que visitar desde un primer momento dos lugares o espacios

C.C. Reconocimiento

por excelencia. En primer lugar, su mercado, en donde no sólo se encontrará con lo más representativo de la gente del pueblo, sino que es en ese lugar, en donde se expenden la diversidad de víveres con lo que se mantiene, se reproduce y de hecho se perpetúa su cultura, a través de lo más relevante de ella como es la gastronomía. Así mismo se recomienda visitar el cementerio o los cementerios, pues ello permite detectar no solo sus sentimientos emocionales con respecto a un hecho que forma parte del ciclo de la vida, sino que de una manera u otra se pone en evidencia su trascendencia. ¡He aquí! Un rasgo que diferencia de manera absoluta al hombre de otras individuaciones existentes en el movimiento de lo real. El hombre entre las individuaciones conocidas es el único ser que puede exteriorizarse a las determinaciones de su ser hombre.

Es por ello, que resulta pertinente al abordar este tópico esta breve introducción, pues sirve de marco de referencia para plantear un rito necrofílico que se efectúa en la zona paramera del Estado Mérida. El mismo se inicia cuando un bebé recién nacido o de apenas meses de existencia fallese. Ante este hecho, tantos los miembros del núcleo familiar como los vecinos de la comunidad se reúnen y deciden someter a la cocción en un recipiente al “angelito” acompañado de algunos ingredientes producidos en el entorno regional como: papas, zanahoria, yuca, y auyama. El caldo que genera ese proceso de cocción es consumido por los asistentes al funeral y de hecho por el colectivo que constituye la comunidad. A posteriori se retira el cadáver del “angelito” del recipiente y se coloca al fuego, a una distancia que impide o evita que se calcine. Este último procedimiento, tiene por objeto extraerle (secar) liquido (agua) al cadáver y de hecho posibilitar su conservación.

Ahora bien, el rito en referencia no es casuístico ya que cumple un objetivo sacralizado, como es el de ofrendar a los dioses de la madre tierra el “angelito” y de esta forma alcanzar algunos beneficios para la comunidad como sería: obtener buenas cosechas y gozar de una buena salud para todos los miembros de la misma”(68).

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

7.9.4. La Pasión por la Forma = Obsesión Mortal.

Por tratar de matar la grasa en la modernidad uno puede terminar muerto. Lo acaba de comprobar con angustia y preocupación Bayer. La creadora de la aspirina y de centenares de remedios para vivir más y mejor; ordeno unos cuantos días atrás el retiro mundial de un medicamento que enfrenta y derrota al colesterol. Tarde se ha comprobado que en su preocupación por recuperar la silueta y la salud, miles de personas consumían sobredosis o combinaban LIPOBY o BAICOL (los dos nombres del fármaco) con otras pastillas contra los triglicéridos una de esas mezclas era mortal).

El episodio y sus consecuencias refuerzan el desconcierto sobre el comportamiento individual y los temores al rechazo colectivo que en forma obsesiva la sociedad contemporánea les impone a los ciudadanos. Al respecto, Soria, A. dice: Ya no se cocina con grasa de cerdo, como se hizo casi 2.000 años. Ya no hay grasa ostentosa y visible en los cortes de las carnes que se exhiben en los supermercados. Ya ningún restaurante utiliza “grasa” en la descripción de sus platos, ni nadie sería capaz de colgar en la puerta de su local un cartel que proclame: “aquí se engorda por comer sabroso”. Satanizada, perseguida en las revistas de modas, detectada en el primer examen médico para obtener empleo, silenciada en las conversaciones elegantes, la mala grasa parecía haber sido erradicada de la sociedad contemporánea. Aparentemente no es así. Si miramos el fenómeno desde el punto de vista de la pesquisa medica, trasmutada en colesterol, la grasa viaja como nunca antes por el torrente de la comida rápida, la prisa, y los malos hábitos alimenticios de los habitantes de las ciudades. Miles de brujos, escasos sabios y miles de millones de pastillas, recetarios y dietas, persiguen la grasa convertida en sobrepeso. La guerra al gordo se ha convertido en un gran negocio. La leyenda de cosa indeseable sirve como ejemplo a un rechazo urbano: en algunos sitios nocturnos para jóvenes, no se admiten gordos”(69).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Obviando su consideración culinaria, “la grasa como fenómeno estético levanta en la madrugada a millones de trotadores, pone a otros tantos millones a pedalear y a hacer ejercicio bajo techo, y lleva a los más flojos y desconsolados al quirófano. Si el negocio de la grasa animal mueve millones de dólares convertidos en bocados y hamburguesas que colocados en fila pueden ir a la luna y volver, el negocio de la “no - grasa” mueve otros tantos, fatiga y mata.

La ciencia cuando ha salido en auxilio de la desesperación por la mala grasa, ha tenido éxitos en el aula de clase y en los textos vinculados a la academia. Pero en la calle ha perdido por paliza ante la televisión y los miles de millones de dólares que anualmente se emplean en publicidad para generar consumos que con los años en mala grasa se convierten”(70). A la sociedad planetaria le han inculcado que la gordura implica fealdad y problemas. Esa sociedad no le ha permitido a la ciencia médica tradicional que se exprese con la sobriedad que en casos como este se exige, es decir, relatar en forma detallada y razonadesnesa la otra cara del problema, sin grasa, no se vive. Por eso así nos va.

www.bdigital.ula.ve

7.9.5.- ¡Alimentos para Extraterrestre! O la expresión más acabada de la cultura del Tip.

La cultura de la pildorita (mejor conocida entre nosotros como la del tipcito) que causa estragos en los medios impresos y en el análisis y exposición de ideas en los tiempos posmodernos que ahora transitamos. De allí que, sus expertos como tal, con la simbología que los distingue apuntan: Ya nadie lee. El papel no interesa. Murió hace años. Especialmente con las nuevas generaciones. Por tanto no se atreva a escribir de manera extensa, que el futuro esta en no leer. Asimismo, la tendencia en referencia, le da una bofetada al hambre y al deseo del comensal.

En efecto la aceptación en el globo terráqueo del tip se ha logrado disfrazándolo. El tip – a pesar de su tamaño – es presentado como algo más que

C.C. Reconocimiento

suficiente. A veces, y si se quiere eventualmente como grande, genial. Si usted se queda con hambre de información, conocimiento, reflexión o apetito hereje, ese es su problema. No el de la pildorita.

Ahora bien, seria conveniente plantearse la interrogante de rigor: ¿Cómo se manifiesta la cultura del tipcito en el ámbito de la gastronomía?. Según Soria, A.: "El tipcito es en gastronomía la arveja rellena que en un plato grande, enorme para su contenido, le manda el chef estrella como abreboca. O las dos hojitas de berro tratadas al frio y luego sumerjidas en una crema caramelizada de auyama que se le ocurrió al cocinero después de ver un programa de superchefs japoneses en la televisión. Cuando el comensal se atreve a protestar o, peor aun, proclamar que el no piensa pagar por esa vanalidad, el maitré lo pone en su lugar en la modernidad. Le explica que esa es una cortesía por la casa. Un tip de vanguardia creativa que habita en el potencial del cocinero. Y que si usted esperaba un bocado de pan con mortadela se ha sentado en el restaurante equivocado" (71).

Y agrega: "El tip intelectual hace daño de manera implacable en la conferencias, simposios y talleres de inteligencia atacando por dos flancos. El primero en Powerpoint. Edwar Tunfte lo explicó así: "la presentación típica pone el formato por encima del contenido, y facilita la apariencia de interés para algo que puede estar perfectamente hueco. Cada transparencia muestra usualmente cerca de 40 palabras, 8 segundos de lectura y provoca la necesidad de muchas de ellas para completar su racionamiento. El segundo ataque es el tip gastronómico como el almuerzo latino no puede ser un tip, se somete la inteligencia a hambre hasta que desesperada, ésta clama por arepas o cachitos. Si el simposio es de alto vuelo la reunión es sometida a hamburguesas".(72).

www.bdigital.ula.ve

7.10. Declaración de Intenciones del Futuro de la Alimentación en Occidente.

A los fines de evitar planteamientos peregrinos y si se quiere deleznables, nada más asertivo que levantar un inventario de propuestas – aspiraciones que en

C.C. Reconocimiento

relación al tópico en cuestión permita arribar a puerto seguro. De allí que, el esquema de presentación desarrollado por el prof. Lopez Garcia, J. resulte altamente pertinente:

a "Siendo la felicidad el objetivo sacralizado de la humanidad, resulta plausible y si se quiere obligante entender como el placer de comer se puede conjugar o armonizar con ideas del placer de otros, con el bienestar de los animales, la salud, la belleza y la naturalidad. En otros términos, como se puede disfrutar comiendo y atender a esos discursos, porque se puede correr el riesgo de que el comer se puede convertir en un displacer.

b El torneo o si se quiere la contienda ideológica respecto a la comida rápida y o comida basura, se plantea una exigencia perentoria como sería la necesidad de integrar las ideas que contiene, a un plano positivo, pues está propuesta es seguida por millones de jóvenes.

c Desigual reparto de alimentos.

www.bdigital.ula.ve

d Se acentuará la diferencialidad clasista en la comida.

e Tendencia evolutiva de la carne, es decir, como ubicar la carne en nuestra valoración.

f Tendencia respecto al amamantamiento.

g El azúcar: el papel de las chucherías y la socialización. Se trata en este caso concreto, de disuadir a los abuelos de que esa forma de hacerse querer a través de los chuches no resulta la más acertada. Y ello obedece a las nefastas consecuencias que conlleva para la salud el consumo de los mismos (as). Por tanto, se plantea una conversión en lo atinente a esa forma de socialización.

h La controversia sal / enfermedades cardiovasculares, es decir, buscar alternativas a la sal, pues es un valor muy apreciado en nuestra cultura y resulta muy difícil plantearlo.

i Colesterol: aquí se plantea la dictadura a la cual estamos sometidos por las estrategias de mercado en relación a este tema.

C.C. Reconocimiento

j Alcohol en sus distintas variantes; bien sea en cuanto al tipo de licor, o en lo que respecta al envase.

k La aguda controversia comida natural/comida artificial.

l Como integrar la comida de inmigrantes”(72).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

BIBLIOGRAFIA

CAPITULO VII

1. Consejo Nacional de Seguridad y Defensa: Glosario de Términos sobre Seguridad Subsecretaria de Estudios Especiales. Alimentaria. Caracas 11 de octubre de 2002.p.4
2. Gráficos tomados de los “Apuntes de Clase” Acerca de la Antropología de la Alimentación. Elaborado y reproducido por el profesor López, García, J. en la Universidad de Córdoba. Andalucía España, 2010. P.1.
3. López García, J.: “apuntes de clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. P.2.
4. Ibid.: p.3
5. Ibid.: pp. 3-4.
6. Turner, V.: La Selva de los Símbolos. Reproducido en la Universidad de Córdoba, Andalucía – España, 1989. Pp. 15-18 (material mimeográfico).
7. López García, J.: “apuntes de clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. P.4 (material mimeográfico).
8. Elías, N.: El Proceso de Civilización. Edita Calman – Levy. Paris – Francia, 1993. Pp. 24-25.
9. Ibid.: pp. 25-26.
10. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. P.6.
11. Leech, E.: Factores de Consumo. Enciclopedia Internacional delas Ciencias Sociales. Edit. Aguilar, Madrid – España, 1998. P.96.
12. Ibid.: pp. 96 – 97.
13. Fischler, C.: El (H)omnívoro: El Gusto, la Cocina y el Cuerpo. Edit. Anagrama S.A., Barcelona España, 1995, pp. 175-218.
14. Ibid.: pp. 175-218.
15. Ibid.: pp. 60-69.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

16. Ibid.: pp. 60-69.
17. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. P.10.
18. Ibid.: pp. 10-12.
19. Contreras, I. y Expeitx: Tercera Edad y Aprovisionamiento Alimentario: Entre las autonomías, las ayudas y el miedo. Boletín Nutrición y Obesidad, vol. 5 Nº 5. 2002. Pp. 2-3.
20. Bryan, S. y Turner, V.: Patriarcado: El cuerpo de Eva y del Patriarcado al Patrismo. Edic. El Cuerpo y la Sociedad en la Teoría Social, 2002. Pp. 150-195.
21. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. P.13.
22. Appadurai, A.: “Gastro-Polities in Hindu South Asia”. American Ethnologist 8, 1981. Pp. 494.511.
23. Fischler, C.: El (H)omnívoro: El Gusto, la Cocina y el Cuerpo. Ob. Cit. Dentro de este texto aparece un artículo referido a: “el Ideal de belleza femenina y la delgadez”.
24. Reyes, F.J.: Bilateral Conversación con el profesor – Doctor López García, J. en la visita que hizo a Venezuela invitado por el Doctorado de Antropología de la Universidad de los Andes para dictar el seminario: Antropología de la Alimentación. Mérida. Venezuela 2010.
25. Hollows, Janne.: The Bachelor Dinner: Masculinity, Domesticity and Practices in Playboy, 1953 – 1973.
26. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. Pp.16-17.
27. Pirela, M. A.: Alimentación como Instrumento de Dominación (parte I). Diario El Nacional, Caracas 16 de septiembre de 2010. Página de Opinión a Tres Manos, p.12.
28. Ibid.: p. 12.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

29. Lanz, R.: Coordinador de la Columna “A Tres Manos”. Diaro El Nacional. Caracas 16 de septiembre de 2010. P.13.
30. Pirela, M.A.: Alimentación como Instrumento de Dominación (parte II). Diario El Nacional, Caracas 23 de septiembre de 2010, columna de opinión “A Tres Manos”. P.12.
31. Ibid.: p.12.
32. Lanz, R.: Coordinador de la Columna de Opinión “A Tres Manos” (parte II). Diario El Nacional, Caracas 23 de septiembre de 2010. P.13.
33. Uslar Pietri, A.: La Cocina del Pobre. Diario El Nacional. Caracas. Enero de 1981. P. editorial A-4.
34. Ibid.: p. A-4.
35. Ibid.: p. A-4.
36. Ibid.: p. A-4.
37. Ibid.: p. A-4.
38. Ibid.: p. A-4.
39. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. p.17.
40. Ibid.: p. 18.
41. Reyes, F.J.: Desde el Plano Posmoderno: Algunas reflexiones sobre la heterogeneidad etnica e ingesta agroalimentaria – fuerzas Nutricias y sus efectos de exigencia dietaterapeuta. Mérida – Venezuela, 210. P.p. 3-5 (material mimeográfico).
42. Esteves, S.: “A Propósito de la Cocina Fusión” en su columna Dominical en el Diario El Nacional. Caracas – Venezuela. 2 de marzo de 2008. P. 3.
43. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. p.22.
44. Ibid.: p. 24.
45. Ibid.: p. 26.
46. Ibid.: p. 27.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

47. Verdú, V.: “El Sabor”. Artículo publicado en el Diario El País. Madrid – España. 31 de enero de 2004.
48. Semanario Las Verdades de Miguel: “Las Mujeres huelen a cebollas… y los Hombres a queso”. Caracas. Venezuela, 17 al 23 de enero de 2014. P. 20.
49. Ibid.: p. 20.
50. Ibid.: p. 20.
51. Ibid.: p. 20.
52. Ibid.: p. 20.
53. Revista Maxim: Afrodisiacos: ¿Acaso será una Moraleja Histórica?. Editorial Televisa. México, D.F. septiembre de 2009. Pp. 19.20.
54. Ibid.: p. 21.
55. Revista Cambio 16 América: Panaceas para gozar. Editores Grupo 16. Madrid – España. Febrero de 1998. pp. 32-37.
56. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. p.30.
57. Ibid.: Pp. 30-31.
58. Ibid.: p. 33.
59. Soria, A.: La Cocina Semántica. Diario El Nacional 16 de enero de 2009. P. de opinión nº 13.
60. Ibid.: p. 13.
61. Reyes, F. J.: Desde el Plano Posmoderno: Algunas reflexiones sobre la heterogeneidad étnica e ingesta agroalimentaria – fuerzas nutricias y sus efectos de exigencia. Dietetico-Terapeuta Ob. Cit. Pp. 33-34.
62. Estévez, S.: Cerebro: El Sexto Sabor. Su Columna Dominical en el Diario El Nacional. Caracas – Venezuela, 4 de agosto de 2013. P.3.
63. Ibid.: p. 3.
64. Ibid.: p. 3.
65. Muñoz Redón, J.: La Cocina del Pensamiento. Editado por R.B.A. Libros S.A. Barcelona – España. 2005. P. 13.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

66. Reyes, F.J.: Bilateral Conversación con la profesora Jackeline Clarac de Briceño; sobre el tópico en cuestión, en su domicilio de la Pedregosa. Merida-Venezuela,2010 ,
67. Soria, A.: Obsesión Mortal. Diario El Nacional. Caracas 12 de agosto de 2001. P.1.
68. Ibid.: p. 1.
69. Soria, A.: La Cultura del Tipcito. Diario El Nacional. Caracas – Venezuela. 04 de noviembre de 2010. P.6.
70. Ibid.: p. 6.
71. López García, J.: “Apuntes de Clase”. Acerca de la Antropología de la Alimentación. Ob. Cit. Pp.30-31.

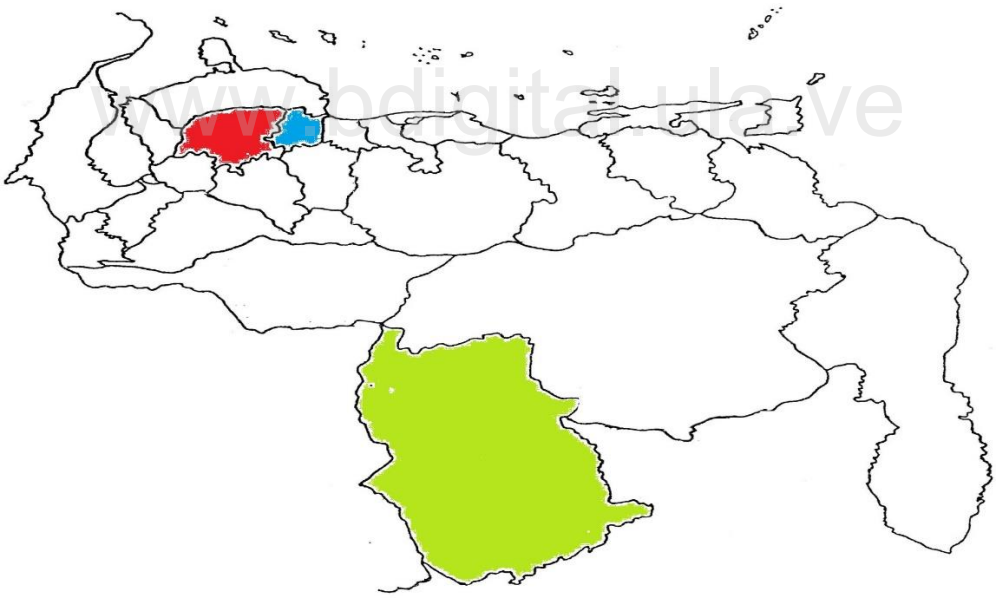
www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

La gastroantropología como Elemento de Referencia Étnica en los Estudios de Casos en Venezuela:

Una de las precondiciones de todo accionar investigativo cuyo perfil antropológico sea inequívoco es el trabajo de campo, pues en su seno se constituye el escenario por excelencia, para detectar la operatividad de la infraestructura conceptual – categorial que se ha desplegado en esa dimensión de lo real objeto de estudio: La Gastroantopología. Es por ello, que nada más pertinente para demostrar su eficacia, que insertarse en los estudios de casos motivo de nuestra atención.

Gráfico Nº 1



1 Caso Amazona Indígena

2 Caso Yaracuy: Afrodescendencia

3 Caso Lara: Mestiza

C.C. Reconocimiento

Ficha Técnica Estado Amazonas

Capital: Puerto Ayacucho

Temperatura superior a los 30

Situación Geográfica: Región Guayana

Superficie: 178.095 Km2

Ubicación Geográfica: limite por el Norte con Edo Bolívar, al este con Brasil y el Edo. Bolívar, Al sur con Brasil y al oeste con Colombia

Población: 55.717 habitantes

División Política: 7 municipios: Atures, Atabapo, Maroa, Rio Negro, Autana, Manapiare,

Alto Orinoco.

www.bdigital.ula.ve

El estado en referencia, por su ubicación geográfica goza y de hecho se deleita no solo de los ingentes recursos riparios que le brinda el grandioso Orinoco, sino los frutos que la ubérrima selva amazónica genera.

Cocina Amazónica (acaso de otro mundo) Selva con Baranda.

Como la historia Latinoamericana y del Caribe en general, la del Amazonas ha sido escrita desde el deseo y la sensibilidad del conquistador europeo. “De hecho, el nombre de este gran territorio es una sublimación toponímica que involucra un mito femenino de la antigüedad clásica, actualizado frente a la exuberancia de los biomas caribeños y tropical. Las guerreras amazonas del relato grecorromano habrían sido localizadas en Asia en una supuesta “Isla de las Hembras”, de la que dieron cuenta Marco Polo y Juan de Mandevila. Tan atractivo referente direccionaba con la sola mención suficiente carácter para erigirse en producto exportable. La mente de Cristóbal Colon fue en este sentido el primer flete.”(1)

C.C. Reconocimiento

Conquistadores y canónigos solitarios en América “soñaban (como seria de suponer) con mujeres desnudas. No les bastaban las aborígenes que se encontraban a su paso, sino que necesitaban una fantasía de numerosas solteras y sin compromiso. Esa fantasía habría congregado en un primer momento a las tainas de Cuba y después a las guerreras de la isla de Martinio, actual Martinica. Las guerreras sin marido de Martinio se convirtieron en un Dorado erótico que encrespo la testosterona expedicionaria. Según Gaspar de Carvajal-cronista de la expedición emprendida hacia el año 1542 por Francisco de Orellana entre el piedemonte ecuatoriano y la isla venezolana de Cubagua-las tales amazonas habrían sido descubiertas en todo su esplendor en una playa del rio Marañon, que se conoce, naturalmente, como rio Amazonas, nombre extensible a la colosal floresta que aquí nos ocupa.”(2)

La voz interior de esta historia apenas comienza a sublimarse atraves de una gastronomía incipiente, y prometedora. “Esta gastronomía conectaría a América del Sur en una sensibilidad aborigen arcaica cuya lectura pasa necesariamente por el tamiz europeo. Su atractivo no radica tanto en su exotismo, en realidad es manifestación de lo que el geógrafo e historiador chileno-- venezolano Pedro Cunill Grau en su texto (Geohistoria de la sensibilidad en Venezuela, Empresas Polar, 2007) llama Geohistoria, como revisión del concepto de “Geosímbolo” del francés Joel Bonnemaison y que designa el símbolo del espíritu de determinado sitio geográfico, que refleja y forja una identidad.”(2)

www.bdigital.ula.ve

El gusto Ensartado de la Jungla

Entre las distintas Etnias del estado Amazonas, una de las fuentes proteicas fundamentales se encuentra entre insectos alojados sobre cortezas de arboles descompuestos: termitas, gusanos de seje, bachacos culones o tarántulas, bichos todos que pueden servirse acompañados de guarniciones de mañoco o de casabe. De refresco, un sucedáneo sui-generis: un buche de yucuta-peti o lo que

C.C. Reconocimiento

es lo mismo, casabe machacado en agua que, en ocasiones, puede contener frutas.

Así las cosas, no es necesario, hacer gala de una templanza de antropólogo altamente entrenado para entender los placeres de la jungla. “Después de todo, en la Amazonia hay especies comestibles menos disuasivas que, incluso intervienen todos los días en recetas y por ende en la elaboración de platos merecedores de calificación excelente. Las comunidades indígenas de esta reserva verde del planeta en su gran mayoría son endógenas. Es por ello, que ingredientes que forman parte de su cotidianidad como la yuca y el maíz, son responsables de ms del 80% de su energía dietética. Las mismas (etnias), fundan su subsistencia alimenticia en el régimen de conucos rotativos; vale decir: se explotan las parcelas de tierra durante dos años, se las quema y se les abandona a un periodo de regeneración o barbecho que puede alcanzar 30 años y casi siempre, estos sembradíos itinerantes contienen yuca y sus complementos: maíz, piña, mavaco, mapuey, auyama, ñame, ocumo y hasta plátano. Pueden faltar los alimentos “laterales”, pero nunca la yuca, tubérculo que no solo absorbe la mayor parte del humus de la tierra, sino que puede ser venenoso debido a sus concentraciones (variable) de acido cianhídrico.”(3)

www.bolivariana.ve

A pesar de todo, cabe formularse la siguiente interrogante: ¿Qué churrasco o solomo criollo reniega de la yuca en cualquiera de sus presentaciones; a saber: hervida o frita? Al respecto conviene acotar que el encanto de algunos ingredientes amazónicos trascienden los parámetros de las veleidades que se pudiesen plantear como seria la ingesta eventual de la Venezuela whisquera y bonchona y de hecho, responder a la asimilación omnipresente que contiene el factor cultural.

Ahora bien sin obviar, hechos tan lamentables como deforestación y cambios climáticos que se ciernen sobre el planeta, “la selva amazónica todavía se redondea en seis millones de kilómetros cuadrados. Lo que significa, que en

C.C. Reconocimiento

semejante vastedad, huelga pensar que allí cabe mucha comida. De regreso a la Amazonia venezolana, vale señalar que las comunidades indígenas de la región también gozan del placer de la carne debatiéndose entre insectos comestibles que los indígenas cultivan dentro de troncos podridos, peces, roedores, conchudos, plumíferos y primates. Lapas, tapires (paquidermo de 2 metros de largo y 1 metro de alto parecido al cerdo), pavas de monte, paujiles, guacamayas, piapocos, anacondas, babillas, tortugas, marimondas (monos araguatos o cariblancos y otro afín a su especie como el caparo). Todo lo cual constituye su ya conocido festines, entre las que también figuran otras especies acuáticas, escamosas y dientudas: cangrejos de rio, pavones, bocachicos, bocones, cabezas de manteco, bagres, caribes y coporas que se extraen de las aguas de los ríos bajo diversas modalidades: a) Manipulando el instrumento tradicional, es decir, el anzuelo; b) Recurriendo a la ayuda de barbascos adormecedores (diversos tipos de raíces trituradas y mezcladas con tierras), c) Recurso con el que la pesca se reduce a meter mano y a trasladar la presa borracha a una cesta inspeccionando y por ende retirando el producto contenido en la despensa – trampa instalada en el lecho del rio. Dicha fórmula para la captura de los frutos ripiaros según algunas etnias de la región recibe el nombre de Kacure. Bestias acuáticas, anfibias o terrestres pueden ser asadas en barbacoas, envueltas en hojas de casupo, especie vegetal que también contiene flores comestibles.”(4)

www.bdigital.ula.ve

A propósito de la carne asada planteada en el párrafo precedente, existe una baranda que viene muy bien con este esquema de cocción, que es quizás la de mayor familiaridad internacional, entre los productos amazónicos, cuya textura lisa y mórbida no tiene parangón; este rubro no es otro: que el famoso palmito. Asi mismo, dentro de esta dirección de planteamiento, se inscriben las frutas asoleadas de la zona tórrida que conjuntamente con el fruto antes aludido constituyen, las variedades agrícolas mas apetecidas y mejor reconocidas en Europa. Ambas simbolizan la entrada y el postre de la necesidad de afirmación de un territorio gastronómico. La cocina para muchos chef no involucra a las frutas

C.C. Reconocimiento

porque con estas no hay que hacer nada como elemento necesario e imprescindible. Se toman y se comen. La cocina comienza a partir del momento en que se piensa y se concretiza la mejor manera de sacarle un mayor provecho a un ingrediente.

Así las cosas, una vez culminado el acto de comer, o consumado el ritual de la ingesta alimentaria, se plantea la necesidad de aligerar la sensación de llenura o la de prender la mecha de la embriaguez gregaria lo que motivo a los habitantes del Amazonas venezolano a elaborar macerados que para nadie es un secreto transcurrido cierto tiempo se convierte en alcohol. La cultura de beber alcohol es universal es de vieja data, desde tiempos inmemoriales. El alcohol etílico que es el alcohol que pueden consumir los humanos se manifiesta de diversas formas (ron, cerveza, ginebra, vodka, whisky, anís, tequila, vino y otras bebidas que contienen alcohol pero edulcorantes. Resulta conveniente acotar, la existencia de otros alcoholes llamados metílicos de efectos letales para el organismo y si se quiere venenosos.

www.bdigital.ula.ve

El alcohol etílico que contienen las bebidas alcohólicas o también llamadas genéricamente espirituosas se obtiene de diversas fuentes: uva, maíz, cebada, papa, arroz, caña de azúcar, yuca y otros productos vegetales. Estos productos sometido primero a fermentación y luego a destilación o purificación, se transforma en bebidas alcohólicas. El alcohol etílico no tiene valor nutritivo. El valor alimenticio es muy pobre o casi nulo. El aporte del alcohol etílico consiste exclusivamente en calorías que se pierden rápidamente. De allí que, salvo consumo de una ingesta de pequeñas cantidades de alcohol (E) este tendría fines sociales. Pero es por su efecto de desinhibición que se utiliza para facilitar las relaciones sociales. También es utilizado para la celebración de rituales culturales y religiosos, y con la degustación de alimentos. Siendo obvio, que por su efecto euforizante se ha establecido en muchas culturas el habito del abuso, hasta el

C.C. Reconocimiento

punto de que se trata de la sustancia psicotrópica (de efecto sobre la mente) mas abusada por el hombre.

En lo que respecta al caso que ahora nos atañe:"en el estado Amazonas. Se elaboraban macerados cuyos efectos fueron condenados en el otrora ya fuera por la pudibundez o por la susceptibilidad de los paladares occidentales. Estos fermentos pueden ser la chicha de calabaza cocida, el amoivare, o brebaje de yuca rallada y fermentada o el yaraque una chicha de yuca amarga. De los bebedizos aturdidores, el más aceptado por los colonos fue el vino de palma, que se extrae cortando longitudinalmente el tronco de la palma de moriche. Así mismo, de la palma de seje, presente en todo el estado, especialmente en los valles de los ríos Manapiare, Casiquiare, SIpapo, Cuao y Ventuari, se extrae un aceite dotado de propiedades medicinales asociadas con la cura de afecciones respiratorias y bronquiales. Con el seje también se prepara un aceite muy rico, muy utilizado en la gastronomía. Entre las bebidas emblemáticas se encuentra la refrescante yucuta, que se obtiene al remojar mañoco en agua y si se trata del otro nivel de la sobre mesa: hay también postres, dulces y golosinas comenzando por la consensual piña, pasando por la mas privativa guanabana y llegando a otras especies menos conocidas: araca – boi, camu – camu, bao, mariche, curcura, tomate, cajua, julia, guarana, sarrapia, entre otras. En materia de mieles, "el misionero Felipe Salvador Gily anotaba ya en el siglo XVIII la existencia de tres tipos: la miel guanota, la del araguato y la piachi, todas fabricadas por abejas que los europeos consideraban como relativamente dóciles" (5). Entre las frutas secas, se cuenta con semillas innumerables: cocura, castañas, seje, cunuri, para (o nuez de Brasil), togui, la venenosa wapu. En su gran mayoría ni frutas de árbol ni semillas se cultivan; basta adentrarse en la selva para encontrarse no solo con lacornucopia de sus frutos, sino con el festival de los sentidos que se despiertan al transitarla"(6)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Cocina del Nuevo Mundo o de otro Mundo

El Chef Venezolano Nelson Méndez

La cocina en referencia, busca acercarse al corazón de la gente con una propuesta gastronómica altamente exótica y si se quiere extraña, no solo por el entorno físico de su procedencia, sino por los ingredientes que lo componen. En efecto Méndez, quien nació en Puerto Ayacucho, hijo de padre Italiano y madre Bare se ha dedicado con fervor a difundir su cocina amazónica en distintos eventos y festivales gastronómicos, dentro y fuera de nuestras fronteras. A la propuesta en cuestión, le ha ido incorporando, técnicas, procedimientos e ingredientes de la cocina universal, pero que de todos modos sigue siendo rara, sobre todo para aquellos que ignoran que uno de los rasgos determinantes de la gastronomía es el factor cultural.

He aquí el perfil de la propuesta

www.bdigital.ula.ve

El chef Méndez utiliza una vez más, la materia prima autóctona del estado Amazonas para elaborar, como ya ha sido asomado, con técnicas y procedimientos contemporáneos, platos con un alto nivel de refinamiento y un grato sabor. La primera entrada “fue una chupeta de araña mona (hay que quemarla para quitarle los pelos y también hay que aprender a extraerle el veneno) con salsa de tupiro, un fruto emblemático de la región. Ya en el siglo XVIII el misionero Felipe Gili hablaba del consumo de arañas entre los indígenas y hacía referencia a su sabor a cangrejo” (7)

Siguió el “tequeño de gusano de Moriche”, “un plato de delicados sabores, servido con un caramello de catara que, con su regusto picante el aportaba un agradable contraste. Después, vino el “cuajado de bagre tigre con crujiente de yuca y puré de plátano asado”, expresión telúrica de los productos de Amazonas. El plato fue elaborado con ese pescado de la cuenca del rio Orinoco, con la yuca

C.C. Reconocimiento

ancestral y con el aclimatado plátano que ya tiene carta de ciudadanía en nuestros paladares.

Luego causaron sensación los ravioles de pijiguao, rellenos de pisillo de bagre y aderezados con un pesto de caruru que reflejaban el mágico sincretismo en la cocina de Méndez. Mientras los ravioles nos recordaban a la vieja Europa (Italia), el pijiguao (fruto farináceo, amarillo o rojo de una palmera del Orinoco) y el caruru (planta amarantácea americana parecida a la hoja de acelga) nos llevaban de inmediato a las profundidades de la selva" (8).

Pero, en donde el chef en referencia puso en evidencia sus dotes culinarias fue son duda alguna en los platos principales: primero, sirvió un "ceviche de curvina con bachacos limoneros y una ensalada de mañoco". La curvina de rio forma parte de la infinita gama de peces que se encuentra en esos afluentes y caños de nuestro padre rio: Orinoco de la Venezuela profunda. Los bachacos limoneros no tienen ese nombre debido a un capricho, sino más bien a su sabor a limón. El mañoco es una harina gruesa de yuca amarga, utilizada como acompañante de las comidas del estado Amazonas.

www.bdigital.ula.ve

"el confit de pato real en dos texturas, con risotto de seje" fue el segundo plato principal presentado por Méndez. Ese pato es criado por las comunidades indígenas y se alimenta fundamentalmente con frutas. El risotto contiene un aceite muy rico producto de la palma de seje. El misionero Gili escribió que su contextura es semejante al aceite de oliva" (9).

Para cerrar la exquisita velada, el fiel cultor de la cocina amazónica presento como postre, una trilogía de dulces elaborados con yuca, pulpa de copoazu (el cacao del Amazonas) y la guayaba amazónica. Después de probar sus platos, los comensales no solo se vieron sorprendidos con sus exóticos sabores. También pudieron constatar el esfuerzo de un cocinero que ha vuelto a

C.C. Reconocimiento

sus raíces para mostrarnos toda la magia de un mundo casi desconocido y misterioso.

Una Ojeada a la Gastro etc

Razones para probar la comida amazónica

1) Te sentirás en la mesa tan sexi con Tarzán.

2) Ningún compañero de trabajo pretenderá robarte la lonchera, pues aquella permanecerá agitándose y/o emitiendo gruñidos en su interior.

3) No se avizora desabastecimiento alguno de gusanos de moriche.

4) Para que gastar en salsa tabasco, cuando en el jardín abundan bachacos culones.

www.bdigital.ula.ve

5) Ahorras una fortuna en insecticida.

6) Si un invitado a comer en casa encuentra un bicho en la sopa, hay la posibilidad de argüir con suma propiedad “chico…… es sopa amazónica.

7) Luego de tanta alimaña, podrás sorprender a tu pareja cocinándole alguna rareza culinaria como pollo frito o arroz blanco.

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRAFICAS

1) Equipo de Redacción de la Revista Cocina y Vino: Cocina Amazónica, Selva con Barandas. Editorial Cacofonía. Caracas, 2008. P. 44.

2) Ibid.: pp. 44-46.

3) Ibid.: p.46.

4) Ibid.: p. 46.

5) Ibid.: p.p. 46-47.

6) Ibid.: p.47.

7) Equipo de Redacción de la Revista BIENMESABE: Cocina de Otro Mundo. Editado por la Cadena Capriles. Caracas, agosto 2009. p.11.

8) Ibid.: p. 11

9) Ibid.: p. 12.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Caso Yaracuy; Cocina Afrodescendiente y sus Sabores Potenciados

Yaracuy y sus Potencias.

Al internarnos, a descubrir la cocina afrodescendiente en el estado Yaracuy resulta poco menos que imposible dejar a un lado el espíritu mágico religioso que se percibe en cada rincón y gestos, así como en las prácticas culturales y en las tácticas cotidianas de sus habitantes. Todo lo cual invita a recrear si el concepto carpenteriano (Alejo) su reiteración en Guillen (Nicolás) de lo Real Maravilloso surgió inspirado en esas tierras donde la palabra sincretismo deviene en Vida.

Como deslindar lo geográfico, lo natural (el bucólico ambiente, donde se encuentra toda la variedad de verdes que pueda brindar la naturaleza, confundido con el azul infinito y limpio del cielo y el canto que elevan cientos de pájaros y los ruidos que en forma concomitante emite la fauna heterogénea) de la ritualidad que gira en torno a la Reina de Sorte, la deidad local que cruzando los limites regionales es tarareada en el caribe hispano y en los países vecinos al ritmo de la ya contagiosa estrofa “hazme un milagrito y un ramo de flores te voy a llevar”.

www.bdigital.ula.ve

¿Dónde establecer el límite entre lo real y lo maravilloso? Interrogante difícil de contestar. ¿Cómo decodificar la tenacidad y ejemplo motivacional de su gente?. Interrogante que también se inscribe dentro del rango o calibre de la pregunta precedente. Lo que significa que de una manera y otra se crea el desconcierto y la ansiedad de los entes involucrados. “No obstante, la respuesta en bloque para ambas interrogantes viene dada por la unidad indisoluble que se constituye a partir del entorno físico (ambiente) y la idiosincrasia de su gente; rasgo este de gran relevancia a la hora de estudiar la cultura de una población o pueblo determinado.

C.C. Reconocimiento

Su capital, San Felipe, se encuentra en el medio de dos grandes montañas, al norte, se ubica la serranía de Aroa, un cerro que preside la parte alta. Al sur, el hogar natural donde reside según sus devotos la divinidad montada o no en su danta. La montaña de Sorte, en cuya extensión de 40.000 hectáreas de bosques vírgenes sitial de honor del reinado de la Diosa María Lionza. Dicha montaña se alza con una presencia omnipresente y omnipotente muy parecida al Ávila para los caraqueños, solo que está ubicada al sur de la ciudad. Esta entidad podría ser una buena muestra, un efecto de demostración dirían los sociólogos, de lo que el boom petrolero ha hecho en el país. Al no tener el bien preciado oro negro, Yaracuy quedo confinado a ser un estado de paso entre sus vecinos Falcón, Cojedes, Carabobo y Lara – norte, sur, este y oeste. Por consiguiente, no se vio industrialmente estimulado en un estado agrícola vegetal por excelencia y de hecho productor de maíz, caña de azúcar y una amplia variedad de frutas.

Una larga autopista en buenas condiciones lo atraviesa, dividiéndolo en Yaracuy alto y bajo. Uno de los pocos logros apenas cumplió hace algunos meses quince (15) años de fundada. La Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY). Fue impulsada por el yaracuyano expresidente Rafael Caldera. De sus aulas salen licenciados en las áreas de deporte, alimentación y últimamente diseño en varias menciones. La gastronomía yaracuyana puede considerarse una de las más variadas y desconocidas del país. La UNEY cuenta con un Centro de Investigaciones Culinarias - CIC - que se ha encargado de puntualizarlo. Es una situación compleja; según Osmany Barreto, joven director del CIC y licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación: “debido a la situación socio – geográfica; es decir, su exclusión del boom petrolero, la gran autopista que lo separó en dos, los municipios del Estado Yaracuy se cerraron y marcaron mucho su identidad propia al punto de poder decir que su principal marca de identidad como Estado es no tenerla” (1).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Igualmente, apunta pero con otros elementos de referencia Humberto Arietti, profesor de la UNEY y cocinero del restaurant Sortilegio, ubicado en la autopista específicamente en la zona de Urachiche; “señala que la gastronomía de la zona es muy rica pero de difícil acceso – proyección debido a la inexistencia de comedores o restaurantes. He visto como preparan una gallina en el municipio Aroa que es digna de cirujanos. He comido las mejores empanadas de mi vida en Yaritagua, y el municipio Veroes de descendencia afroamericana, también posee una comida increíblemente exquisita y de hecho muy particular”(2).

La devastación virulenta de la que fue objeto la población indígena a comienzo del siglo XVI, “le planteó a los conquistadores, religiosos y misioneros asentados en territorio americano, la necesidad imperiosa de importar mano de obra proveniente del Continente Africano. Esta mano de obra negroide, estaba adaptada al trabajo fuerte bajo el sol debido a las condiciones geográficas y climatológicas en las que estaban inmersos o vivían cotidianamente; tan igual a los indígenas fueron explotados de manera inmisericorde. Sin embargo, sería conveniente acotar, que ya ellos tenían algún tiempo sufriendo la esclavitud, pero las condiciones en la que esta se dio a raíz de la trata negrera hacia el continente americano fueron exageradamente bestiales. Seria pertinente plantearse la siguiente interrogante:

www.bdigital.ula.ve

Gráfico Nº 2

¿De qué parte de África procedían?



Mapa de África año 1.800

C.C. Reconocimiento

La mayoría de la población africana que trajeron los europeos a Venezuela provenía de la costa occidental de África. Es importante señalar que en este Continente había diferentes etnias que hablaban lenguas distintas y los europeos tenían como táctica separar a las personas que hablaban la misma lengua para que no pudieran comunicarse fácilmente y así dificultar que se organizaran para resistir"(3) "A partir de este momento, se inicia el encuentro de los que pudiésemos denominar tres mundo, es decir, Europa, África y América que para ese momento tenía mucho de Asia. Los negros e indígenas se mezclan porque ya no había impedimento que los frenara, ni trabas éticas internalizadas como las que hacía gala los colonos españoles. Por esta razón es fácil encontrar en la población venezolana una gran cantidad de zambos. Sin obviar que el mestizaje, que el mestizaje en sí, comenzó con la llegada de los españoles y su interrelación con el pueblo indígena"(4). No obstante, "este proceso de mestizaje en el cual se involucran las etnias procedentes de África no se agotó con la asociación íntima de las etnias ya aludidas. Por el contrario, permitió que surgieran nuevas tipologías de venezolanos como aquellos que resultaron del cruce de negra y blanco o de blanca y negro, con los cuales, se constituyó el mulato o mulata. De igual manera, que se conformó a partir de la mezcla de negro, blanco y amerindio que dio lugar a los pardos o pardas."(5)

www.bdigital.ula.ve

Así las cosas, al poner en sitial de relevancia la gastronomía en los distintos eventos que se realicen tanto a nivel nacional como internacional; llámese: simposios, conferencias, foros, talleres, festivales, encuentros, debates, diálogos, charlas, asambleas, etc. Representa un paso decisivo hacia la revalorización de nuestra cultura. Por mucho tiempo acosada por la transculturación y si se quiere por la aculturación Al respecto, la cultura popular venezolana ha sabido sobrevivir en los laboriosos territorios de la exclusión, enclaves de resistencia donde nunca se ha dejado de existir como pueblo, como identidad, como idiosincrasia.

C.C. Reconocimiento

De toda esa poderosa cultura que se ha erigido en barrera infranqueable a la invasión y al marco elíptico de la globalización, “la comida resulta particularmente emblemática, no solo por la combinación de sabores exclusiva de cada pueblo, sino porque más allá, es portadora del entorno físico que nos define, porque nos habla del medio ambiente que deja la huella indeleble. Nuestros platos no solamente cuentan sobre la forma en que comemos, sino también sobre las características de la tierra que nos sostiene, el clima que nos acoge, las aguas que nos riegan. La comida, es pues, un componente fundamental e inequívoco de lo que somos como entidad holística y de hecho totalizante.”(6)

No reconocer los elementos que conforman nuestras especificidades gastronómicas, gestadas en el acontecer regional de esa microhistoria donde se fragua, se funde y se prolonga lo cotidiano. “En donde se otorga sentido de pertenencia, es colocarnos de espaldas a una relación reafirmadora de los nexos que configuran nuestra esencia, donde la palabra, sus significaciones y todo ese universo palpitante de vivencias que ella contiene. Ahora bien, en el caso particular que nos ocupa, es decir, el de este recetario ahora en desarrollo, elaborado por la promotora sociocultural Nancy Estanga, se erige un trabajo que define las costumbres que pueblan la memoria gustativas de una zona habitada por los sucesores de los hijos del cinturón Bantu venido de allende el mar para echar raíces firmes, con lazos comunes, en un territorio constituido por afrodescendientes y población criolla, en el cual, el primer grupo mantiene patrones de consumo alimentario muy particular, sin negar que en la mayoría de los casos, son platos de mayor trascendencia en el concierto de esta sonata y graciosa geografía.”(7)

Del párrafo precedente se desprende que estamos enfilando nuestro destino hacia Veroes, municipio con epónimo de prócer yaracuyano,” ubicado en la zona nororiental del estado, en el bajo Yaracuy o costa yaracuyana, donde destacan las tradiciones ligadas a la fe popular en el gentilicio de los Loangos y los

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Tari, sembrado en las comunidades del Chino de la Hoya, el Farriar, Palmarejo Agua Negra, y Taria, cuna y anclaje de la autora del trabajo en referencia, “donde se aprecia una dieta marcada por la impronta del plátano, la yuca, el pescado y el maíz, presente en la elaboración del funche, el sacuso, el mazato, el “cucio”, y la hallacas de angú herencia de ambrosíaco cuño, donde se prolongan los lazos filiales del hombre con la tierra, abriendo un camino del gusto hacia el alma”(8).

De este Yaracuy, que pareciera haber perdido los puntos de su tejido cultural, soslayando los usos y costumbres de su tradición y patrones de consumo alimentario. Pero, donde – en suerte – aún se niegan a ceder o perder espacio los sabores de las longanizas, los melindres, los aliados, los pavitos, las conservas de Martinica, los “licores de monte”, el turrón de maíz cariaco, los dulces de plato”, así como los sabores emparentados con las épocas del año, presentes en este laborioso recetario que encierra los “secretos del fogón”, que nos entrega dulce de lechosa y hallacas de guiso en la paz festiva de la navidad; buñuelos asados y fritos, majarete, chicha de arroz con piña, pescado saldado sancochado y rizo salón en el ambiente espiritual y místico de la Semana Santa; torta de cambur con coco, hallacas de angú, hallacas de guiso y ponche de San Juan para las fiestas del solsticio de verano del Bautista del Jordán; cocadas, besitos, conservas y alhucemado, presentes en la religiosidad de los velorios de la tradición oral, donde éste último se comparte además para la celebración de la vida, en la maternidad, convertida en acto confraternizador, desde el sabor y la significación de lo que se brinda.

www.bdigital.ula.ve

Cabe destacar, que la gastronomía afrodescendiente es muy similar, pese a lo disimil del contexto en donde se ubique la población en cuestion. La misma, se identifica por la utilización de platano, cambur, aliño, coco y papelon como base de la preparación de sus comidas. Tiene su propio repertorio de sabores, aromas, recetas (como las que de seguida se van a detallar) e ingredientes, que la diferencian del resto del país. Asi tenemos que de acuerdo a la Colección

C.C. Reconocimiento

Descubre Venezuela Capitulo Miranda :en la “región de Barlovento se elaboran platos a base de maíz como la Cacona hecha con maíz zarazo molido, sal y leche de maíz; el Berengue, preparado como tizana cocida e integrada con cambur titiaro maduro, sipo de coco y leche; y el llamado guiso barloventeño preparado con platano, ñame o calabaza. Además, esta el fufú que es ofrecido como arepa con platano verde, coco, papelon y aliño”(9).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Nancy Estanga

De la tierra al gusto

RECETARIO DE COMIDA AFROVEROENSE

ESTADO YARACUY

CONTENIDO
Bebidas
Dulces
Pastas y pasteles
Sopas
Carnes y pescados
Varios
Glosario
BEBIDAS
Alhucemado
Chicha de arroz con piña
Mazamorra agria
Mazamorra de funche
Mazamorra de maíz jojoto
Mazato
Ponche de San Juan

www.bdigital.ula.ve

ALHUCEMADO

Receta para 3 litros
Ingredientes:

1 litro de caña clara.
150 gramos de alhucema.
1 panela de papelón.
5 clavos de olor.
Preparación.
Ralle la panela de papelón y póngala a hervir en dos litros y medio de agua, agregue la alhucema y los cinco clavos de olor, deje enfriar y agregue el aguardiente de caña al gusto.
Esta bebida se ofrece en los velorios de la Cruz de Mayo y a quienes visitan a las mujeres “parías”.

C.C. Reconocimiento

Chicha de arroz con piña

Ingredientes
½ kilo de arroz.
2 piñas (sólo la concha).
1 kilo de azúcar
2 cucharadas de vainilla.
Preparación:
Pele las piñas y ponga a fermentar las conchas en una olla con agua durante 5 días. Cocine el arroz en el agua de piña fermentada incluyendo las conchas, hasta que el arroz quede bien blandito, deje enfriar, licúe y agregue vainilla, agua y azúcar al gusto. Sirva con hielo.

Mazamorra agria

Ingredientes:
12 jojotos.
½ kilo de azúcar
2 astillas de canela.
1 nuez moscada.
Preparación:
Desgrane el maíz jojoto y colóquelo en una olla grande con tres litros de agua. Bátalo constantemente con las manos y deje tapado durante 24 horas para que fermente. Al día siguiente, muela y cuele el maíz y póngalo a cocinar a fuego lento (si queda muy espeso, recuele la fenefa de maíz), agregue el azúcar, la canela, la ralladura de nuez moscada, retire del fuego y sirva caliente. Si lo desea, puede agregar leche.
Nota: mientras se hace esta preparación se debe estar solo y sin ruidos para que la mazamorra no se corte.

www.bibliotecadigital.ula.ve

Mazamorra de funche

Ingredientes:
½ kilo de funche.
½ kilo de azúcar.
2 astillas de canela.
1 nuez moscada rallada.
Preparación
En una olla grande con dos litros de agua, coloque las astillas de canela y el azúcar, deje hervir durante quince minutos, baje el fuego al mínimo y agregue el funche hasta que tome una consistencia espera; deje hervir, agregue la ralladura de la nuez moscada y más azúcar si lo desea, retire del juego y sirva caliente.

Mazamorra de maíz jojoto

Ingredientes:
12 jojotos.
½ kilo de azúcar.
4 astillas de canela.

C.C. Reconocimiento

1 nuez moscada
Preparación:
Desgrane y muela el maíz y coloque en una olla mediana. En 3 litros de agua vierta el maíz molido y cuélelo. Ya colocado, póngalo a cocinar a juego lento revolviendo constantemente hasta que se espese. Si queda muy espeso recuele la fenefa de maíz y agregue esa agua a la mazamorra hasta dar el punto deseado. Agregue el azúcar, la canela y la ralladura de la nuez moscada al gusto, deje hervir y retire del fuego. Puede agregar leche si lo desea.
Nota: mientras se hace esta preparación se debe estar solo y sin ruidos para que la mazamorra no se corte.

Mazato

Ingredientes:
5 kilos de plátanos maduros pasados
½ kilo de maíz amarillo.
12/2 kilo de azúcar.
Preparación:
Sancoche los plátanos maduros hasta que den un color rojizo y déjelos tapados en el agua de coción durante 24 horas.
Sancoche el maíz hasta ablandar, muela con un molino y coloque esta masa en un recipiente grande con agua, bata y cuele con esa agua. Licúe los plátanos maduros sancochadas, agregando azúcar al gusto hasta lograr una bebida espesa. Sírvalo frío.

www.bdigital.ula.ve

Ponche de San Juan

Ingredientes:
2 litros de aguardiente de caña.
2 cucharadas de canela molida.
½ cucharada de clavos de olor.
2 cucharadas de guayabita pimienta.
4 cucharadas de anís menudo.
5 huevos criollos.
2 panelas de papelón.
Pan tostado rallado.
Preparación:
Ralle las dos panelas de papelón, tueste las especias dulces y muélalas.
Hierva tres litros de agua y deje enfriar; bata los huevos en un recipiente grande, únalos con el pan rallado, las especies dulces, las panelas de papelón y el aguardiente de caña.; batiendo hasta lograr una mezcla espesa y agregando agua lentamente hasta obtener la consistencia deseada. Sírvalo tibio.
Nota: esta bebida se toma en la madrugada del día 24 de junio para el bautizo y la fiesta de San Juan Bautista.

C.C. Reconocimiento

DULCES

Arepitas dulces con coco.
Besitos o cocadas.
Bollos dulces.
Buñuelos fritos.
Conserva de coco.
Cortado.
Chururuchú.
Dulce de lechosa.
Gofio.
Manducas y arepitas dulces.
Majarete.
Manjar de frutas.
Torta de auyama.
Torta de cambur con coco.
Tota de plátano.

Arepitas dulces con coco.

Ingredientes:
1 kilo de maíz pilado.
1 panela de papelón.
2 cocos.
1 cucharada de anís dulce.

www.bdigital.ula.ve

Preparación:
Sancoche y muela el maíz en un molino y amase con la leche de coco. Aparte, haga melado con la panela de papelón, el anís dulce y un poquito de fenefa de coco.
Haga arepitas delgadas y colóquelas en un budare sobre hojas de almendrón o plátano, volteando dos veces. Con una brochita, cúbralos por papelón y leche de coco y colóquelos en una parrilla sobre brasas o al horno.

Besitos o cocadas

Ingredientes:
2 cocos pequeños (rallados).
½ kilo de harina de trigo con leudante.
½ panela de papelón o ½ kilo de azúcar.
10 clavos de olor.
Preparación:
Ponga a hervir los 10 clavos de olor en medio litro de agua y deje enfriar. En un recipiente grande, ponga el agua de los clavos dulces y agregue la ralladura de los cocos, la harina y lapanela de papelón disuelta (o el azúcar). Bata eta mezcla con las manos hasta el tenga temple y forme peloticas de masa. En una tortera grande enharinada coloque las peloticas de masa separadas unos de otras y hornee a 350º, durante quince minutos.

C.C. Reconocimiento

Bollos dulces

Ingredientes:
1 kilo de maíz pilado o harina de maíz precocida.
1 panela de papelón.
1 cucharadita de anís dulce.
2 cocos rallados.
Preparación:
Para la masa haga el mismo procedimiento de las manducas, más de los dos cocos rallados, forma rollos de quince centímetros de largo aproximadamente; coloque en un budare hasta que doren y coloque los bollos en una parilla sobre las brasas, hasta que estén asados.

Buñuelos asados

Ingredientes:
2 cucharadas de mantequilla.
2 kilos de yuca.
1 panela de papelón.
1 huevo.
1 cucharada de vainilla.
4 astillas de canela.
5 clavos de olor.

www.bdigital.ula.ve

Preparación:
Sancoche la yuca, sáquele las venas y muélala en un molino. Amase con la vainilla, el huevo y la mantequilla; forme bolitas, aplástelas y áselas en un budare bien caliente, por ambos lados, hasta que doren.
Para el melado: ponga a hervir en una olla un litro de agua, diluya la panela de papelón y agregue la canela y los clavos dulces hasta formar un melado, deje enfriar y ahogue los buñuelos en el mismo.

Buñuelos fritos

Ingredientes:
2 kilos de yuca.
½ kilo de azúcar.
½ litro de aceite.
1 huevo.
200 gramos de queso rallado.
1 cucharada de canela molida.
1 cucharada de esencia de vainilla.
2 cucharadas de mantequilla.
Preparación:
Sancoche la yuca, sáquele las venas, muélala en un molino y amase con la canela, el queso, la vainilla, el huevo y la mantequilla.
Preparación:

C.C. Reconocimiento

Sancoche la yuca, sáquela las venas, muélala en un molino y amase con la canela, el queso, la vainilla, el huevo y la mantequilla.
Con esta mezcla, hago bolitas, aplástelas y proceda a freír en aceite bien caliente hasta que doren; sáquelas, revuélquelas en azúcar y colóquelas sobre una bandeja.

Conserva de coco.

Ingredientes:
4 cocos.
1 ½ kilo de azúcar.
Hojas de naranja.
Preparación:
Ponga a hervir medio litro de agua en un caldero, agregue el azúcar lentamente hasta formar un melado, agregue el coco rallado y deje hervir. Bata con una paleta y cuando el coco se enrolle en la paleta, retire del fuego y vierta sobre una batea de madera; al enfriar corte en cuadros y colóquelos sobre las hojas de naranja.

Cortado.

Ingredientes:
1 kilo de harina de trigo.
1 panela de papelón.
3 claras de huevos.
¼ cucharadita de soda (bicarbonato de sodio).
Preparación:
www.bdigital.ula.ve
Pele y corte los plátanos en rueditas, vierta en una olla con poco agua, agregando la canela, los clavos de olor y la ½ panela de papelón.
Ponga a hervir durante una hora y media o hasta que se tornen rojizos. Opcional: puede agregar queso rallado.

Gofio.

Ingredientes:
1 kilo de maíz cariaco.
2 astillas de canela tostadas y molidas.
1 panela de papelón.
Preparación:
Tueste el maíz y muélalo dos veces en un molino o piedra; ralle la panela de papelón y ponga en un litro de agua; deje enfriar y amase la harina de maíz con el melado de papelón y extienda sobre una bandeja de madera. Espolvoree la masa con harina seca, corte en cuadro y deje endurecer.

Majarete.

Ingredientes:
2 cocos.
1 kilo de azúcar.
2 cucharadas de canela molida.
1 kilo de harina de maíz precocida.
Preparación:

C.C. Reconocimiento

Ponga en el fuego una olla con dos litros de agua y los dos cocos rallados, al hervir baje un poco la llama, agregue la harina poco a poco, batiendo constantemente para que no se pegue, ni se empelote, agregue el azúcar y siga batiendo hasta que llegue a punto de ebullición, apague y vierta sobre una bandeja uno vez frío espolvoree el majarete con canela molida y corte pequeños.

Manjar de frutas.

Ingredientes;
½ litro de juegos de frutas (puede utilizarse piña, parchita o naranja).
3 tazas de azúcar.
1 caja de maicena (de 499 gramos preparación
1 caja de maicena (de 400 gramos).
Preparación:
Saque el jugo de la fruta y ponga a hervir en una olla con 1 litro de agua y las 3 tazas de azúcar; retire del fuego. Aparte diluya la maicena en una taza de agua y agréguela poco a poco batiendo constantemente para que no se empelote. Coloque a fuego lento hasta que hierva, retire del fuego y vierta en una bandeja, deje enfriar y corte en cuadros. Opcional: colorante naturales.

Torta de Auyama.

Ingredientes:
4 kilos de auyama.
1 kilo de harina de trigo leudante.
1 litro de leche.
4 huevos.
Preparación:
Sancoche la auyama hasta que ablande, deje enfriar, quítale la concha, tritúrela con un tenedor y agregue el azúcar mezclando. De igual manera, agregue la leche, los huevos, la vainilla y la nuez coscada, y luego, poco a poco, ocho tazas de harina hasta lograr una consistencia uniforme. Unte un molde con mantequilla, espolvoree con harina de trigo, vierta la mezcla y hornee a 350 º, durante un tiempo comprendido entre cuarenta y cinco minutos y una hora.

www.bdigital.ula.ve

Torta de Cambur con coco

Ingrediente:
2 kilos de cambur manzano.
1 coco grande.
4 huevos.
1 kilo de harina de trigo leudante.
¾ kilo de azúcar.
2 cucharadas de esencia de vainilla.
2 cucharadas de mantequilla.
1 pizca de nuez moscada.
1 pizca de sal.
Preparación:

C.C. Reconocimiento

Ralle el coco. Pele los cambures y tritúrelos con tenedor, agregue el azúcar mezclándolo y luego el coco rallado, los huevos, la vainilla y la canela molida. Agregue poco a poco ocho tazas de harina de trigo hasta lograr una consistencia compacta. Unte un molde con mantequilla y espolvoréelo con harina, vierta la mezcla uniformemente y hornee a 350º, durante un tiempo comprendido entre cuarenta y cinco minutos y una hora.

PASTAS Y PASTELES
HALLACAS DE GUISO.
HALLACAS DE ANGU
TERCEO

Hallacas de guiso

Ingredientes:
2 kilos de maíz pilado.
½ kilo de cebolla.
½ kilo de zanahoria.
½ kilo de apio.
¼ kilo de ajo.
¼ kilo de cebolla en rama.
¼ kilo de apio España.
¼ kilo de ají dulce.
1 kilo de tocino.
2 kilos de carne de res para guisar (falda).
2 kilos de pechuga de pollo.
2 pimentones grandes.
1 cucharada de comino molido.
2 kilos de hojas de plátano soasados.
30 tiras de cepa de plátano.
Manteca onoteada y Sal al gusto.
Preparación:
Cocine y muela el maíz pilado, agregue agua y amase hasta lograr una consistencia suave. Cocine la carne, el tocino y el pollo por separado. Una vez cocidos, córtelos en cuadritos, pique las cebollas, los pimentones y los aliños verdes y machaque los ajos.
En una caldera ponga a sofreír el tocino con todos los aliños picados y el comino; agregue después la carne, el pollo y la sal y deje cocinar hasta que tome consistencia para formar el guiso.
Mezcle la masa de maíz pilado con sal y manteca onoteada hasta que quede suave.
Corte las hojas en cuadro grandes, lávelas y séquelas con un trapo o paño limpio, coloque una pelota de masa y extiéndala con una cuchara sobre la hoja.
Agregue el guiso y envuelva sobre la misma hoja, envolviéndola luego con una segunda hoja limpia.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Amarre con la cabuya de cepa de plátano y ponga a cocinar durante treinta minutos en una olla grande en fogón de leña.

Hallacas de angú

Ingredientes:
8 plátanos bien maduros.
½ kilo de harina de plátano (funche).
½ panela de papelón.
1 coco rallado (opcional).
20 hojas de casupo.
Preparación:
En una olla ponga a hervir ¼ litro de agua con la mitad de la panela de papelón, revolviendo hasta hacer un melado; retire del fuego, deje enfriar, agregue el coco rallado y el medio kilo de funche. Muela los plátanos maduros en un molino o tritúrelos con un tenedor hasta formar una pasta espesa. Una está pasta a la mezcla de melado, coco y funche, envuelva en hojas de casupo y amarre con cabuya de cepa de plátano, ponga a cocinar en una olla grande por una hora.

Terceo

Ingredientes:
1 kilo de espaguetis.
2 latas de sardinas.
1 cebolla mediana.
2 dientes de ajo.
3 tomates.
1 rama de cilantro.
1 taza de aceite onoteado. Sal y comino al gusto.
Preparación:
Sancoche los espaguetis y cuele, agregando un poco de aceite para que no se peguen.
Salsa: Limpie las sardinas y colóquelas aparte. Corte el tomate, el cilantro y la cebolla bien picaditos; machaque los ajos y agréguelos a las sardinas. Coloque una sartén en el fuego con el aceite onoteado y agregue los ingredientes. Al sofreír agregue la sal, el comino y un poco de agua.
Tape y deje hervir, cuando éste listo retire del fuego y vierta esta salsa sobre los espaguetis; revuelva bien y sirva caliente.

Amiguita

Ingredientes:
4 plátanos verdes asados.
1 cebolla pequeña.
3 dientes de ajo.
2 cucharadas de aceite onoteado.
1 rama de cilantro.
Preparación:

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

Ponga a hervir litro y medio de agua en una olla. Al hervir agregue los plátanos triturados. Sofría la cebolla picada en cuadritos con los ajos machacados en el aceite onotiado; vierta sobre la sopa sal al gusto dejándola hervir por espacio de 5 minutos. Apague, coloque la rama de cilantro y déjela reposar en la olla tapada durante un minuto.

Sopa de hojas de ocumo

Ingredientes:
6 plátanos jojotos (lochos, topochos o tres filos).
12 cogollos de hojas de ocumo.
1 cabeza pequeña de ajo.
2 cucharadas de manteca de cochino.
Sal al gusto.
Preparación:
Ponga al fuego una olla con 4 litros, corte los cogollos de hojas de ocumo en trocitos pequeños y póngalos a cocinar durante 2 horas. Pele los lochos y córtelos en rodajas; únalos a la sopa de ocumo cuando estén listos. Agregue la sal, sofría la cabeza de ajo machacada en las 2 cucharas de manteca y vierta sobre la sopa, deje hervir durante 2 minutos y retire del fuego.

Tapiramas con auyama

Ingredientes:
1 cabeza de ajo.
1 rama de culantro de monte.
1 cebolla.
1 kilo de tapiramas.
1 kilo de auyamas.
3 cucharadas de aceite onoteado.
Sal al gusto.
Preparación:
En una olla con agua suficiente ponga a cocinar las tapiramas durante una hora y media, regiré del fuego, bótele el agua y colóqueles agua nueva. Cocine durante una hora, corte la auyama en trocitos y échesela a la tapirama, junto con los aliños sofritos en aceite onoteado.
Si lo desea puede agregar, pollo, cochino o arroz.

www.bdigital.ula.ve

CARNES Y PESCADOS

Guabina Salpresa (pescado salado)
Pecado salado sancochado
Sacuso

Guabina Salpresa (pescado salado)

Ingredientes:
1 kilo de guabina.
2 cucharadas de sal.
1 cebolla pequeña.
3 cucharadas de aceite.

C.C. Reconocimiento

Preparación:
Coloque la guabina en un recipiente, agréguele la sal, tape y guarde fuera de la nevera durante 12 horas.
Sancoche la guabina por espacio de 20 minutos, agregue la cebolla cortada en rodajas, cuele y coloque las 3 cucharadas de aceite.
Se acompaña con plátano verde asado.
Nota: La guabina puede sustituirse por bagre, bocachico, carpa o trucha (todos son peces de agua dulce).

Pescado Salado Sancochado

Ingredientes:
2 kilos de pescado salado (rayado o bonito).
½ kilo de tomates.
½ cebolla.
1 taza de aceite.
Preparación:
Remoje el pescado durante cuatro horas, bote el agua y sancoche durante una hora, cuélelo y agregue el aceite, los tomates y la cebolla cortados en ruedas. Sirva con plátano sancochado.

Sacuso

Ingredientes:
2 kilos de pescado de río (legítima, vieja, sardina o picúa).
2 cebollas medianas.
10 ajíes dulces.
3 cabezas de ajo machacados.
2 ramas de cilantro de monte o culantro de pozo.
5 hojas de orégano orejón.
½ litro de manteca de cochino.
1 cucharadita de comino molido.
½ kilo de hojas de plátanos soasadas.
Preparación:
Limpie, lave y sale los pescados; coloque cinco pescados sobre una hoja de plátano, distribuidos cabeza con cola y cola con cabeza; colóqueles encima ruedas de cebolla, ajíes ligeramente cortados, ajos machacados, orégano, comino, cilantro y la manteca de cochino; envuelva con las hojas y amarre como una hallaca, coloque a la brasa durante 20 minutos. Sirva para comer con plátano verde sancochado o asado.

VARIOS

Arepas Campeche
Arepa de pan pelado
Bolón de plátano
Cachapa de jojoto
Cachapa de maduro
Funche (harina de plátano)

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

Leche de coco
Plátano sancochado (cucío)
Tomate pajarito con huevo

Arepa Campeche

Ingredientes:
1 kilo de maíz en concha.
Sal.
Preparación:
En una olla grande lave y ponga a cocinar el maíz, cuando se ablande, cuélelo y déjelo enfriar. Muela y amase el maíz con sal al gusto, forme arepas y colóquelas a dorar en un budare bien caliente previamente engrasado, luego coloque las arepas sobre una parrilla, en brasas, asándolas por ambos lados.

Arepa de pan pelado

1 kilo de maíz pilado.
Sal.
Preparación:
Lave y ponga a cocinar el maíz en una olla grande, cuando se ablande, déjelo enfirar. Muela y amase el maíz con la sal al gusto, forme arepas y colóquelas en un budare caliente, previamente engrasado, hasta que se doren. Coloque las arepas sobre una parrilla, en brasas, asándolas por ambos lados.

www.bdigital.ula.ve

Bolón de Plátano

Ingredientes:
8 plátanos sancochados o asados.
6 cucharadas de manteca de cochino.
1 cabeza de ajo (mediana).
Comino molido al gusto.
Preparación:
Triture los ajos y los plátanos y amase con la manteca de cochino; agregue el comino y forme la bola con esta masa.

Cachapa de jojoto

Ingrediente:
12 jojotos.
1 cucharadas de azúcar.
½ cucharada de sal.
Preparación:
Pele los jojotos y retíreles las barbas. Con un cuchillo bien afilado extraiga los granos cortando verticalmente hacia abajo. Seguidamente, muela el maíz con un molino y añádale el azúcar y la sal (si el maíz está duro y le falta consistencia agregue leche líquida). En un budare caliente extienda una porción de la masa equivalente a una taza y dele forma redondeada por ambos lados durante 10 minutos.

C.C. Reconocimiento

Cachapa de maduro

Ingredientes:
12 plátanos bien maduros.
1 taza de funche (harina de plátano).
1 taza de azúcar
1 cucharadita de canela molida.
4 hojas de plátano soasadas.
Preparación:
Muela los plátanos y amase con el funche, el azúcar y la cucharadita de canela (agregue agua si queda muy espesa). En un budare y allí extienda una taza de la masa dándole forma redondeada, tapa con otro pedazo de hoja de plátano soasada y cocine por ambos lados.

Funche (harina de plátano).

Ingredientes:
15 plátanos verdes.
Preparación:
Pele los plátanos, córtelos en rodajas muy finas y coloque al sol por 10 días. Cñuando estén bien secos, muela en un molino 2 veces y guarde la harina en una tapara con tapa o en una lata.

Leche de coco

Ingredientes:
www.bdigital.ula.ve
3 cocos.
1 vaso de agua de coco.
Preparación:
Pele y ralle el coco, coloque la fenefa en una licuadora con el agua, licúe y cuele en un trapo de liencillo limpio, exprimiendo hasta extraer todo el líquido.

Plátano sancochado (cucío)

Ingredientes:
8 plátanos.
½ cucharada de sal.
1 rama de culantro de monte.
Preparación:
Pele y corte los plátanos diagonalmente en la mitad y póngalos a cocinar en una olla con dos litros de agua. Agregue la sal y cuando hierva, añada un vaso de agua natural y deje hervir durante 10 minutos más. Retire del fuego, agregue la rama de culantro de monte y tape la olla dejándolo reposar. Se sirven como acompañantes.

Tomate pajarito con huevo. (Tomate silvestre).

Ingredientes:
½ kilo de tomate pajarito, 3 ajíes dulces.
1 rama de culantro de monte, 1 cebolla.
3 cucharadas de aceite anotiado.
3 huevos y Sal al gusto.

C.C. Reconocimiento

Preparación:
En una totuma lave y triture los tomates, vierta el aceite onoteado en un caldero pequeño y sofría todos los aliños, previamente picados muy pequeños, junto a los tomates, durante diez minutos. Agregue una taza de agua, deje hervir durante 10 minutos e incorpore los huevos y la sal revolviendo hasta que esté listo. Sirva con plátano caliente o arepas.

Glosario

Aguardiente: licor obtenido por destilación de la caña de azúcar, de alto contenido alcohólico, usado para mezclar bebidas, contra las várices y para curar de hongos las membranas, parches o cueros de los tambores tradicionales.
Almendrón: Bot. (Cerassusoccidentalis) Árbol de la fruta homónima, pequeña y comestible, del cual se utiliza también su madera para diversos usos.
Angú: alimento que usa como elemento principal de elaboración el plátano. Su consumo es común a la cocina de bahía (Brasil).
Batea: trozo de madera semicóncava, usada como soporte o tabla para picar aliños y carne, como receptáculo para desgranar o limpiar granos y como bandeja para colocar dulces o carne. Artesa.
Budare: plato liso de arcilla, hierro o aleaciones de hierro, con asa, usado para el cocimiento de la arepa, la cachapa u otros alimentos.
Casupo: planta silvestre que crece a orillas de fuentes de agua, cuya hoja se utiliza para envolver la hallaca de angú.
www.bdigital.ula.ve
Cepa: tira extraída de la vaina, cáscara o concha del plátano usada como cordel para amarrar. Nombre dado a la concha seca del tronco de plátano o del cambur en sus diferentes variedades.
Cogollo: hoja tierna, tallo o vena de la hoja.
Clavos de olor: (clavos de especias o clavos dulces): especia con propiedades astringentes, usada como complemento de la sazón en la dulcería tradicional (dulces de plátano, lechosa, toronja, leche) o en la preparación de infusiones, bebedizos y chichas.
Empelotar: formarse pelotas o grumos en la mezcla de harinas o dulces. Apelotar.
Enharinar: Rociar un molde, sartén o bandeja con harina.
Fenefa: Residuo, ripio.
Funche: Harina de plátano.
Locho: (bot)(Musa sp.) Variedad del banano o plátano, de tamaño pequeño y forma abultada, con tres filos u orillas. Topocho, tres filos.
Laja: Concha, cáscara, cubierta o capa superior delgada.
Machacar: Triturar, aplastar mediante una piedra o metate.
Maíz pilado: Maíz cuyos granos han sido triturados mediante el uso de un pilón (familias gramíneas).
Onoteado: Aceite con onoto (bot)(Bixa Orellana), utilizado para dar color a la comida. Mex: Achiote.

C.C. Reconocimiento

Orégano orejón: Planta aromática usada como condimento o para hacer infusiones, de hojas más grandes, peludas y carnosas que el orégano común (lat. Origanum), perteneciente a la familia de las herbáceas.
Paleta: Especie de pala pequeña o palo de mezclar, hecha de madera.
Papelón: panela o cono de azúcar sin refinar, de color marrón. Deriva su nombre del envoltorio de papel usado para lograr su forma cónica, hoy casi en desuso.
Pelado: grano de maíz sin concha.
Ripio: residuo, fenefa.
Sacuso; plato originario de África, llamado sukusu en la región loango de la República Federal del Congo. Pescado de río al sol (salpresa: preso de sal, deriv. “Salpresar”).
Soasar: Asar ligeramente.
Suspiro: Mezcla de la clara de huevo batido a mano con azúcar, cuando se torna blanca y esponjosa. Llámese así también a los dulces hechos con esta mezcla, colocando la misma, en copos pequeños, sobre una bandeja de metal, para ser horneados.
Tapirama: variedad de la caraota cuya vaina es ancha y los granos redondeados, de color blanco, negro o coloración pintada, en tonalidades blanca, negra y morada. En Venezuela se conoce también como guaracara.
Temple: Consistencia regular blanda.
Tira: Trozo largo y delgado usado como cordel.
Topocho: plátano, locho, tres filos.
Tres filos: plátano, topocho, locho.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

1) Equipo de Redacción de la Revista BIENMESABE: Yaracuy y Sus Potencias. Editorial Iguana Blue. Caracas, marzo 2012. P. 39.

2) Ibid.: pp. 39.

3) Ibid.: pp. 39.

4) Revista Cultural Así Somos: Libertarios y Cimarrones: Afrodescendientes de Venezuela. Editado por Ministerio del Poder Popular para la Cultura. Caracas, junio de 2011. P. 27.

5) Ibid.: p 27.

6) Ibid.: p.p. 41 – 42.

7) Estanga, N.: De la Tierra al Gusto: Recetario de Comida Afroveroense. Editado por el Ministerio del Poder Popular para la Cultura. Caracas, octubre de 2007 p.11.

8) Ibid.: p.p. 13-15.

9) Colección Descubre Venezuela: Capitulo Miranda . Editorial Cadena Capriles. Caracas, mayo de 2011. P. 12

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CASO LARA SE SIENTA A LA MESA: La expresiòn mas acabada de la cocina mestiza

Según un exquisito ensayo del prestigioso historiador venezolano Lovera, J.R.: aparecido en la revista “Exceso Cocina Y Vino”: Cuyo bíblico nombre Lara Tierra Prometida reza “En la antigua provincia de Venezuela, que el emperador Carlos V concedió transitoriamente a los Welser y muy en especial a la región larense, es donde han de buscarse y encontrase nuestros orígenes gastronómicos. Si bien la primogénita provincial fue Coro, el poblamiento intensivo y constante nace en el Tocuyo, pues entre sus primeros vecinos figuran los nombres de los capitanes que irían en breve tiempo fundando Nueva Segovia de Barquisimeto, Trujillo, Carora, Burburata, Nueva Valencia y Santiago de León de Caracas. En estas poblaciones en las cuales hizo alto la hueste conquistadora para descanso y disfrute comenzó la vida domestica.

www.bdigital.ula.ve

Fundar significa establecerse, echar cimientos, levantar casas, amoblar aunque sea con lo elemental: sillas y mesas, y lo más importante poner cocina y dotarla de batería. Y allí una vez suplantada la hoguera del vivac por fogón hogareño, comenzaron los conquistados a dominar a los conquistadores. No fue con espadas, morreones ni rodelas como se produjo este paulatino y silencioso dominio, sino con cuchillos, ollas y budares. No fueron varoniles ni nervudas las manos que movieron estas armas pacificas, sino femeninas y delicadas. Indias y negras eran las oficiantes y de ese humilde recinto culinario salieron viandas a las que fueron acostumbrándose los vecinos. Intramuros en los burenes y en las cacerolas, montados en sus tres topias, que no entrevedes de fierro, se inicio el sabroso mestizaje, condumios que sobrevivieron a la historia y permanecen en la mesa y en el gusto, hablan de tiempos idos, y del apetitoso encuentro de varias culturas cuyo producto, unos siglos más tarde, se llamaría “comer a la manera del país””(1).

C.C. Reconocimiento

Es por ello, que se hace imprescindible plantear algunas acotaciones previas que permitan ilustrar el punto problemático en cuestión. En este sentido, sería conveniente referirnos al régimen alimentario [24] del pueblo larense tomando como referencia el que ofrece Lovera, S.R. en su texto "Historia de la Alimentación en Venezuela", que por razones históricas no podrá ser sino una variante más o menos específica del que corresponde al gentilicio venezolano en términos holísticos obviamente en la prosecución del régimen alimentario especifico de la entidad larense ubicando a la misma, más como región que como circunscripción político – administrativa [25] resulta primordial importancia referirse aunque sea de manera rasante al sitial que hasta ahora ha merecido la gastronomía larense en las tentativas precedentes por brindar una panorámica de las regiones alimentarias que constituyen el país.

En efecto, de acuerdo a Molina, M. Juan A. en "ninguna de las propuestas muy pocas por cierto, cuya intencionalidad de establecer una geografía gastronómica de Venezuela; la región centro – occidental tiene alguna figuración, ni siquiera de manera marginal, mucho menos el estado Lara con perfil propio"(2).

www.bdigital.ula.ve

Y continua el autor en referencia: "ni en los intentos pioneros de Fermín Vélez Boza, ni en las más recientes propuestas apuntadas por José Rafael Lovera y Rafael Cartay existen elementos o indicios desarrollados al respecto. En la

[24] "Régimen alimentario es un complejo de conocimientos, valores, comportamientos y técnicas relativo a los alimentos producidos por una sociedad en un medio físico determinado, u obtenidos por un intercambio, que durante cierto periodo aseguran su existencia cotidiana, satisfaciendo sus gustos y permitiendo su persistencia en un conjunto de condiciones socioeconómicas específicas. Se trata de un modelo cultural cuya formación, vigencia, decadencia y transformación se dan históricamente a un ritmo lento que solamente en nuestra época ha adquirido cierta rapidez a causa de la llamada aceleración histórica". P.28

[25] Castán, R. en su texto: El Pan nuestro de cada día. Señala: "en sentido general, se puede decir que una región está conformada por espacios contiguos con ciertas similitudes geográficas y vínculos económicos, así como un pasado histórico político común. Una región alimentaria, por su parte, entendida como una particularización de una región, está determinada inicialmente por un espacio geográfico con algunas similitudes importantes de condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común. Con el tiempo, la región se abre al intercambio con el espacio extraregional y tiende a incorporar usos alimentarios ajenos, que poco a poco, y en la medida en que se van superando las resistencias iniciales, se generalizan hasta formar modelos de consumo alimentarios que pueden ser regionales o nacionales, muy penetrados por los modelos de consumo alimentarios predominantes a escala mundial" p.20

C.C. Reconocimiento

clasificación que hace Lovera de acuerdo a los diversos Tipos de pan consumidos, inserta a Lara en una difusa zona constituida por los territorios de las antiguas provincias de Venezuela de la cual formaría parte conjuntamente con Maracaibo y los Andes incluidos. Dicha zona, la identifica como zona de asociación Maíz – trigo; con predominio del maíz. Otra clasificación del mismo autor, refiere al origen de las proteínas animales en la dieta del venezolano, en donde tácitamente deja entender que Lara estaría incluido en la zona de asociación ganado – vacuno – ganado porcino. Por lo que, resulta sorprendente la omisión del ganado caprino omnipresente en toda la geografía larense.

Cartay por su lado, abarca a Lara dentro de la región alimentaria de la costa, y cuando se detiene a levantar un inventario de la región en cuestión, apenas se encuentra el lomo prensado y el mute, como platos representativos de nuestra entidad dentro de un muestrario de 47 (cuarenta y siete) platos"(3).

www.bdigital.ula.ve

En efecto, para los entendidos en la materia; "Lara ha carecido de una fisionomía lo suficientemente importante o singular para haber merecido una caracterización particular, no obstante que un investigador acucioso y consistente en el área problemática en cuestión como José Rafael Lovera admita "que en la región larense es donde han de buscarse y encontrarse nuestros orígenes gastronómicos como nación"(4).

De lo que se desprende, que se plantea como un reto, es decir, un verdadero desafío sumergirse en el conocimiento de todos los elementos de referencia, sobre todo aquellas que le otorgan especificidad a la forma o al modo en que los lerenses han accionado y si se quiere traducido lo que ya algunos estudiosos del tema han denominado la variante venezolana de la cocina mestiza de hispanoamerica. De allí que la ausencias de una actitud contraria a este desideratum; significa desconocer los fundamentos geográficos, su evolución histórica y las contribuciones culinarias, factores que pudieron erigirse o

C.C. Reconocimiento

manejarse como obstáculos para que salga a flote, no solo la aspiración en cuestión, sino el reconocimiento que a bien merece nuestra gastronomía larense.

Coordenadas Geográficas.

Cuando se trata de analizar el territorio que ocupa actualmente el estado Lara según Molina, M. Juan A.: “Saltan a la vista dos planos claves. El primer plano, el hecho de que en su mayor parte está constituido por dos zonas de marcado contraste entre sí, a saber; la zona árida y el piedemonte andino, siendo la primera la más extensa. Y en segundo plano, el que conforma la meseta barquisimetana, en el que convergen de manera natural los valles , sabanas y abras intramontañas que facilitan la comunicación del centro con occidente – en su doble vertiente, andina y zuliana – y de la costa falconiana con los llanos occidentales venezolanos.

El primero de los planos citados tiene como inmediata consecuencia la existencia de una gran diversidad biológica que implica un amplio abanico de suministros de especies comestibles, vegetales y animales, muchas de ellas silvestres, bien por no haberse cultivado o criado nunca o bien por haberse abandonado su cultivo y cría. Sin embargo, la consecuencia más importante viene dada por el hecho de haberse constituido en el piso sobre el que vinieron a erigirse con el tiempo dos de los tres polos que a nuestro modo de ver pueden identificarse con relativa claridad en el panorama gastronómico regional, o sea, el que conforman los pueblos del piedemonte andino – con Cubiro, Sanare, Guárico y los Humocaros (alto y bajo) a la cabeza – girando alrededor de El Tocuyo, por un lado, y el conformado por los pueblos de las tierras áridas, con Carora como centro fundamental.

Al segundo de esos planos claves debemos entonces apuntar al que se ha erigido como el tercer polo gastronómico y que identifica a Barquisimeto como eje y crisol, puesto que es en esta ciudad donde vinieron a confluir las facilidades que

www.bolgrat.ula.ve
C.C. Reconocimiento

la naturaleza le otorgó desde siempre a la región para ejercer su papel de centro vinculante, distribuidor de bienes y servicios, paso obligado, ayer de caminantes y recuas, hoy de todos los medios del transporte moderno, en un incesante ir y venir de mercancías y gentes cuyas huellas pareciera nunca desaparecer del todo. A ese rasgo tal vez se deba el que la cocina de este tercer polo gastronómico sea la de más difícil definición, expuesta como está a mayores influencias y en medio de una intensa actividad económica de inevitables consecuencias sobre los movimientos migratorios de personas y costumbres de diversos tipos"(5).

Ahora bien, en la búsqueda de elementos de distinción acerca de lo antes aludido, no estaría demás apuntar los rubros alimenticios característicos de los polos ya señalados. "En efecto, la cocina del piedemonte andino larense podría identificarse con el uso generalizado de la harina de trigo, que hasta hace unas décadas atrás se cultivaba en la zona abundantemente y de muy buena calidad, la preferencia por la miel de abeja y el papelón como edulcorantes, la estimación de algunas especies de cacería menor entre las que se destacan pequeñas aves recordemos que hace poco era posible adquirir en Sanare palomas beneficiadas – lapas y conejos, estos últimos vistos hoy en día con mucho recelo por los pobladores de la zona debido al éxito de campañas de erradicación del consumo de ejemplares silvestres por razones de salud[26], así como el aprovechamiento de ciertos productos vegetales autóctonos como la nueza o el guaje, prácticamente desconocidos fuera de su ámbito"(6).

www.bolgrat.ula.ve

Por su parte, "la cocina de las tierras áridas se caracterizaria por el alto consumo de carne de ganado, tanto cabrío como vacuno, porcino y ovino, en este orden decreciente, así como de las derivados lácteos de los dos primeros, singular

[26] Igualmente pero por razones de protección ecológica ha sucedido con el consumo del Oso Frontino, conocido como "Salvaje" entre los campesinos de la zona, el cual hasta hace unas pocas décadas proveía abundante y estimada carne para festines familiares y una grasa que solía envasarse para su uso como remedio para el asma (informante de primera mano in situ.)

C.C. Reconocimiento

estimación de la carne de iguana[27] y del venado, a pesar de la notable reducción de las población de ambas especies, preponderancia de otro cereal; el maíz, acusada presencia de los frutos de captaceas como buches, datos, lefarias y brevas, y de otras especies típicas como el cotopris y el semeruco, este último consumido silvestre o en conserva, aprovechamiento del cocuy, no solo como bebida, sino también como alimento, así como de la pera, nombre local dado al amaranto o bleo; y de hecho gran afición por los adobos y guisos intensamente especiadas"(7).

En lo que se refiere a la carne de chivo, para nadie es un secreto que en esta entidad, es utilizada como uno de los rubros alimenticios bandera de su gastronomía. Factualmente, una de las delicias de la mesa larense; de acuerdo a la Colección "Descubre Venezuela". Capitulo: Descubre Lara. "Son las chuletas de este animal, que se sirven en cortes delgados y secos, sazonados con sal, orégano y pimienta. Se dejan macerar por un par de horas y luego se cocinan a la plancha o a la parrilla. Son comúnmente servidos con puré de papas y ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

www.bdigital.ula.ve

La chanfaina es otro plato a base de chivo. Se trata de una asadura de viceras, como riñón, corazón e hígado, hervido con auyama, papa, cilantro, cebolla y ajo. Aunque puede ser también con cerdo, la versión larense tradicionalmente se prepara con chivo. De esta carne también, se prepara hervido, mondongo, pulpa picada en cuadritos y chivo a la brasa, que se acompaña de yuca cocida o frita. Y de la cabra se aprovecha para producir suero y queso"(8).

Otro plato que distingue la gastronomía larense es la "olleta dulce. Su particularidad es que se sazona con papelón en vez de sal. Puede hacerse con carne de res, espinazo de cerdo o de chivo, cabeza de cerdo, asadura de

[27] Desde hace años, en Altagracia, a 30 minutos al norte de Carora, algunos restaurantes suelen ofrecer un guiso de carne de iguana mechada entre los componentes de un plato ya famoso que denominan las "bandeja de monte o parrilla de monte".

C.C. Reconocimiento

cualquier carne que se prefiera. Suele condimentarse con orégano, ajo, comino, cilantro y verduras al gusto.

Dentro del plano en desarrollo, pero en la zona de piedemonte andino, fue señalada la carne de conejo “silvestre” como una de la más alta estimación. En esta la segunda zona (árida). También goza de una muy buena valoración, “el guiso de conejo silvestre”. Para su elaboración se corta el conejo y se adoba con pimienta y sal. Se le añade papa, apio, ajo, tomate y cebolla. Se hierve con abundante agua y se le agrega masa de maíz para que cuaje “(9).

Ahora bien, en este orden de ideas, no se debe soslayar “ el plato que dentro de la gastronomía larense goza del mayor prestigio: “el lomo prensado” cuya elaboración sobre la base de carne de cerdo, se adoba o es sazonado con hierbabuena, laurel, nuez moscada, sal, comino, pimienta negra y clavos de olor; para luego someterlo a una prensa o a dos planchas más o menos del mismo tamaño durante varios días, a los fines de extraerle no solo la sangre contenido en el, sino la grasa saturada acumulada. Para finalmente ponerlo al fuego durante el tiempo que determina la vista y el sentido del tacto.

www.bdigital.ula.ve

El Mute: se elabora con los ingredientes que a partir de ahora se desglosan 1 cabeza de chivo, 1 kilo y medio de mondongo de chivo, ¼ kilo de maíz pilado, ¼ kilo de arroz, 4 ajíes dulces, 2 cucharadas de manteca de cochino, cilantro de monte (algunas ramitas). Su preparación: se lava bien la cabeza y el mondongo de chivo y luego se pone a cocinar en una ola grande; cuando ablanden agregue el maíz pilado, media hora después incorpórele el arroz y la manteca de cochino previamente onotada. Añádele sal al gusto y los aliños de monte, deje hervir durante unos diez minutos, apague y deje reposar.

El Mojo: es una preparación a base de ají picante y semillas de ajonjolí o auyama. Los larenses lo emplean como aderezo para las ensaladas, aunque es

C.C. Reconocimiento

común que lo agreguen a numerosas comidas, como carne, yuca, papa, arepa y hallaquita para resaltar su sabor.” (10)

Yogurt Indigena y los Vinedos Tropicales como Gastroectc.

Al abordar este punto problemático seria conveniente plantearse la siguiente interrogante: ¿Cómo es posible? Se pregunta el forastero, ¿Qué una tan pequeña urbe tenga el mejor ganado vacuno de Venezuela, el único cruce genético nacional, el ganado tipo “Carora”, obra no solo de la ciencia sino del teson de unos ganaderos, a quienes seria mas atinado llamarlos trabajadores del campo?. ¿Cómo es posible tanta riqueza láctea, cuyo variedad de quesos vale la pena degustar en los comienzos de la via Lara-Zulia para engolosinarse con las taparitas de a kilo, las clinejas, la crema de leche, el requesón, la cuajada, la ricotta y otras delicatesses. Pero dentro de esta ultima denominación, ocupa un sitial de relevancia; los sueros, muy bien calificados por el poeta y destacado periodista Hector Mujica los yogurts de los Xaguas y Caquetios.

www.bdigital.ula.ve

Las comunidades indígenas en referencia, preparaban un yogurt ancestral que nada tiene que ver con el que se elabora y se expende en el mercado capitalista, ya que el procesamiento del mismo, se efectua de forma natural-artesanal como el de vertir la leche (bien sea de ganado cabrio – ovino o vacuno) hervida, saborizada solo con sal, a un recipiente cuyas virtudes se pueden detectar en los quehaceres de la vida cotidiana tanto de la comunidad indígena como en las zonas rurales de la familia campesina. Dicho recipiente viene dado por el fruto de un árbol que recibe el nombre de taparo o de tapara que los indígenas y criollos manufacturan en variadas formas (tapara para guindar, tapara para “sentar” o fija. Cabe destacar, que la tapara – recipiente tiene que estar previamente “curada” y ello se alcanza sometiendo la tapara a un proceso de maceración, que consiste en llenarla con un liquido constituido por agua hervida y sal, renovando este contenido diariamente durante un periodo de tiempo que puede ser de una semana a quince días dependiendo del tamaño de la tapara.

C.C. Reconocimiento

Por su parte, “el yogurt industrializado es uno de los productos lacteos mas novedoso dentro del mercado en cuestión. Logrando acaparar la atención de los consumidores, pues sus contenidos proteicos y su variedad en sabores sirve como el acompañante ideal en una comida o como un complemento refrescante. En la preparación de este producto (bajo el esquema aludido) se le agrega a la leche antes de la pasteurización el azucarado, si lo lleva, y los complementos para subir los solidos. Luego de la pasteurización, la leche se lleva a un tanque en donde se le agregan los fermentos lácticos típicos como lo son: los strectococus, los themphilus, los lactobacillus; y los sulgaricus. A posteriori, se dejan encubar a una temperatura determinada y se coagula la leche hasta tomar la acidez y aroma típico.”(11)

Dentro de esta direccion de planteamiento y en función de las interrogantes que se han venido trajinando: se apunta ¿Cómo es posible que Corpozulia tenga casi cincuenta años, con excelentes enólogos franceses y la primera producción nacional de uvas que hasta sirve para la exportación, no haya logrado todavía un buen vino como los de Pomar de la otra banda, es decir, las vides de Carora?. En efecto, los “caldos” de esta región del estado Lara en sus tres variedades (blanco, rosado y tinto) son de primera lo que ha permitido su exportación. De allí que este lugar de Carora (la otra banda) se haya convertido en un vergel en medio del océano de oquedad, secos alcores y tierra que provocaba sed.

Cabe destacar, que el rubro alimenticio antes aludido (el mojo), tiene estrecha relación con el suero preparado con leche bien sea de cabra o de vaca ya que este sirve de base para elaborar una de las tantas variantes de mojo que se preparan en el país. Pero, sin duda el que goza de mayor proyección y si se quiere de prestigio a todo lo largo y ancho de la geografía nacional es el que también recibe el nombre de yogurt indígena.

En lo que respecta al segundo plano y tercer polo gastronómico de acuerdo al esquema que se ha venido manejando del historiador Molina, M. Juan, A.: “la

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

cocina barquisimetana seria, como antes lo adelantamos la más compleja de definir debido a su condición de ser una suerte de ciudad encrucijada y de hecho principal centro de distribución de la producción de bienes y servicios de la región centro – occidental, razón por la cual sus componentes oscilan entre aquellos provenientes de las tradiciones compartidas con las áreas interioranas del estado y las que provienen de la presencia sostenida de algunas influencias culinarias extranjeras, tanto por la existencia de arraigadas colonias de inmigrantes - cual podrían ser las de italianos, libaneses y españoles, particularmente de Canarias y Galicia, por nombrar los más importantes - como por virtud de la implantación de cadenas de restaurantes de comida rápida y sus numerosos imitadores sobre todo durante los últimos años. Esta demuestra ser una cocina en pleno proceso de asimilación de tan disimiles influencias, cuyos productos acabados aun no se han diseminado, y en las que, en todo caso, no será difícil encontrar en un futuro cercano como platos característicos, alguna que otra preparación extranjera, que los paladares locales hayan "nacionalizado", convirtiéndola en barquisimetana en la medida que sean capaces de reelaborar la receta original otorgándole un matiz especial"(12).

www.bdigital.ula.ve

Como se puede constatar, los insumos o ingredientes básicos y que distinguen la cocina larense proceden fundamentalmente de las zonas aledañas a los dos primeros polos antes señalados, con excepción, de aquellos ingredientes que se han incorporado de forma secular a la cocina venezolana, a pesar de no haberse producido originariamente en el país o estarse produciendo en este desde fecha relativamente reciente.

Ahora bien, retomando los rubros alimenticios que de manera genérica le otorgan distinción a la gastronomía larense; de acuerdo a la Colección Descubre Venezuela. Capitulo: Descubre Lara. Se apuntaría en lo que refiere al renglón "Dulcería a las famosas catalinas, dulce de toronja, auyama a la brasa, melcocha

C.C. Reconocimiento

o alfeñique, gofios de maíz cariaco, turrón de auyama madura, conserva de leche y arepitas dulce”(13).

En la entidad también se preparan panes de variadas formas. Así tenemos que según Otamendi, F. abogado y miembro de la Academia Venezolana de Gastronomía, Oropeza Emma, R. experta en cocina caroreña y Guedez, M. su contraparte tocuyano, propiciaron una tertulia en el evento Venezuela Gastronómica. Capitulo Lara; celebrado en Barquisimeto en el año 2010 sobre los orígenes de lo que se come por estas tierras que casi logró derretir la boca de los asistentes “Otamendí explica que, cuando los conquistadores llegaron a Coro en 1527 se encontraron con el calor y la nada y decidieron seguir el curso del río El Tocuyo hasta llegar al valle que hoy comparte ese nombre. Allí, en ese entorno que según este abogado, les recordaba lo europeo, se estableció esta población y comenzarían a cultivarse e intercambiarse productos que definieron la gastronomía de la zona. Manuel Guedez, agrega que la ganadería que se comercializaba desde Colombia y el trigo dejarían una herencia imborrable, que se evidencia en la inmensa variedad de panes que por aquellos lares se consumen, entre los que llama la atención el Pan de Tunja llamado igual que una región colombiana y la acemita tocuyana, hija lejanísima del pan negro alemán que llego a estas tierras con los banqueros que colonizaron la zona (los Welser), según añade Otamendí, y “la mejor arma que tiene El Tocuyo” según Guédez, quien dice que “todo tocuyano anda con una acema bajo el brazo a manera de garrote encabullao” y, a cuenta de intercambiarlas, consigue lo que quiera.

www.bdigital.ula.ve

Entre otros manjares de la región van a destacar el caldo de leche para algunos, “caldo e ñema” para otros. Su preparación consiste leche, ají dulce y cebolla en rama que se hace calentar y luego se le añade un huevo por cada comensal y cilantro picadito a la hora de servir, que Manuel Guedez declara debe comerse con “Migote”, una mezcla de migas de arepa con mantequilla, aguacate y queso de cabra “picada con rabia y revuelta hasta que una mezcla blanca pintada

C.C. Reconocimiento

con verde y rayitos amarillos"; las caraotas caroreñas y el mondongo de los domingos completan para estos entendidos en esta materia el cuadro gastronómico"(14). Mientras tanto, la otra miembro del panel Emma Rosa Oropeza declara "hemos hecho maravillas en un peladero como es nuestro entorno, pasando revista al mismo tiempo a unas bandejas que tiene al frente y comienza a demostrar laos manjares que conoce desde niña. "Esta es la pampura, una conchita de arepa que comemos para creer que estamos a dieta; esta es la patica e´grillo, una carne mechada que no es frita, sino secadita a la plancha y este, que me da pena nombrar es el "mojon de obispo", una carne que se come fría"(15).

Entre las bebidas que comúnmente se preparan las chichas de arroz y de maíz. Pero, la de mayor renombre no solo por sus ancestros, sino por su historial adverso: el Cocuy. No es cosa de chiste. Calienta la garganta, enciende el estomago, estimula el apetito y tomado de a sorbitos, dibuja sonrisas. Es por ello, que se afirma que quien haya disfrutado un pisco, un tequila o una grappa tiene que querer el cocoy larense y, conocida su historia, es casi un deber nacional.

www.bdigital.ula.ve

En efecto, "Domingo Guiado el hijo de un productor de Siquisique (Dto. Urdaneta) que estuvo preso muchas veces por destilar un licor que era ilegal en un alambique casero. "no quise que se perdiera la tradición, porque somos hijos del cocuy". No lo dice para que suene bien. Cuando Domingo era un niño su padre y otros productores registraron la primera Asociación de Productores de Cocuy (algo que era ilegal pero así fue) no tanto para proteger el producto, sino para garantizar que los unos cuidarían de las familias de los otros en las temporadas malas. Entonces, la Guardia Nacional andaba por aquellos peladeros y, apenas veían una columna de humo blanco, sabían que allí había un alambique y un productor que iba a caer preso y unas botellas que iban a decomisar oportunamente. Dicha lucha estuvo planteada hasta no hace mucho, pues, la ley apenas se promulgó a finales del año 2000.

C.C. Reconocimiento

Al Cocuy le faltan algunos pasos que dar todavía, como es la que refiere a la planta (materia prima)con la que se produce, de la que se utiliza prácticamente todo para distintas finalidades gastronómicas y de hecho, otorgarle otra orientación, es decir, comience a ser cultivada, dejando a un lado la forma como hasta ahora es utilizada (casi silvestre), lo que permitiría que sus productores lo lleven a más sitios, sobre todo, en un país donde la moda puede tanto, los cocineros y sibaritas de renombre lo pongan de moda. Que haya platos preparados con Cocuy y tragos que ofrecerle a gente como Anthony Bourdaín cuando visite este país-. Que se convierta en el pisco, el tequila o la grappa de por estos lares"(16).

DEUDA PENDIENTE CON LAS RAICES

Resulta un lugar común, señalar la gastronomía larense en términos generales, como el resto del país, expresa la conjunción de tres regímenes alimentarios, diferentes entre sí y con evidente predominio de dos de ellos. En efecto, según Molina, M. Juan, A.: "nos referimos, obviamente, al indígena, autóctono de este territorio, al hispano, traído en las alforjas de los conquistadores; y, al africano tropical, de menor presencia, puesto que su original riqueza fue diezmada junto a los negros esclavizados que pagaron con su vida la atroz travesía del Atlántico"(17).

www.bdigital.ula.ve

En otros términos, la gastronomía larense, ya lo hemos afirmado es una expresión mestiza, variante o particularidad del régimen alimentario venezolano prevaleciente. Por tanto resumiendo el proceso en referencia; tenemos que, "a los hábitos alimentarios de las etnias indígenas asentadas en el territorio que luego devendría en Estado Lara para la época de la llegada de los europeos, promediando el siglo XVI, vinieron a sumarse las costumbres propias de estos conquistadores- en su gran mayoría españoles de Castilla, Extremadura y la mancha- , no siempre de fácil implantación y con frecuencia limitadas por las condiciones del medio ambiente tropical y por las dificultades del intercambio

C.C. Reconocimiento

comercial con las metrópolis europeas. Andando el tiempo, con la incorporación de la mano de obra negra en condición de esclavitud, primero para el obraje de las minas y después para el beneficio del cacao y de la caña de azúcar, algunos productos y, más que eso, ciertos usos culinarios de las esclavas negras devenidas en cocineras de familias de los "Vecinos principales", terminaron sumándose a la inexorable corriente de la historia gastronómica regional"(18).

No obstante, sería equivocado llevar a concebir que se "trató de una simple suma de ingredientes procedimientos culinarios y hábitos alimentarios, mediante la cual a la preexistente cocina indígena se le hubiese simplemente agregado los sucesivos aportes europeo y africano. Nada más lejos de la realidad.

La forma en que las distintas culturas involucradas reaccionaron frente a su propio encuentro de unas con otras, resultó a la postre sumamente compleja y no pocas veces tal contradictoria"(19).

www.bdigital.ula.ve

Así tenemos que "multitud de especies alimenticias autóctonas de América se dejaron fuera del régimen alimentario naciente[28]; a pesar de representar importantes fuentes de nutrientes en momentos en que estas se requerían con urgencia, y, por otro lado, ingredientes cuyo cultivo en tierras americanas fue un fracaso, de todas modos se arraigaron en el paladar criollo con tal fuerza que obligo´, a su importación masiva con carácter permanente. En otros casos, la condición misma de algunas especies comestibles autóctonas, como los chiguires, las babas y los morrocoyes (asiduos como eran de las disimiles corrientes de nuestros anchos ríos) fue confundida y así se pudo ampliar las posibilidades

[28] Un ejemplo de la típica actitud del conquistador español que contribuyo al abandono y posterior olvido del consumo de muchas fuentes de alimento autóctonas americanas puede observarse en sus propias relaciones descriptivas de la geografía sobre la cual se iban estableciendo cabildantes de El Tocuyo, en su relación geográfica de 1579, admiten que en sus alrededores "hay otras muchas diversidades de frutas y maíces de que los indios se sustentan de comidas y bebidas que no las usan los españoles, no se tienen de sus nombres noticia ni se a procurado por mucha prolividad", Silva Uzcategui Rafael Domingo. Enciclopedia Larense. Caracas. Ediciones de la Presidencia de la República. 1981. 3º edición. P. 136.

C.C. Reconocimiento

alimenticias de carne impuesto en ciertas épocas del año por las costumbres religiosas católicas”(20).

Por otro lado, no se requiere mucho esfuerzo intelectual, para detectar que aquella sociedad colonial (como todas las sociedades) no era homogénea, y, por tanto en el extenso territorio de lo que a posteriori constituiría Venezuela, la proporción en que cada una de las fuentes nutricias influyó sobre el naciente régimen alimenticio fue muy variada de una región a otra, y aun dentro de una misma región, obedeciendo así a la heterogeneidad socio – cultural.

EL REGIMEN ALIMENTARIO INDIGENA

Antes de la llegada de los colonizadores los territorios de lo que hoy constituye la región centro – occidental del país; según la colección: Descubre Venezuela. Capitulo: Descubre Lara: “Estaban habitados por los indígenas Caquetios, los cuales moraban en gran número en las márgenes de los ríos Turbio y Tocuyo, ocupando casi todo el territorio que hoy comprende Lara. Sin embargo, los Caquetios no fueron los únicos pobladores de esta zona, también existieron otros grupos étnicos ubicados a lo largo de todo el territorio larense. Hacia el norte, en la vía a Coro, estuvieron los Gayon o gayones y Ayaman o Ayamanes, unos en las montañas que bordean el río Tocuyo y otros en las inmediaciones de las sabanas. Aunque en menor cantidad. Igualmente habitaron en esta misma zona las tribus de los Axagua y los Noara”(21).

www.bdigital.ula.ve

Cercanos a “las llanuras de Acarigua, hacia el sur de Lara, se asentaron los Coyón y Axagua; hacia el centro – este, los Ciparicoto, Canago, Cuiba y Omagua; en el centro los Chipa y Cayon, justo en lo que hoy son las poblaciones de Barquisimeto, Santa Rosa y Yaritagua. En el suroeste, en las márgenes del río Cojedes, se establecieron los Guaiqueri, y en la zona de las Minas de Buria, hacia el territorio que hoy ocupa Yaracuy, los Noara. Por su parte los Jirajara o Xirajara poblaron todos los puntos cardinales de esas sabanas que ya fueron señaladas, lo

C.C. Reconocimiento

que les permitió a los miembros de dicha etnia plantear una férrea resistencia a la invasión europea"(22).

De las citas precedentes se puede desprender sin ambages de ningún tipo, que resulta altamente difícil precisar con exactitud, los componentes y las especificidades propios de la alimentación de las diversas etnias que poblaron en el pasado pre-hispánico el territorio larense. No obstante, se podría inferir tomando como base de sustentación aquellos elementos principales y más relevantes del régimen alimentario indígena, tal como quedo contenido en las obras de los cronistas de la época colonial y algunas referencias marginales que todavía se conservan entre la población de las zonas rurales, bien sea en el uso (consumo) o en su tradición oral.

Según el historiador Molina, M. Juan, A. apunta "aunque predominantemente vegetariano[29], el consumo de proteínas animales parece haber sido mucho más importante de lo afirmado hasta ahora por importantes estudiosos de la materia. En términos generales el punto de vista indígena era concluyente en cuanto a considerar todo ser vivo como potencial alimento. Por eso no extraña en la dieta de las etnias sobrevivientes la inclusión de insectos, larvas, gusanos y prácticamente todo tipo de aves, roedores y reptiles. Además, debe tenerse en cuenta que para la época la vegetación era muy abundante y los ríos más caudalosos, por lo cual la población animal obviamente era mayor y más diversificada que lo que pueda observarse en la actualidad. Una relación sucinta no puede dejar por fuera a osos, dantas[30], venados, báquiros, lapas, conejos, chiguires (aún existentes en el Valle de Moroturo), picures, cachicamos,

[29] "La dieta indígena precolombina es, en general, vegetariana, muchos testimonios evidencian que sus comidas estaban formadas por granos, raíces e hierbas. Carne pocas veces comían. Ya hemos dicho que la fauna era relativamente escasa en América y se consumían mayormente carne de pescado y aves". Cartay, R. Historia de la Alimentación del Nuevo Mundo. San Cristóbal: Editorial Futuro, 1991. Tomo I, P. 134.

[30] Todavía para mediados del siglo XX solía "hallarse en una región del (entonces) Distrito Torres, la Ciénaga de Cabra". Silva Uscategui, Rafael D. op. Cit. P. 51

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

rabipelados, arditas, iguanas[31], innumerables aves (entre las cuales perdices, palomas de varias clases[32]", paujíes, guacharacas[33] y patos), gusanos como el arguyo (que prolifera en los troncos de las palmas caídas) y el gusano del jojoto[34], cangrejos y pescados de agua dulce como corronchas, sardinas, bagres y bocachicos por citar algunos[35].

Respecto a la predominancia de un cultivo especifico, debe reconocerse que los grupos pobladores prehispánicos del territorio larense basaban su sustento en el maíz, lo cual explica claramente la importancia ceremonial que todavía conserva en manifestaciones folklóricas rurales como por ejemplo el ampliamente documentado Baile de las Turas, en el municipio Urdaneta, o el ya casi desaparecido Baile del Jojoto[36], en el municipio Andrés Eloy Blanco" (23).

Dentro del seguimiento que se le ha hecho a la dieta original de los indígenas en los predios larenses, se han detectado, en la zona árida, "los frutos de cactáceas como buches, datos, lefarias y brevas, cotoprices, semerucos, suspiros, el cocuy (del cual consumían sus pencas peladas y horneadas[37], el

www.bdigital.ula.ve

[31] Incluso de otras especies de grandes lagartos, se ha documentado el consumo de su carne en lugares como agua viva, cerca de Cabudare. Ibiden. P- 56.

[32] De la Tijua, nombre local dado a una variedad de paloma común en los campos larenses, dice el mismo autor que "su carne es la más gustosa de todas las palomas". Ibidem. P.55.

[33] El mencionado autor curarigueño lo llamo "El faisán de nuestros bosques". Ibidem. P. 54.

[34]Escalona, Juan, J. y Juan Ramón (comps) Retrato hablado de Sanare. Barquisimeto: Asamblea Legislativa del Estado Lara, 1992. P.30 se consiguen referencias generales de campesinos, en el piedemonte andino larense, acerca de usos alimentarios de origen indígena y sus sobrevivencias entre el campesinado.

[35] Al respecto, el antropólogo Juan José Salazar afirma; "el régimen alimentario de los antiguos pobladores del occidente de Venezuela se fundamentó en una dieta variada, sustentada en el consumo de granos, semillas, raíces, tubérculos, recolección de moluscos, una variedad de frutos silvestres, miel, carne y pescado; unos con mayor intensidad que otros, en esta vasta geografía de climas, vegetación y ambientes variados. Véase: Salazar, Juan José "La Cacería silenciosa en el Occidente de Venezuela".

[36] Escalona, Juan José y Juan Ramón. "La Zaragoza tiene su origen en la Fiesta del Jojoto". En ¡Ay Zaragoza!. Tríptico informativo editado por la Imprenta Oficial del Estado Lara.

[37] Cey, Galeotto. Viaje y descripción de las Indias 1539 – 1553: Fundación Banco Venezolano de crédito – Embajada de Italia. 1994. El autor, quien acompaño la expedición fundadora del Tocuyo y vivió en esta ciudad por varios años más, explica en la página 42 "los indios en tierra firme aprovechan casi toda la macolla de rosas, y sacan el cogollo del medio, llevándose todas las hojas excepto las más próximas a él y hacen en tierra un hoyo en el cual encienden fuego por muchos días y muy grande, después lo limpian, y así hechas las brasas, llenan ese hueco de dichos cogollos y lo cubren con hojas, piedras y tierra, allí los dejan

C.C. Reconocimiento

guarapo que prensando estas se producía, bien fuera fresco o fermentado y la floración del maguey cocida), yuca (tanto cocida como en forma de casabe) [38], auyamas (de la cual no solo consumían su pulpa, sino sus semillas tostadas y molidas), dos o tres variedades de frijol, bleo (también conocido como piragria, bledo o amaranto), culantro. (cilantro de monte o cilantro de "fraile"), la flor de bucare[39], y , luego, variedad de ajíes picantes. En la zona montañosa destacaba el consumo del la papa, la batata, el guaje, el apio, el solú, la nueza (la cual se cultivaba)[40], guayamures y caimitos"(24).

En lo que respecta a dos elementos fundamentales dentro de un régimen alimentario como es lo dulce y lo salado. "endulzaban con miel de abejas[41] y obtenían sal de la costa falconiana mediante el intercambio comercial, pero en épocas de escasez y en ciertos lugares acostumbraban obtener sal de la tierra[42]. Los procesos de cocción practicados fueron el cocimiento en agua, en ollas de

www.bdigital.ula.ve

cocer y estofar, después los sacan y los comen, que eso les sirve de pan y llamase cocuy, derivado de cocuiza. Actualmente, en apartadas zonas rurales del estado Lara, todavía se consume de esta forma, es decir, como verdura.

[38] Salazar, Juan José. "Aspectos Históricos de la Vegecultura y Elaboración de Casabe en el Occidente de Venezuela". En Boletín Museo Arqueológico de Quibor Nº 2 agosto, 1993. Pp. 59-78. En este trabajo, su autor reúne un concluyente muestrario de referencias escritas, testimonios arqueológicos y registros etnográficos que demuestran el antiguo conocimiento de la yuca y la preparación del casabe a partir de la variedad conocida como "yuca dulce" por parte de los aborígenes del occidente venezolano, incluyendo el territorio larense.

[39] Sobre su consumo actual véase: Linarez, Pedro Pablo. Etnohistoria del Estado Lara. Barquisimeto: Universidad Centro – Occidental Lisandro Alvarado, 1995. p 191. Incluso en la relación geográfica de la ciudad de El Tocuyo, levantada por el Cabildo de esta en 1579, ya aparece como vianda". La cual cocida es degusto de alcaparras".

[40] De los árboles de la nueza, dice el mismo Galeotto Cey haberlos visto en las cercanías de El Tocuyo "Sembrados a mano, en lugares labrados y habitados"… op. Cit. P. 133.

[41] Y probablemente también con miel producida por una avispa conocida en la región como "matagea", todavía empleada por los campesinos actuales. Silva Uzcategui. Rafael, D. op. Cit. P. 57.

[42] Cey, Galeotto, op. Cit. En la pag. 61, refiriéndose a la sal, dice: los indios la fabrican muy artificial, en aquellos llanos que distan de aquí 5 leguas que llaman Llanos de Quibor, y la hacen de una tierra superficial, salitrosa, cociéndola y colocándola con agua, hasta que se cuaja en ciertas vasijas, (…) poniéndolas sobre tres piedras en lugar de trébedes, dándole fuego por debajo; la cuelan con agua de lluvia en aquella tierra, después la cuecen, poniéndola un poco de aquella tierra hecha polvo y hace así ciertos "panes" (…) son del color de la tierra, veteados de blanco y negro, duros como piedras y lo hacen pequeños y grandes y los venden a cambio de maíz, a indios y cristianos. Es sal que amarga un poco, fea a la vista, pero para salar cualquier tipo de carne es perfecta, y, salándola bien, la deja roja carmesí.

C.C. Reconocimiento

barro cocido sobre el fogón de tres topias, y el asado a la brasa, bien en parrillas abiertas, en hornos cavados en la tierra o levantados con barro y madera.

En principio, muchos de los componentes de la dieta indígena[43] fueron rechazados por los europeos debido a sus prejuicios e ignorancia, como fue el caso de insectos o de roedores, tales como el rabipelado y acures. Por otra parte, aquellos alimentos obtenidos mediante la caza y recolección vieron forzosamente disminuir su presencia, ya que los miembros de los grupos indígenas en quienes recaía esa responsabilidad – varones jóvenes y padres de familia debían someterse por largos periodos a extenuantes jornadas trabajando para el conquistador en sus hatos y haciendas, particularmente durante la vigencia del régimen de encomienda[44](25).

Cabe destacar, que muchos de los rubros e ingredientes alimenticios que se adaptaron como componentes del nuevo régimen alimentario en proceso de formación; sería pertinente apuntar, que un gran número de rubros de la original dieta indígena fueron abandonados en muchos casos, sin la adecuada sustitución desde el punto de vista nutricional[45]. El ganado comestible (porcino, caprino,

www.bdigital.ula.ve

[43] Wagner, Erika. Más de quinientos años de Legado Americano al Mundo. Caracas: cuadernos Lago en, 1991. Aquí la autora acuña el término de "colonialismo botánico" para referirse a los prejuicios y el interés crematístico del conquistador español que, como a Pizarro en el Perú le impidió aprovechar muchas de las plantas domesticadas de extraordinario valor alimentario propias de las culturas indígenas sometidas, las cuales en muchas ocasiones preferían tratar de sustituir en vez de complementar

[44] En ocasiones, los indios encomendados debían movilizarse hasta tres leguas distantes de sus pueblos para ir a trabajar en las tierras de los encomenderos. Véase: Perara, Ambrosio. Historia de la Organización de los Pueblos antiguos de Venezuela. Tomo 1. San Juan de los Morros. Editorial C.T.P., 1995. P. 227.

[45] Lovera, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela. Caracas: Monte Ávila, 1988. En la p. 36, se lee: "A primera vista podría parecer que el régimen alimentario de los indígenas era insuficiente desde el punto de vista nutritivo, opinión que vendría reforzada por el estereotipo que hoy se tiene del indio: individuo débil y macilento. Pero si nos atenemos a los documentos contemporáneos de la conquista, y particularmente a los primeros contactos que hubo entre europeos y americanos, debemos desechar al parecer como falso tanto las relaciones colombianas como las crónicas del siglo XVI abundan en descripciones que nos pintan al aborigen como saludable y muy buena complexión, siendo comunes las descripciones en las que se encamina su belleza física. La lozanía de su piel, la brillantez de su cabello, la fortaleza de su dentadura, su longevidad y la facilidad con que parián sus mujeres, nos llevan a concluir, conforme a los actuales conocimientos bromatológicos, que su régimen alimentario eran equilibrado y era adecuado a sus necesidades. Este panorama primigenio no tardó en cambiar al producirse el dominio

C.C. Reconocimiento

vacuno y ovino, según la costumbre seguida en Venezuela) y las aves de corral, factualmente terminaron reemplazando el patrón de consumo alimentario, señalado en párrafos precedentes[46] y cuyo rasgo más relevante era las variadas fuentes de proteínas animales, aunque es necesario destacar que algunas de estas, no se rechazaron sino que simplemente se extinguieron en la zona debido a su explotación irracional, no siempre por razones de beneficio o disfrute alimentario (caso por ejemplo del venado, cuya piel sometido al proceso de curtiembre gozaba de gran valor en el mercado.

REGIMEN ALIMENTARIO ESPAÑOL

Para el momento histórico en que se produjo factualmente la conquista y colonización hispánica del territorio que a posteriori constituiría Venezuela, siglo XVI, para ser preciso, ya el régimen alimentario español se había conformado, como producto de continuas invasiones de diferentes pueblos. A lo largo de siglos, sobre la península ibérica, las cuales, obviamente dejaron huellas imborrables en todos los ámbitos de la vida social, pero sobre todo las dominaciones romanas y árabes en lo que respecta a su alimentación.

www.bdigital.ula.ve

Así mismo, resulta notable según Cartay, R. “las diferencias existentes entre algunas regiones de España en lo tocante a sus hábitos alimentario, no obstante. Es posible establecer los aportes más significativos que trajeron consigo

europeo y el consiguiente exterminio de numerosos contingentes indígenas, por vía de la simple eliminación física, del contagio de enfermedades antes desconocidos en nuestro continente, y por los cambios en el régimen de labores de tierras y en la dieta misma”.

[46] Jaffe, Werner. “Introducción”. En Cavendes – INN. Recetas tradicionales de Venezuela. Caracas Edic. Cavendes. Instituto Nacional de Nutrición. (S/a). Entre las pags 7 y 10. El autor señala como el advenimiento de la agricultura representó para los “pueblos primitivos” la pérdida lenta pero invariable de la “gran variedad de los vegetales y animales consumidos regularmente”. Creemos que la situación presentada en América tras la implantación del modelo colonizador hispanoamericano, pudo significar igualmente una reducción de la variedad de alimentos consumidos cotidianamente por los pobladores indígenas, particularmente grave para las nuevas mayorías de indios sometidos, mestizos, mulatos y negros, a pesar de la introducción de las especies foráneas que lograron aclimatarse y aquellas y los productos obtenidos por el intercambio comercial con las metrópolis europeas, por lo demás al alcance de tan solo las elites acomodadas.

C.C. Reconocimiento

los conquistadores españoles, tomando en cuenta la generalización y extensión posterior de su uso entre la población venezolana, a los cuales, por supuesto, fueron también incorporándose con el transcurrir del tiempo condumios, productos y técnicas originarios de otras, culturas europeas, sobre todo a través del contrabando con los asentamientos ingleses, holandeses y franceses de las Antillas"(26).

Por otro lado, cabe destacar, que en lo que refiere a Venezuela, como en el resto de Hispanoamérica, fue a través de España; según Molina, M. Juan, A. "que se conocieron e implantaron la mayoría de una enorme cantidad de alimentos en realidad oriundos del cercano y extremo oriente asiáticos, así como del norte de África, evidencia de ello los casos de las invariables especias (pimienta, comino, nuez moscada, canela, clavos de olor y jengibre, entre otras), la caña de azúcar y los edulcorantes de ella derivadas el plátano, el mango, el tamarindo, y el café, por citar tan solo las más comunes hoy día"(27).

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien, resulta una perogrujada apuntar que en América se trató de reproducir el paisaje alimentario español por parte de los conquistadores. Pero ello no fue posible por razones que no da lugar a equívocos y, desde cualquier punto de vista, son indiscutible. En efecto, se nos remitimos al caso específico del territorio venezolano. El mismo, está inmerso en la zona tropical, en donde cultivos como la vid y el olivo fueron un rotundo fracaso al menos para aquel entonces, y, que para nadie es un secreto tanto el vino como el aceite de oliva son pilares fundamentales no solo de la gastronomía española, sino en general de la mediterránea. Todo lo cual, significó que la posibilidad de su consumo quedara sujeta al azar; o bien al deleznable aprovisionamiento de la flota española, o al costoso y riesgoso contrabando, razones de peso para que no se hayan integrado al régimen alimentario venezolano.

C.C. Reconocimiento

Así las cosas y, sin obviar la dirección de planteamiento; el autor en referencia, conjuntamente con los expertas: Fuentes, Cecilia y Hernández Daria[47], no solo logran completar un listado reduciéndose siempre al caso venezolano, sino que arriban a algunas conclusiones y, de paso levantan un inventario "de las principales características del régimen alimentario español que fue trasladado a Venezuela durante el periodo colonial.

1. El consumo de cereales principalmente: el trigo.
2. El consumo de carnes de cerdos, cabras, vacunos y gallinas, leche, quesos y huevos.
3. La preparación de alimentos con grasas animales – manteca de cerdo, mantequilla, sebo – y grasas vegetales – aceite de oliva.
4. El uso de especias (ya citadas) esenciales en la época para la conservación de las carnes, y bulbos y hierbas aromáticas – ajo, cebolla, cebollín, perejil, albahaca, tomillo, orégano, hinojo, anís, cilantro, etc. – para conservar y también condimentar las comidas.
5. La utilización de la miel (ya usada por los indígenas como edulcorante y alimento), y especialmente del azúcar, para elaborar preparaciones destinadas a la conservación de frutas.
6. El empleo de aceitunas, alcaparras, pasas y frutas secas, especialmente almendras.
7. Bebidas como el vino y la cerveza y posteriormente las técnicas de destilación.

www.bdigital.ula.ve

[47] Fuentes, Cecilia y Hernández, Daria: Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela. Caracas: Ediciones Cavendes, 1992 p.50. en su enumeración, creemos que sobre el arroz se debería estar advertido, ya que en Venezuela se generalizo su consumo a mediados del siglo pasado; asimismo nos parece algo aditivo el azafrán, el perifolio y la mejorana, los cuales si bien se dieron a conocer desde temprana época; por razones que aún desconocemos, prácticamente no se integraron al recetario nacional. Del mismo modo; anotamos como una ausencia importante en dicho inventario la de las técnicas de destilación, el vinagre, los tubérculos, hortalizas y frutales, el uso del metal en la cocina y la costumbre de comer a la mesa, todos ellos elementos constitutivos de la gastronomía venezolana. Por tanto es a fines del siglo XVIII, por lo menos en extensos sectores de la población, particularmente en las ciudades y pueblos, donde hace acto de presencia los elementos en cuestión.

C.C. Reconocimiento

8. El uso del vinagre.
9. El cultivo y consumo de los tubérculos y hortalizas del viejo mundo particularmente, la zanahoria y el repollo.
10. La introducción de frutales como la extensa familia de los cítricos, el durazno, el higo y el membrillo principalmente; además de las manzanas, peras, melocotones y ciruelas.
11. El uso de los metales en el utillaje de cocina.
12. El hábito de comer a la mesa y su respectivo mobiliario."(28)

El régimen alimentario del África Negra[48].

De acuerdo con el historiador Molina, M. Juan A. "a pesar de las limitaciones impuestas por el trafico esclavista a los negros africanos como portadores de sus culturas de origen (limitaciones entre las que sobresalían la presencia minoritaria de mujeres y ancianos, el desconocimiento de la escritura la exclusión de mobiliario y utensilios, la reducción de la dieta durante la travesía al mínimo indispensable para una precaria sobrevivencia y la política de no juntar esclavos de la misma pertenencia étnica en los lugares de destino)[49], no pueden obviarse los aportes que al régimen alimentario de Hispanoamérica ellos hicieron, a despecho de su maltrato, naturalmente"(29).

www.bdigital.ula.ve

Ciertamente, entre los cereales que constituían la base de la dieta africana: "el mijo en primer lugar, ya que desde el punto de vista cultural es el cereal de mayor arraigo en todo el continente africano, el sorgo y el arroz, tan solo este

[48] Aunque parezca obvio, no está de más advertir que con este término, nos referimos a aquella cuya población se halla concentrada desde el cinturón ecuatorial hacia los confines continentales por el sur, que fue de donde mayoritariamente provino la forzada migración esclavizada, particularmente de sus regiones occidentales. Con esto simplemente se quiere recordar que también las antiquísimas culturas egipcia y cartaginesa, y las posteriores invasiones árabes que dieron lugar a nuevas naciones en su costa mediterránea, también pertenecen al África y a Ellas corresponden regímenes alimentarios muy diferentes que, en todo caso, desde hacía siglos habían venido influyendo sobre los pueblos europeos y entre ellos especialmente sobre España en la época de la conquista de América. Ver: Berteaux, Pierre África. Desde la Prehistoria a los Estados Actuales. Madrid, Siglo XXI editores. Colección de Historia Universal Nº 32.

[49] Molina, M. Juan, A.: Lara sobre la Mesa. ob. cit. pag. 21

C.C. Reconocimiento

último se generalizó en América, pero en su especie de origen asiático (oriza sativa), que era la que conocían y trajeron los conquistadores europeos. El plátano y el cambur también fueron introducidos por estos, pero de antemano resulta un rubro alimenticio muy conocido en el África, sobre todo entre la población negroide, donde su consumo se hizo muy popular, hasta el punto de que algunos autores les atribuyen el origen de freírlos en aceite[50]- cosa que podría considerarse antecedente de los consabidos tostones, patacones y tajadas. La cría de cabras, ovejas y vacas fue de antiguo practicada en África, siendo especialmente estimado el consumo de ganado caprino y ovino, pero el lugar reservado para sus descendientes en la América hispana les impidió – como en muchos otros alimentos – desarrollar su acervo culinario al respecto."(30)

A través de informaciones diversas se tiene casi la certeza que la contribución más extendida en territorio venezolano de un alimento de origen africano haya sido la del ñame[51], tubérculo de uso corriente en la preparación de sopas y hervidos o sancochos. Dichos condumios, tanto en la mesa cotidiana como en los momentos – fechas festivas --resulta infaltable en todos los niveles de la escala social. Así también, en algunas regiones del país, como el oriente y zonas costeras como Puerto Cabello, el quimbombó ha tenido una presencia muy significativa en la dieta popular sobre todo en la preparación de guisos. Mientras que en la región andina se le aprovecha el fruto de esta planta herbácea no solo como medicamento sino que este una vez molido se le mezcla con el café. Otros rubros alimenticios procedentes del entorno físico en desarrollo, pero, con una trayectoria de vieja data, nada desdeñable en la mesa venezolana, son el tamarindo y el ajonjolí. Entre las legumbres u hortalizas: alubias, habas,

[50] Cartay, Rafael. Ob. Cit. P. 265

[51] En su historia de … p.246, Cartay precisa: "las dioscóreas, conocidas colectivamente como ñames, fueron domesticadas independientemente entre áreas tropicales: las sabanas del sureste de Asia (particularmente la dioscórea alata, llamada ´ñame grande), la región boscosa del África Occidental (especialmente la D. rotunda, ñame blanco o de Guinea), y la D. Cayennensis, ñame amarillo o congo amarillo) y en la cuenca amazónica (la D. Trifida), sin embargo, más adelante en la pag. 262, el autor en referencia coincidiendo con Lovera, op. Cit. P. 43 – quien señala como africana la dioscórea alata.

C.C. Reconocimiento

garbanzos, lentejas, y el quimbombó. Entre las frutas melones, sandias o patillas, dátiles, higos, granadas, limones, naranjas, cambur guineo, etc. Entre las oleaginosas: el aceite de palma africana; en lo que refiere a plantas medicinales: la sábila.

En cuanto a procedimientos culinarios el historiador Molina, J. A. apunta: “el sofrito y la cocción de féculas en medios líquidos hasta formar masas compactas parecen haber sido sus aportes más significativos, si bien en el caso del primero en África el equivalente del sofrito criollo es un complemento o aderezo de sus “panes”, mientras que entre nosotros es una base para el aliño de distintas preparaciones generalmente en la misma cazuela o sartén. Respecto de lo segundo, su huella puede encontrarse en recetas como las del funche y el cafunga de las zonas costeras y Barlovento, así como la mazamorra, de consumo más extendido en el territorio nacional; de acuerdo al autor en referencia, tampoco se debe menospreciar la tesis que sugiere el origen africano de la chicha o carato de arroz; según lo plantea Lovera, J. R., op. Cit. P.63”(31).

www.bdigital.ula.ve

Dentro de este orden de ideas, no se puede obviar otra contribución de gran relevancia que brindaron las etnias negroides, es la que refiere a la tecnología del procesamiento del maíz con la introducción del pilón de madera[52], lo cual permitió realizar el trabajo del pilado a cuatro manos y no a dos, como estaba limitado con el uso del metate indígena.

Por último, para el autor en referencia,”es necesario puntualizar que la influencia de las culturas africanas negras guarda en Venezuela estrecha relación con el asentamiento de las poblaciones esclavas. En lo que hoy comprende el territorio del estado Lara estas estuvieron básicamente concentradas en los Valles del río Tocuyo, a la altura de la ciudad del mismo nombre, y del río Turbio, en las cercanías de Barquisimeto, debido al cultivo y aprovechamiento tanto de la caña de azúcar como en menor medida del cacao, que en tiempos coloniales para estos

[52] Fuentes, C. y Hernández, D. op. Cit. P. 68.

C.C. Reconocimiento

lares se cultivó siendo siempre, en relación a la población total del territorio una presencia marcadamente minoritaria[53]"(32).

No obstante, sería conveniente asomar una acotación que a manera de interrogante quedaría planteada, y es que la influencia de las culturas africanas negras pudo haber sido altamente significativo, de lo que en un principio se pueda pensar, debido al hecho de que gran parte del personal destinado a las tareas domésticas y particularmente los quehaceres culinarios, siempre estuvieron conformados por negras, bien en condición de esclavitud o simplemente como empleada de oficios del hogar. Lo que se traduce, que muy pocas veces cumplían las funciones antes aludidas de manera eventual. Por tanto, las posibilidades de desarrollar la materia (gastronómica) ha debido ser de mayor proyección, más trascendente.

Los tópicos que constituyen el área problemática referida a la Antropología de la Alimentación se encuentran esparcidos de una manera u otra en los estudios de casos que han fungido como referencia concreta de la realidad venezolana. Dichos tópicos, no fue posible percibirlos con la transparencia que desde un principio se aspiraba, ya que el factor tiempo era necesario para detectar y analizar en profundidad cada uno de ellos. No obstante, el esfuerzo no resulto un salto al vacío, pues se logro a través del instrumento ad – hoc que se elaboro, precisar, cómo algunos tópicos se percibían con nitidez en aquellos casos en donde el factor cultural era más autentico (primer caso: cocina indígena – Amazona), en otro, había que hacer una disección y si se quiere con escalpelo en mano para lograr capturar elementos que se pudiesen insertar dentro del esquema referencial con el que se estaba operando (segundo caso cocina afrodescendiente – Yaracuy). Mientras que en el tercer caso (cocina mestiza – Lara) se percibía una

[53] Rojas, Reinaldo; "Africania en la región centro occidental de Venezuela". En: Revista Frontera. Temuca (Chile) Universidad de la Frontera Nº 16, 1997. Allí se afirma… "es evidente que la ubicación de la población negra esclava y mestiza de color en la región que venimos estudiando, está estrechamente vinculada a las actividades económicas. El eje es claro, El Tocuyo – Barquisimeto – Santa Rosa – Yaritagua – San Felipe, orientación hacia el mar en una zona donde predominan la agricultura de la caña y del cacao (p.87).

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

gran transparencia, no en balde al estado Lara se le considera el Crisol Alimentario de Venezuela. De allí que, algunos estudiosos de esta área problemática: La Gastronomía. Asuman de manera consistente, que esta entidad por diversas razones viene a ser el verdadero teatro primogenito de nuestro mestizaje culinario desde tiempos coloniales. Y, si a ello agregamos opiniones como la del historiador Lovera, J.R.: que señala que “Lara es hoy la primera región gastronómica del país, si atendemos al muy acertado adagio de Maurice Edmond Sailland, bautizado por sus amigos con el nombre Curnosky, príncipe de los gastrónomos de la primera mitad de la centuria pasada: “no hay región que pueda calificarse de gastronómica si en ella no se produce vino”(33). Lo planteado en páginas precedentes, pone en sitial de relevancia un rasgo que marca la diferencialidad con respecto a otras regiones. Sin obviar, su capital Barquisimeto que por estar enclavada en una región privilegiada se le puede denominar sin objeción alguna “La Ciudad Encrucijada de la Tierra Prometida”.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CITAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Lovera, J. R.: Lara, Tierra Prometida. Revista Exceso Cocina y Vino. Colección. Caracas, 1995 N° 5.p.p 74 - 76
2. Molina, M. Juan A.: Lara sobre la Mesa. Memoria de Grado. Mérida, 2002. p.2. (material mimeográfico).
3. Ibid.: p 4.
4. Ibid.: p.4.
5. Ibid.: p.5.
6. Lovera, J. R.: Lara, Tierra Prometida. Ob. Cit. p.p. 74
7. Ibid.: p 74.
8. Molina, M. Juan A.: Lara sobre la Mesa. Ob. Cit. p.p. 6-8.
9. Ibid.: p.p. 8-9.
10. Colección Descubre Venezuela: Capitulo Descubre Lara. Editorial Cadena Capriles. Caracas, mayo 2011. P. 12.
11. Ibid.: Mujica, H.: Lara en el Ojo de la Tormenta del Desarrollo. Diario El Globo, Caracas 1 de septiembre de 1994. P. 33
12. Colección Descubre Venezuela: Capitulo Descubre Lara. Ob. Cit.: p.13.
13. Molina, M. Juan, A.: ob. Cit. p.p. 9-10.
14. Colección Descubre Venezuela: Descubre Capitulo Lara. Ob. Cit. p. 13.
15. Equipo de Redacción de la Revista BIENMESABE: Venezuela Gastronómica. Capitulo Lara. Junio, 2010. P 42.
16. Ibid.: p.42.
17. Ibid.: p.p. 43 - 44.
18. Molina, M. Juan, A.: ob. Cit. p.11.
19. Ibid.: p.11.
20. Ibid.: p.12.
21. Ibid.: p. 12.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

22. Colección Descubre Venezuela: Capitulo Descubre Lara. Ob. Cit. p. 10.
23. Ibid.: p.10.
24. Molina, M. Juan, A.: ob. Cit. pp. 13 -15.
25. Ibid.: p.p. 15 – 16.
26. Ibid.: p.16.
27. Ibid.: p.p. 16 – 17.
28. Cartay, Rafael: El Pan Nuestro de Cada Día. Editorial Fundación Bigott, Caracas p.p. 207-210.
29. Fuentes, C. y Hernández, D. Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela. Ediciones Cavendes, Caracas, 1992. P. 50.
30. Molina, M. Juan, A.: ob. Cit. p. 21.
31. Ibid.: p.p. 21.
32. Ibid.: p.22. - 23
33. Molina, M. Juan, A.: El patrimonio Cultural Gastronómico Larence. Ponencia presentada en la XXV Convención Nacional de Cronistas. Barquisimeto, Mayo 1997 (Material mimeografico).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

CONCLUSIONES

Al solo entrar e insertarse en esta parte de la Tesis Doctoral, Factualmente se convoca con carácter previo una acotación: trabajos de esta naturaleza vendrían a ser “punto de partida” y no “lugares de llegada”. Dado este adagio con la respectiva infraestructura conceptual – categorial implicada, no queda otra alternativa que reafirmar, en la forma el orden procedimental y en el fondo (los contenidos). Cuya conversión en “principios de vida”, obviamente operarían como el hilo de Ariadna (conductor) que contribuiría a confeccionar “horizontes de mundo” sin las cuales la vida en la civilización posmoderna se haría imposible.

Al referirnos a los “horizontes de mundo” se está ya apuntando a un punto problemático que de por sí apertura una discusión. Así tenemos que para el año 1952 existían 164 definiciones de cultura. Asimismo se estima la existencia de un poco más de un centenar de etnias esparcidas a lo largo y ancho del globo terráqueo. Algunas de ellas en proceso de extinción lo que permite inferir un numero de culturas aproximado y si se quiere similar al número de etnias aún prevalecientes. Recientemente se reunieron un grupo de eruditos entre quienes se encontraba la antropóloga británica M. Douglas entre otros a objeto de elaborar un concepto de cultura de proyección holística. En este sentido, de acuerdo con estos expertos “cultura es el aspecto simbólico – expresivo de la conducta humana, lo que incluye las expresiones verbales, gestos, conducta ceremonial, ideologías, religiones”(i).

www.bdigital.ula.ve

No obstante, sería conveniente traer a colación una definición no correspondiente al mundo académico; pero de gran significación. Según el poeta Ángel Eduardo Acevedo; cultura es todo aquello que no es verdor, es decir, si la cultura es todo aquello que como afirmaba M. Herskovits el hombre es capaz de crear… “Homo Faber” como dice la antropología física; la creación incluye tanto lo material como lo espiritual y lo que diferencia a nuestra especie de las demás es

C.C. Reconocimiento

que el hombre posee el Don de simbolizar todo ese conocimiento y reflexión sobre la naturaleza y sus obras y aunque el verdor – naturaleza no fue creada por el hombre forma parte de ella, porque al final de cuenta es también naturaleza. Aparte de dominarla y hasta destruirla, puede evocarla… simbolizarla, representársela… y quizás en las postrimerías de este decurso de vida civilizatorio cuando ya no quede el verdor sino su imagen y/o su testimonio escrito, se aplicaría un recurso sobrevenido que responde a otra invención humana: El Lenguaje. Uno de los constructo del hombre occidental para dominar ese verdor y manipularlo en función de sus intereses así como un mecanismo para divulgarlo, para informar, para formar y si se quiere deformar a sus congéneres como los medios, la industria más- mediática un producto de la modernidad.

Sin ánimo de abordar “una necesaria articulación tipo binomio modernidad versus posmodernidad, en el sentido de una ya muy superada antropología evolucionista que preconizaba los estadios por los cuales debían atravesar las sociedades; a saber: salvajismo, barbarie y civilización. O de las ideas de “progreso” y “desarrollo” que postula la modernidad, resulta de lo más importante analizar los cambios discursivos (pensando todavía en sociedades occidentales) que se han presentado entre la sociedad moderna y posmoderna, especialmente a partir de la década de los 80 cuando se inicia el uso de las computadoras personales pues como afirma los especialistas en comunicación y cultura occidental, ya no se trata de un cambio galaxia cultural de Gutenberg a la galaxia Marconi sino que ya estamos inmersos en la “galaxia bit”. Con relación a la atemporalidad de la sociedad posmoderna acota el Sociólogo – Filósofo Lanz, R. que: la expansión de los horizontes del presente conduce a ninguna parte. No hay nada que esperar de la disipación del tiempo posmoderno. No vendrán “etapas”, “estadios”, “eras”, o “épocas” después de la posmodernidad y “agrega si en los próximos siglos se consolidará una autentica cultura posmoderna, una verdadera sensibilidad posmoderna, un genuino pensamiento posmoderno, asistiríamos al

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

definitivo fin de la historia, es decir, a la disolución de los conceptos futuro, presente y pasado; al trastocamiento de los demás conceptos temporales".(ii)

Dentro de esta línea de pensamiento Lanz, R. ha propuesto una interesante caracterización del tiempo en la ciudad poscapitalista a la que él califica de posmópolis que la asemeja mucho según el antropólogo González, O. a la manera como las sociedades indígenas americanas conciben el tiempo, la temporalidad. González particularmente se refiere, a los Warekena, una sociedad Arawak del estado Amazonas Venezolano (municipio Guainía) como una sociedad con una concepción del tiempo y de la historia circular, no lineal. Mientras tanto para Lanz, lo posmoderno puede ser el transito a una cultura del tiempo expandido… "el tiempo posmoderno aprende a nombrar las discontinuidades, los fragmentos, las irrupciones, los silencios, las intersecciones. Es un tiempo sin centro, sin origen, no lineal, tiempo expandido, tiempo disipado, tiempo suspendido, tiempo que solo es tiempo por la transcurrencia que separa un comienzo y un final que será siempre a convenir"(iii).

www.bdigital.ula.ve

Ahora bien la incertidumbre, la ansiedad, la angustia que en el plano global invade a esta aldea MacLuhaniana de una manera u otra enturbia la posibilidad de analizar con propiedad puntos problemáticos que ahora se plantean como tal; vale decir: 1. ¿Cuándo termina la soberanía y comienza la legalidad interventora de occidente en la atribulada África?. 2. ¿Acaso será el modelo poliárquico la expresión más acabada de la democracia, es decir, en aquellas donde no exista polarización política?. 3. ¿Será la poliarquía la negación de las alianzas o intrínsecamente las posibilita?. Las interrogantes en cuestión allanan el camino para plantear que se está ante la presencia de una redefinición del poder globalizado donde no solo altos mandatarios como Vladimir Putin rechazan el esquema de valores y tradiciones occidentales; sino que nuevos protagonistas irrumpen en la escena, adversando al Status Quo reinante como las desahucios y

C.C. Reconocimiento

okupas en España, los indignados de Wall Street y Beppe Grillo con su movimiento en Italia.

Como se puede percibir se trata de una estructura heterogénea en lo político, donde el Estado – Nación no tiene un dominio exclusivo de la política ya que esta se está expresando en el mundo de diferentes maneras. De allí que, la protesta frente al Estado y a las instituciones que lo constituyen que pueden ser política, de género, étnica, ambientalista o de corte socio – económico tiene hoy mil caras. También forma parte de esta dinámica el fenómeno de las comunicaciones, redes y noticias que ponen en tiempo real (aproximación a la concepción de tiempo Lanziana) las protestas y reacciones de los gobiernos. Asimismo los anuncios por parte de las entidades multiralerales; vale decir: F.M.I. y el Banco Mundial, ponen en evidencia las redefiniciones del gobierno mundial. Muestra de ello la decisión del Banco Mundial de subir a cien mil millones de dólares la capacidad de financiamiento a países de ingreso medio para lo que resta de la década y la venidera. Teóricamente estas instituciones multilaterales se enfocan hoy, más a la clase media, al crecimiento económico y a las innovaciones tecnológicas de toda índole, que en el otrora, en donde ponían un mayor énfasis en la erradicación de la pobreza, tema bandera tanto de la O.N.U. como del Banco Mundial en la primera década de este siglo.

www.bolgrial.ula.ve

De lo que se desprende, que la orientación de ese financiamiento no arrojo los resultados esperados. Es por ello, que se le da un giro de casi 360 grados al destino de ese dinero y se direcciona a los sectores productivos, poniendo el acento en los emprendedores y empresas intermedias de países en desarrollo como Colombia y Chile. Nada sorprendente esa direccionalidad ya que dichos países tienen gobiernos afectos no solo al imperialismo yanqui sino que al interior de las entidades multilaterales tiene un sólido lobby. Se retorna entonces a la tesis, “si no hay desarrollo económico no hay desarrollo político” que en ciencia política impulsò el estadounidense Seymour Martin Lipset con su famosa

C.C. Reconocimiento

“ecuación optimista”. La misma que le ha servido a Francia para implementar acciones militares en África.

En efecto muchas de las excolonias francesas no lograron estabilidad política ni desarrollo económico, considerada esta última, por el autor en referencia, como la causa determinante de la inestabilidad política y si a ello se agrega, elementos facticos como las diferencias étnicas, ideológicas, territoriales el ya trajinado deficit democrático y por último el espinoso flujo migratorio. Lo que significa, que la conjunción de los elementos aludidos han contribuido a que no solo en África sino en cualquier otro lugar del planeta se coloque el Estado (estructura jurídica – política), en condiciones de extrema precariedad.

Ahora bien el imperialismo yanqui y sus aliados han afirmado que las intervenciones de orden quirúrgico en algunas de sus aéreas geográficas de influencia en el planeta, tiene un carácter preventivo y las razones que aducen casi siempre es que obedecen a motivos humanitarios como podrían ser las tragedias o calamidades ocasionadas por la naturaleza o aquellos hechos de violencia como disturbios o cualquier perturbación del orden público, cuya magnitud les permitiría justificar no solo movilizaciones militares cercanas a las fronteras terrestres y en las aguas marítimas territoriales del país que tienen ubicado como objetivo fijo; para asi exhibir musculo de su potencial bélico, sino la intervención virulenta y cruenta sin importarle la polémica que se desencadenaría en cuando a su derecho de intervenir o no en lo que todavía se le llama tercer mundo.

El esquema de operaciones que se acaba de exponer forma parte del arsenal de tácticas y estrategias que tiene a disponibilidad el Pentágono (U.S.A.) y sus aliados esparcidos por todo el Orbe. Pero a los fines del estudio que se acaba de desarrollar existen algunas imposiciones por parte del imperialismo en representación de las trasnacionales vinculadas al negocio de los alimentos que muy pocas veces resulta fallido. En efecto, Corporaciones Trasnacionales

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

estrechamente relacionadas al negocio de las semillas como la Monsanto y la Dupont que no solo monopolizan a nivel planetario el mercado de las semillas (sobre todo la semilla transgénica de efecto cancerígeno en el público consumidor), sino que detrás de las simientes marcha toda una panoplia de productos tecnológicos que van a posibilitar la cristalización del producto que ellas desean alcanzar y así poder mercadearlo a precios de monopolio.

Por tanto, sin más preámbulo sería altamente conveniente formular las propuestas que a bien se manejan en el ámbito alimentario. Por un lado la que asoman con mucho entusiasmo los militantes de movimientos alternativos. Los mismos, que llevan la vocería de que “otro mundo es posible”. Mientras en lo que pudiésemos llamar en términos gráficos la acera de enfrente o el otro lado de la calle, en donde están instaladas las sedes de las grandes corporaciones vinculadas al negocio de los alimentos, la alta gerencia inmersa en confortables oficinas, desplazándose entre mullidas alfombras y disfrutando las más costosas exquisiteces elaboran en forma detallada y si se quiere con algunos elementos o componentes de la propuesta ya en marcha todo lo cual ya vendría a representar según la oligarquía alimentaria mundial “el desiderátum alimenticio de la humanidad”.

www.bdigital.ula.ve

En relación a la primera propuesta, no es una simple declaración de intenciones señalar que el futuro de la civilización humana puede depender de su capacidad para defender y utilizar la diversidad biológica lo que significa una ruptura con respecto a la concentración alimentaria que ahora se plantea y que se puede detectar en los siguientes datos: la mayor parte de los alimentos producidos en el planeta provienen alrededor de 20 especies de plantas (casi el 60 % de las necesidades nutricionales son satisfechas a través de las plantas que se obtienen de algunas variedades de arroz, maíz y trigo), 8 clases de animales y 5 tipos de aves. Asi como también, implica poner en marcha un dispositivo que permita desplegar un abanico de posibilidades en cuanto a la producción y al consumo

C.C. Reconocimiento

alimentario en el globo terráqueo. Algunos de los cuales, contribuirá de manera expedita a salvaguardar la diversidad biológica ya que su pérdida aumenta la vulnerabilidad de las cosechas y limita la capacidad de adaptación de los cultivos a diferentes ambientes y condiciones de crecimiento, haciéndolos menos resistentes a las sequias, el frio, el calor, la plaga y las enfermedades. La variedad también es requerida para lograr cruces exitosos que incrementen el rendimiento y el contenido alimenticio. “Como parte de sus esfuerzos para frenar la erosión genética y preservar la biodiversidad, La Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas (FAO) está centrando sus esfuerzos en aquellos rubros en vías de extinción. Entre los cultivos de la región andina que han sido ignorados pese a su potencial valor, figura la OCA, una tuberosa muy resistente, que prolifera en diversas formas, tamaños y colores.

Otra planta andina, el Amaranto, fue también reverenciada por las civilizaciones de los Aztecas y los Incas pero su cultivo fue prohibido por los conquistadores españoles, esta permanece ignorada de hecho por los investigadores de cereales, pese a que sus pequeñas semillas tiene el sabor de las rositas o palomitas de maíz y contienen altos niveles de proteína.

www.bdigital.uta.ve

Uno de los animales con gran potencial alimenticio es el raro cerdo Taihu de China, además de su alta tasa de fertibilidad (la hembra tiene una cría promedio de 16 cerditos comparada con 10 de las especies occidentales), sorprende la facilidad de su alimentación, ya que utiliza en su dieta una alta proporción de forraje.

El ganado vacuno N´Dama resulta una especie de animales pequeños que tolera fuertes calores y son muy resistentes a enfermedades frecuentemente fatales como las transmitidas en África por la mosca Tse. – Tse. De gran utilidad en entornos de temperatura extremas, el ganado N´Dama ha sido cruzado en Gran Bretaña con la especie Red Poll en vías de extinción con el objeto de crear

C.C. Reconocimiento

una nueva estirpe que ha sido introducida con éxito en algunos países del Caribe y en el sur de U.S.A.

La palma de Pejibaye que crece en América Central tiene un fruto parecido a la nuez, que ha sido considerado como “posiblemente la comida más balanceada de todas en materia de nutrición”. El Camu Camu es una fruta que crece en la Cuenca del Amazonas y que tiene un contenido de vitamina C unas 30 veces superior a la naranja.

La oveja Oklusca es un cruce polaco que tiene abundante cría y por tanto resulta de gran interés de igual manera las plantas silvestres de maíz cuyos genes pueden incrementar de manera sustancial los contenidos proteicos de los cultivos.

El Chiguire:

La carne de este roedor, mezcla de cochino con conejo de pelo oscuro, andar lento y de hábitat más que todo acuatico, cuya carne fibrosa y casi libre de grasa, de aroma penetrante en condiciones frescas, es algo insipida y requiere de aliños poderosos para complementar sus carencias. Se precisa de un tratamiento diferente a la hora de cocinarla, sea al horno o guisada, pero tiene sin duda sus encantos y misterio. No es justo compararla con el cerdo o el pollo. Hay que desarrollar el gusto por ella y eso toma tiempo. Ciertamente la carne de chiguire constituye una real opción u alternativa para las grandes mayorías en su ingesta directa, pues gracias a los programas de cria debidamente autorizados es posible conseguir expendios de este tipo de carne fresca, como quien compra cordero o cerdo, poniéndose de relieve mediante estos programas, el rasgo que quizás más caracteriza a este extraño animal, como es su gran capacidad para reproducirse. Obviandose así el consumo regionalizado que en cuanto a esta carne ha existido (los llanos de Venezuela y Colombia).

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

En fin, la lista resulta ser muy numerosa… y aun, quedan muchas otras especies raras de plantas y animales que están actualmente en fase de investigación e incluso, que ni siquiera han sido redescubierta. En todas ellas, descansa la esperanza de los científicos en la búsqueda de una solución efectiva para la escasez de alimentos"(iv).

En relación a la segunda propuesta, la representada por las trasnacionales relacionadas al patrón de consumo alimentario occidental, cuyo rasgo más relevante es lo sesgada de la misma. Se apuntaría que en virtud de las nuevas realidades tanto las nacionales como las internacionales están abriendo paso como plantea Avalos, I. a: "un cambio muy profundo en la consideración del desarrollo agrícola, así como del del rol que le corresponde jugar en la economía y en este sentido está vinculado a tres aspecto centrales: la rápida y profunda transformaciones tecnológicas, la progresiva industrialización de la agricultura y la creciente importancia de la dimensión ecológica del desarrollo" (v).

www.bdigital.ula.ve

Estos son los "datos factuales" donde se fundamenta la urgencia de contar con una nueva visión de la agricultura.

Alimentos Personalizados

Las nuevas tecnologías están transformando la forma de generar alimento y hasta se ha puesto en tela de juicio el concepto mismo de agricultura. No se trata solamente del control de los procesos mecánicos que están involucrados en esta actividad, sino de la reducción de su tradicional dependencia de los factores agroclimáticos y biológicos, para lo cual se cuenta con los avances previstos a mediano y largo plazo, procedentes de la biotecnología. Por otro lado, se detectan poderosas señales, que indican los cambios significativos de los patrones de consumo "el movimiento es hacia la demanda de alimentos a la medida (personalización), en donde lo determinante son ciertas características particulares

C.C. Reconocimiento

y no el precio o la cantidad. La satisfacción del gusto personal tiende no solo a segmentar los mercados sino a hacerlos más cambiantes y por ello provisionales"(vi).

En este sentido, la biotecnología contiene un potencial casi sin límites, no solo para la generación de procesos nuevos dirigido a producir de mejor forma bienes ya conocidos con mercados establecidos, sino también para la creación de productos totalmente nuevos. Para Avalos: "los alimentos del futuro serán alimentos fabricados" elaborados, no de materia prima de origen animal o vegental, per-se, sino a partir de sus elementos constitutivos los que se combinaràn para elaborar nuevos productos"(vii).

Los cambios y modificaciones en la productividad no solo se van a reducir a las transformaciones que se van a experimentar en el plano de las técnicas de producción, procesamiento, transformación, empaque o distribución sino también, a los arreglos sociales o innovaciones organizativas que estructuran las actividades involucradas en llevar a cabo dichas transformaciones. Estas innovaciones son tan importantes como los cambios tecnológicos "duros" y de ella dependen en buena medida la efectividad, eficiencia, temperatura, tono y ritmo con el que puedan llevarse a cabo estos últimos y desde luego, el desarrollo global de la agricultura.

www.bdigital.ula.ve

La Industrialización de la Agricultura

Lo que ha distinguido siempre a la agricultura de otras actividades productivas ha sido su extrema dependencia con respecto a la naturaleza. Lo que significa que son las condiciones naturales, las que fijan el patrón biológico mediante el cual se da la transformación de la energía solar en alimento y se precisa el ritmo a que debían crecer las plantas, su tamaño, la cantidad y la calidad de sus frutos.

C.C. Reconocimiento

Históricamente, el desarrollo de la actividad agrícola se ha medido por lo que el ser - hombre ha sido capaz de realizar para controlar la naturaleza y trascender las dificultades que esta le plantea. de allí que Avalos señala la siguiente reflexión: “zafarse de las determinaciones del clima o de los suelos ha sido un propósito cada vez mas importante al mismo tiempo, en el cual las sociedades han crecido y, por ello ha aumentado la necesidad de producir alimentos, se ha tratado, así de reducir la importancia de la naturaleza no solo dominándola mediante la mecanización de un buen numero de actividades o el empleo de diferentes tipos de agroquímicos , sino a través de la “reelaboración” de muchos productos agrícolas o, incluso su reemplazo (el ejemplo de la fibra sintética es muy claro al respecto)”(viii).

Las dos formas descritas plantean que el incremento del control sobre la naturaleza buscando sucedáneos (reemplazantes para alguno de sus productos), se puede percibir como un significativo proceso en la producción de alimentos y de otros productos primarios de procedencia agrícola, al respecto el autor en referencia señala “los cambios, tanto los derivados de las ciencias biológicas y el amplio espectro de disciplinas que se las conecten, como los ocurridos en los otros campos de las nuevas tecnologías, particularmente de la microelectrónica y la informática, están empezando a conformar un nuevo patrón de organización de la producción primaria con el procesamiento agroindustrial y el mercado, adaptando la materia prima a los requerimientos de estas fases y al mismo tiempo, ampliando las posibilidades de uso de materias primas alternativas de sus ingredientes claves”.(ix)

www.bdigital.ula.ve

Se concibe ahora la actividad agrícola como un estado del sistema agroindustrial, en el cual, participan insumos con un alto nivel de tecnología incorporada que posibilita la generación de una serie de bienes agrícolas, que, al mismo tiempo sirven de materia prima de complejos y especializados procesos industriales “por ello en muchos países avanzados solo el 10% del valor agregado

C.C. Reconocimiento

se produce en las fincas, mientras que el 40 % proviene de los insumos y el 50% restante del procesamiento industrial y/a comercialización. Dicho de otra manera, en años recientes el valor de la producción de la finca decreció en 50 % mientras que el valor del resto de los insumos se triplico"(x).

El tema ecológico se pone de nuevo sobre el tapete, pero con variantes significativas con respecto a las proposiciones pioneras formuladas desde el Club de Roma hace más de dos décadas. Concatenada a esta posición y dentro de la tónica que le es característica en los últimos años la Comisión Económica para América Latina (CEPAL), apunta: "que la región se encuentra en una encrucijada histórica la cual exige una gran transformación productiva, hecha en condiciones de democracia política, al amparo de un modelo económico abierto y que al mismo tiempo siente las bases de un sistema socialmente equitativo. Sin embargo, agrega que los esfuerzos en esta dirección podrían frustrarse si, no se realiza de manera racional la gestión de los recursos naturales y del medio ambiente (el capital natural"(xi).

www.bdigital.ula.ve

La clave es entonces acentuar la relevancia que tiene la adopción de un nuevo paradigma tecnológico que tome en cuenta el aumento relativo de los costos de la energía, la necesidad de conservación de los recursos naturales y diversas condiciones ecológicas y climáticas que, en definitiva hagan posible una "agricultura sustentable" o como también se le denomina ahora con mayor sistematicidad "agricultura sostenible" que consiste en incitar a los productores a reducir el uso de agroquímicos (pesticidas, herbicidas, fertilizantes artificiales), pero, no eliminar su empleo completamente como en el caso del "cultivo orgánico". En vez de rociar químicos en toda la superficie sembrada y de hecho en todas las cosechas se inspeccionan los campos de cultivo, a fin de ubicar los problemas en específico (áreas de enfermedad o áreas de fertibilidad pobre, malas hierbas), que se atacaran posteriormente. Lo que en términos gráficos significa que "se está dejando a un lado la escopeta y se está tomando un rifle". Al reducirse el uso de

C.C. Reconocimiento

agroquímico se produce una leve caída de la producción sin embargo sigue siendo rentable porque, al usar menos químicos se pueden disminuir los costos.

Se trata entonces, de imponer un sistema en el cual, las cosechas deben ser rentables, satisfacer las necesidades de los consumidores y del medio ambiente así como también, preservar el suelo de allí que los alimentos deben producirse en aquellos cultivos que además de ser eficientes desde el punto de vista tradicional también ser eficientes desde el punto de vista ecológico.

La Desagriculturización de la Agricultura

La forma en la cual tradicionalmente se abordaba la agricultura residía en la idea en que esta representaba un sector dentro del cual quedaba definida la producción agrícola primaria. En función de este encuadre, el objetivo de la estrategia sectorial, era el crecimiento de la producción agrícola al margen de los efectos que pudieran generarse, bien hacia adelante, en dirección al consumidor, bien hacia atrás en el mercado de bienes y servicios requeridos para la producción. De hecho, como ya fue señalado, prevaleció un conflicto entre la agricultura y la industria, evidenciado en la poca industrialización de aquella y en la marcada orientación de ésta (fuera del capital nacional o de extracción foránea) hacia la compra de insumos extranjeros.

www.bdigital.ula.ve

Dentro de esta dirección de planteamiento se auspiciaron iniciativas para la creación de un marco jurídico e institucional que atomizaba las competencias, creando tabiques, compartimientos estancos difíciles de coordinar, la industria por un camino y la agricultura por otro, con políticas disimiles y hasta contradictorias, cuyas raíces se detectan en la concepción de la agricultura como un área susceptible de ser pensada en si misma se han dejado colar. Lo que plantea la necesidad dar un golpe de timón a esa dirección de desarrollo.

Por ultimo, el autor en referencia plantea: “hoy en día la óptica dominante desde la cual se ve la actividad agrícola y su lugar dentro de las economías

C.C. Reconocimiento

modernas es muy distinta, tal como lo ha predicado con insistencia la Oficina para la Planificación Agrícola (AGROPLAN), la actividad agrícola se considera parte integrante del sistema agroindustrial, el cual queda entendido como un conjunto articulado de actividades económicas que se inicia con la producción agrícola primaria y el abastecimiento de bienes y servicios requeridos por ella y que adicionalmente incluyen el acopio, transporte, manejo post cosecha, almacenamiento, transformación industrial, distribución al mayor y al detal, servicios de comida y consumo final de alimentos y otros productos de origen agrícolas"(xii).

Para utilizar un término que grafique la propuesta. Se utiliza la expresión "Desagriculturizar", el concepto de desarrollo agrícola que reemplaza la visión rígida y cerrada que lo considera como una simple fuente de suministro de materia prima, por una más amplia que recoja los eslabonamientos aguas arriba y aguas abajo atendiendo sus nexos con las industrias de insumos, de maquinarias e insumos agrícolas así como las relaciones con la agroindustria, todo esto dentro de los parámetros del desarrollo sustentable.

www.bdigital.ula.ve

El futuro de la cocina y de la gastronomía poniendo (¿acaso consumiendo?)

Siempre de relieve el acento en la Í.

En el último apartado del capítulo II se consideró la gastronomía entre otras acepciones como el "ARTE" de comer bajo el aspecto puramente hedonista en que suele ser tratada. Es por ello, que algunos estudiosos de la materia arriban a la conclusión que la categoría que mejor cuadra a la gastronomía sea la de arte. Arte, ante todo, en el sentido griego de "saber artesano", de saber práctico, saber en el accionar, saber en el desarrollo de la actividad; en otros términos la praxis del que ejecuta. En efecto, las gastronomía es un arte en todo y en el más esplendido sentido de la palabra Arte; con mayúscula. De allí que resulte

C.C. Reconocimiento

incomprensible es como no ha sido elevada al panteón de las artes tradicionales, y, que modernamente se haya hablado del cine como séptimo arte y nadie se haya atrevido a preconizar a la gastronomía al menos como el octavo arte. Pero es que realmente resultaría ridículo poner a la gastronomía, actividad tan antigua como el hombre mismo, por detrás de algo tan reciente como el cine; la gastronomía era arte “avant la lettre”.

Considerando entonces, la gastronomía como la más completa de las artes ya que el gastrónomo pone en juego todos los sentidos a la vez, incluido el oído. Así se pueden recordar las comidas, de los que saben comer, desde las mesas medievales amenizadas por músicos y trovadores hasta la sabia y difícil ciencia de una conversación placentera y alegre en la comida.

Ahora bien, retomando la definición de gastronomía como el “arte” de comer desde la perspectiva estrictamente hedonista y en cuyo contenido el elemento placer se asume de manera sacralizada. De acuerdo a Cordón, F.: “En sí. El placer es, para todo animal, la señal de lo que es bueno para él, y el dolor de lo que es malo, es decir perjudicial. Por consiguiente, el hombre, un ser vivo más, un animal más, se ve imperiosamente atraído a buscar el placer, tanto como a evitar el dolor. En este sentido, se pecaría de radicalmente hedonista y nadie le gustaría vivir fuera de la naturaleza. Pero en forma concomitante se plantea un problema de cuál es el tipo de placer que exige la naturaleza peculiar del hombre, aquello en que el hombre difiere de todos y cada uno de los demás animales. Creo que el hombre tiende al modo especial de disfrute que denominamos felicidad; todo placer (incluso todo placer elevado a disfrute) conviene a nuestra naturaleza en cuanto sea capaz de contribuir o al menos de incorporarse a nuestra felicidad, y nos perjudica, si de algún modo, se opone a nuestra felicidad a ese disfrute de grado superior”(xiii).

A los fines de otear con suma cautela en qué consistíria la felicidad (y en consecuencia, contribuir a ella desde la actividad culinaria) se tendría que

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

reflexionar un punto problemático como el de la índole de nuestra naturaleza humana, ya que la felicidad solo puede venir de actuar ajustado a la ley de nuestro propio desarrollo para disfrutar – en lo posible – con la percepción, sin duda placentera, de que se expande nuestra individualidad.

Como será de todos conocidos la palabra, que define la naturaleza humana, surgió (en el homínido que emprendió la actividad culinaria) de la necesidad de satisfacer según el autor antes aludido: “dos objetivos que le eran impuestos por el ejercicio de dicha actividad. El primer objetivo es la posibilidad de explorar cada vez más el pasado para proyectar acciones con previsión creciente; en este sentido, gracias a la palabra, el homínido se elevó; desde emprender solo acciones de urgencia con la guía exclusiva de los datos directos ofrecidos por los órganos de los sentidos, a la abstracción creciente de pensamiento que permita prever acciones cada vez más ambiciosas y complejas. El segundo objetivo de la palabra es, desde su origen, servir de vinculo a la cooperación entre los hombres en su incesante esfuerzo para transformar la realidad en su beneficio por la vía que fue abierta, precisamente por la actividad culinaria)” (xiv).

www.bdigital.ula.ve

De esta manera, queda perfectamente entendida la naturaleza humana. Por tanto, sería conveniente plantear la diferenciación de la felicidad con respecto al mero hedonismo y ello se reduciría en dos caracteres que parecen obvios: “por una parte, el objetivo hedonista es realizar una cadena discontinua (discreta de acciones que producen placer (se plantea por periodos de tiempo que él considera vacíos de realización personal y solo dedicados a acumular recursos y a ponerse en condiciones de conseguir un nuevo disfrute de placer (una amante, la buena mesa, un hobby y etc). Este fraccionamiento de la actividad del hedonista y, sobre la subordinación de su vida social a un aspecto parcial efímero y en cuanto tal, fútil) (2º por otra parte, la procura de placer se entiende como un impulso, por definición, egoísta, ya que se circunscribe a sensaciones del propio cuerpo, y los demás hombre son considerados como colaboradores – facilitadores del propio

C.C. Reconocimiento

placer. No puede dudarse de que el placer (la satisfacción de una necesidad somática (lo que es material y corpóreo en el ser humano, de manera apremiante) es algo realmente fundamental de nuestra naturaleza, sobre lo que todo lo demás, de algún modo se verifica; en efecto, el hombre es un animal y el placer puede decirse que constituye el objetivo principal del animal, casi siempre sometido al apremio de necesidades inmediatas. Pero precisamente la palabra – que procura emancipar al hombre de la presión de lo inmediato y que nace de la solidaridad destrona al placer y lo somete a la conquista de la felicidad" (xv).

Así tenemos que, en el hombre más sensual, el placer genésico (función por medio del cual se reproducen los seres vivos y perpetua su especie). Se eleve a erotismo, "esto es a un placer deseado y proyectado sobre la rememoración por el pensamiento del placer anterior. Y lo mismo puede decirse del gastrónomo, que procura elevar a disfrute de la cocina bien hecha y bien regada, el placer animal derivado del sabor de la cocina bien hecha; ej. Un joven vigoroso que ha realizado un ejercicio estimulante gozará al satisfacer su apetito de más placer que el gastrónomo, pero este lo eleva a disfrute de los sabores, y, a disfrute de su conoci miento de los sabores, y olores (de sus matices, de su procedencia, de su oportunidad, etc.). De este modo el hombre salta del impulso momentáneo animal ante estímulos directos al entusiasmo sostenido (a la pasión) ante proyectos bien concebidos que han de realizarse, siempre, en cooperación, en los que él se realiza un pensamiento comunicable. Del placer asciende a la felicidad" (xvi).

www.bdigital.ula.ve

Lo anterior significa que el placer, y sobre el placer, el disfrute no se oponen a la felicidad se edifica sobre ellos, constituyen su base los necesita. Sobre el dolor y la necesidad no hay disfrute, ni sin disfrute hay felicidad. En particular se ha de conservar celosamente el placer de la comida y el disfrute de ella como base de la actividad culinaria puesta al servicio de la felicidad.

Es por ello que, "la felicidad concebida en los términos ya señalados (nacida como el placer, de la capacidad de reaccionar a la muerte inevitable) se

C.C. Reconocimiento

intensifica con la claridad y con la amplitud del proyecto de actividad que para sí, el hombre concibe en cada momento de su vida y con la disposición de los medios necesarios para irlo realizando" (xvii). Al respecto cabe plantearse la siguiente interrogante: ¿Cuál es el límite que la realidad impone a la felicidad? "Ello viene dado por la propia vida (ya que está construida sobre la muerte, y que por tanto, la felicidad humana es y será siempre insegura y limitada, está y estará continuamente amenazada por la enfermedad y la muerte independientemente de las perspectivas de desarrollo progresivo que se le ofrecen a la humanidad entera) de la que cada hombre debe procurar (con ayuda de los demás) un gran proyecto integrado en el que vaya cristalizando y generándose, en pensamiento cada vez más rico y unificador, las propias facultades y la propia historia personal. Una buena educación habría de ir constantemente trabando el pasado (la memoria) del educando en un proyecto cada vez más ambicioso y más asimilado hasta llegar a esa cima en la que se otea la propia tarea hasta la muerte, en lo que ha de realizarse el individuo. De allí que la vida feliz es como la trayectoria bien conducida de un astro de luz cada vez más intensa que se extingue en el momento de máxima claridad" (xviii).

www.bdigital.ula.ve

La Cocina Y Factualmente La Gastronomia Al Servicio De La Felicidad

Se ha planteado hasta este apartado, que fue la actividad culinaria el primer disfrute humano conseguido sobre un placer animal, ciertamente la cocina enseño por primera vez a disfrutar con una obra humana: en concreto diría Cordón F.: "permitió educar el paladar y recíprocamente, ella se perfecciono sujetándose a las exigencias crecientes de este. Por otra parte, la naturaleza del hombre esta tan solidaria que exige disfrutar de la buena mesa – como de la música – entre amigos, despaciosamente, compartiendo en común la obra hecha. Nada de esto puede perderse, ni el disfrute gastronómico, ni el modo de gozarlo. Ahora bien, se percibe como preocupación que adquiere un carácter perentorio en la agenda del

C.C. Reconocimiento

progreso humano, está la de elevar un peldaño más la función de la actividad culinaria y hacerla pasar de servidora del disfrute a servidora de la felicidad" (xix).

En relación a este punto problemático, no estaría demás formularse esta pregunta: ¿De qué manera puede ponerse la actividad culinaria al servicio de la felicidad? En función de las consideraciones desarrolladas en párrafos precedentes, la actividad culinaria puede contribuir de una doble manera a la felicidad humana y urge ponerla en condiciones de que lo haga. En este sentido, el autor en referencia, señala: "me parece que, con el apoyo de la enorme experiencia encerrada en las cocinas tradicionales, la actividad culinaria tiene que cumplir dos exigencias muy importantes; la primera es producir, no solo una comida plenamente agradable, sino la comida conveniente para mantener el cuerpo (la composición y la cantidad del alimento debe plegarse a las necesidades energéticas y de reposición o desarrollo tisular de cada persona teniendo en cuenta: la edad, la intensidad de su actividad (profesional, deportiva, etc.), los desgastes climáticos, el estado de salud y la idiosincrasia, etc.), hasta la edad más avanzada posible, en el estado de plena salud necesario para el ejercicio de la facultad intelectiva cuya realización organizada, armónica, le proporciona felicidad"[54](xx).

www.bdigital.ula.ve

La segunda tarea urgente de la actividad culinaria es "extender el beneficio a todos los hombres. Preguntémonos ahora. ¿Cómo podrá la actividad culinaria elevarse – sin dejar de satisfacer el disfrute gastronómico – a cumplir estos dos grandes objetivos, tutelares del hombre, en que parece culminar su rango evolutivo de gestora, de madre, del primer hombre?. Este hombre, su cuerpo como tal, como el de cualquier otra especie, tiene su propia ley de desarrollo que hay que conocer lo mejor posible para aplicar unas normas educativas e

[54] Como dice el aforismo antiguo, al buen ejercicio de la mente requiere un cuerpo sano. El mismo, refiere solo el ejercicio mental, no a la calidad de lo que resulte de este ejercicio que no depende en modo alguno de lo que se coma sino de los contenidos de la conciencia brindados a cada persona por su medio social.

C.C. Reconocimiento

higiénicas de todo tipo que, a partir de las facultades congénitas de cada niño[55], consigan un hombre sano de cuerpo y espíritu, y que, luego mantengan en plena actividad a este hombre[56], en beneficio de sus semejantes, durante el mayor tiempo posible" (xxi).

Dentro de este orden de ideas pienso que en el futuro el mejor modelo de desarrollo social ha de permitir que toda la población coma al viejo modo con el apetito justo en un entorno grato, despacio y despreocupadamente guardando ciertas formas y disfrutando de una buena conversación. Pero esta perspectiva luminosa esta velada por oscuras sombras que no puede disipar corrientes de pensamiento vinculantes al problema, es decir, hay un conflicto grave entre la ciencia conductora de la actividad superior (pensamiento) y los intereses creados que se oponen al progreso. Solo con un nuevo modelo de desarrollo social, podrá oponerse a tantas practicas alimentarias nefastas que está imponiendo de manera acelerada una sociedad deshumanizada, esto es, movida por el impulso antisocial de vivir unos a expensas de otros. El frenesí por los beneficios no solo impide que la actividad culinaria se eleve a una práctica racional desde su empirismo depurado por siglos de experiencia, sino que esta arruinando las grandes tradiciones culinarias por los hábitos y productos que inundan el mundo desde los países desarrollados, con la ayuda irresistible de la publicidad de la gran industria alimentaria"(xxii).

www.bdigital.ula.ve

Ejemplos de lo antes aludido se percibe con la invasión irracional de las comidas rápidas (fast foods). Las comidas precocinadas más frecuentes, la

[55] El niño en particular, se le debe ir educando, desde que pasa de la lactancia, su aparato digestivo y su paladar para incorporarse a la cocina doméstica.

[56] La ciencia de la nutrición, basada en la biología, debe orientar la actividad culinaria de modo que esta consiga platos en los que se deben ofrecer una dificultad digestiva conveniente, a saber, variable entre escaso margen y ni tan grande que resulten pesado de digerir, ni tan débil que no ejerciten la función secretora (elaboración y expulsión de substancias, como detritus), del aparato digestivo, ni su motilidad. Esto permitiría que la población pudiera educar su sentido de la saciedad y, de este modo, disfrutar con la comida solo haber consumido la cantidad que permite mantenerse en el peso optimo con ventaja inapreciable para la salud.

C.C. Reconocimiento

denominada cocina norteamericana (Frnkfurter, hot dog, hamburger, aderezados con cat – soup, sándwiches mixtos, etc.), la mezcla desordenada de diversas cocinas tradicionales, los polvos para preparar postres y sopas, sirope para las bebidas refrescantes, el abuso del alcohol, productos aparentemente light (ligero) libre de calorías, pero contienen azúcar enmascarada, los alimentos para adelgazar, la industrias de dietéticos infantiles invasoras sin adaptación de ningún tipo y un largo etc.

No obstante, sería conveniente destacar que el desarrollo científico tecnológico alcanzado particularmente por la biología, agricultura y la ganadería permitiría, obviamente aplicado racionalmente, alimentar a toda la población humana actual y a la futura siempre y cuando crezca a un ritmo y hasta el límite plausible. Lo que implica tomar algunas medidas.

1) “Dado que la ciencia de la nutrición señala que se puede preparar un alimento excelente para el hombre con alimento predominantemente vegetal y dado también, el hecho de que este alimento con mucho mas rendimiento que la carne pienso que habria que dedicar al cultivo de plantas destinadas al consumo directo por parte del hombre, todas las tierras aptas para ello y solo dedicar a la ganadería el margen que se considere conveniente. Comer lo que la tierra racionalmente explotada produce, (y por la producción de una actividad pesquera racional), preparado(a) de modo óptimo para nutrir bien y ser paladeado con disfrute es lo que parece servir la felicidad general y de cada uno.
2) Venciendo las dificultades que el modelo de desarrollo social opone a los cultivos que exigen una aplicación de mano de obra grande o urgente, habría que reconsiderar el recurso a las leguminosas como cultivo básico por su gran rendimiento en proteína que en este sentido, se equiparan estas plantas a los rumiantes entre los animales. Pero en lo que respecta a los equilibrios ecológicos las leguminosas juegan un papel central. Mientras

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

que los rumiantes, su explotación como tal, conlleva a un desequilibrio ecológico devastador; no solo por la tala y deforestación que exige, la gran cantidad de recursos bioenergéticas que consume, sino por la pavorosa emisión de gas metano que generan estos animales, creando una gigantesca polución ambiental(xxiii).

Al perfil altamente positivo que en un principio se pueda percibir, se opone la ley de la sociedad hegemónica (capitalista) que no persigue la felicidad de todos (ni la de nadie), sino la racionalidad que le es intrínseca como es la maximización de la ganancia de algunos. Esta ley la bloquea e impide que se viabilice de manera expedita recursos financieros hacia la agricultura. Al contrario, procura reducir el gasto relativo dirigido hacia las actividades alimentarias, por su poca rentabilidad y por la escaza elasticidad de este consumo (imposible comer ad libitum) y casi impermeable a innovaciones (las especies vegetales cultivadas y las especies animales domesticadas comenzaron a explotarse en el neolítico), todo con el fin de que los consumidores apliquen la mayor parte de sus ingresos a productos industriales de rápida innovación e incentiven la emulación antisocial para poseerlos. Sin soslayar las enormes sumas de dinero que la irracional estructura del planeta (dividida en Estados – Nación antagónicos, algunos marcados por rasgos irreconciliables) destina con gran beneficio para una minoría, conllevando a la infelicidad de la gran mayoría.

www.bdigital.ula.ve

La Cocina Del Porvenir O la Miscelanea Del Mañana

La cocina que en el milenio en curso se encuentra en pleno desarrollo, resulta desconcertante desde cualquier punto de vista. Ya que de acuerdo a

C.C. Reconocimiento

[57]Soria, A.: “se cocinara para gente que no quiere comer. Y que cuando apurado por el hambre lo hace, mezcla el temor con la esperanza.

Asi tenemos, que las ganas y la necesidad de comer sano y bien, han disparado una nueva tendencia alimentaria: LA COMIDA BIOLOGICA la llaman algunos, otros la COMIDA ORGANICA. Pero lo cierto es que debe su origen al desencanto. Los tomates ya no huelen a tomates, ni los melones a melones, el pollo sabe a cartón y los embutidos son sospechosos por definición. Carnes, hortalizas, frutas y verduras han perdido aroma, perfume y también sustancia. Producidos por toneladas, lo bueno se mezcla con lo malo en los automercados. La química ha ido en ayuda de las Fast – Life. Y también ha ido en la ayuda del engaño” (xxiv).

Ahora bien imbuidos dentro de la tendencia en cuestión cabe formularse la siguiente interrogante: ¿Quiénes serían los consumidores militantes ahora y los potenciales en un futuro?. Según el autor en referencia, “los consumidores por excelencia de la comida biológica son las nuevas generaciones. Los compradores y por tanto financistas de la nueva tendencia son los amantes de la vida saludable y también los defensores de la ecología. Estos últimos aportan al consumo, el aplauso militante a una nueva cultura agrícola e industrial y la condena en bloque para toda producción que no respete el equilibrio del medio ambiente”(xxv).

www.bdigital.ula.ve

Y agrega: “el lastre de la nueva tendencia es su precio, todo lo ecológico vale el doble o el triple que el producto tradicional. Los oráculos de la postmodernidad dicen que ese no es un problema estructural. Que hay que darle tiempo al tiempo que ya al final del segundo milenio se demostró que la calidad no es un problema de precio, sino de percepción y de hecho cultural”(xxvi).

[5757] Soria, A.: Viaje Irrevente y Razonado por los Laberintos de la Cocina de la modernidad… ¿y porque NO de la Postmodernidad?. Ediciones Cuadernos del Rectorado, Univerdad Nacional Experimental de Yaracuy (UNEY). Septiembre de 2004. Pag. 13

C.C. Reconocimiento

Dentro de las consideraciones precedentes, se desprende una pregunta a rajatabla: ¿No es lógico que una sociedad, preocupada ante la posibilidad de contraer enfermedades a través de la comida, acabe enfermando también de miedo?. Ciertamente, todo ello ha conducido a que en las sociedades occidentales contemporáneas industrializadas aparezca el síndrome de la "ortorexia" que designa lo que su creador – S. Bratman, M. D. – considera como un nuevo trastorno del comportamiento alimentario: "la obsesión por comer saludablemente" (xvii). No obstante, y quizás lo más relevante es que el discurso sobre la ortorexia cumple funciones ideológicas de legitimización y control por parte del campo medico hegemónico y de deslegitimación de los discursos y prácticas de alimentación y salud de carácter contracultural.

Ahora bien, si oficialmente como lo dice Arias, M.: "se reconoce que los contaminantes alimenticios producen enfermedades, en vez de presentar la preocupación por ellos como una obsesión enfermiza lo lógico ¿no sería atacar y de hecho acabar con la contaminación alimentaria?. ¿No seria el momento de poner en marcha de una vez por todas, políticas agrarias que apoyaran decididamente formas de producción respetuosas con la tierra, con las producciones, sin obviar por supuesto a los productores y de hecho con los consumidores como es el caso de la agricultura biológica?"(xviii).

www.bdigital.ula.ve

Ante la situación de hecho planteada; ¿Cuáles serian las opciones o alternativas al respecto?. La que parece haberse erigido en la salida más expedita y si se quiere sacralizada para los que andan inmersos no solo en el movimiento de la comida aséptica, inmaculada, sino aquellos que andan en la "onda de la pasión por la forma", es la cocina "fusión". Siendo esta propuesta, la que más se consume en los salones que se les denomina "**SPA - GIMNASIO**" y en las tertulias de las sociedades opulentas. Pero en realidad, dicha cocina, está de espaldas a unos de los fenómenos más importantes de los tiempos postmodernos: la necesidad de respetar los gustos y sabores de un mundo que, diverso y multicultural por naturaleza, resiste y rechaza la homogeneidad y la globalización a la hora que para disfrutar, se sienta a la mesa.

C.C. Reconocimiento

Citas Bibliográficas

Conclusiones.

i. Armand, J.: “Una Globalidad al servicio de Occidente”. En el suplemento cultural de Ultimas Noticias. Caracas. 26 de octubre de 1997.

ii. Lanz, R.: “La Investigación comunicacional frente a los Nuevos Escenarios”. ¿La Inevitable sumisión o el lugar que debe ocupar?. En la Discucisón posmoderna. CEAP – Faces – UCV, Caracas, 1993, p. 15.

iii. Lanz, R. “Desde Posmópolis”. En Revista Versal. Revista Trimestral del Consejo de Publicaciones de la Universidad de los Andes. Mérida – Venezuela. mayo – octubre. Nº 1, 1995. P.p. 13-16.

iv. Selecciones Reader`s Digest Association: ¡Hambrunas Peligran!. “Alimentos que frenarían la Erosion Genética y preservarían la Biodiversidad”. Pleasentville, Nueva York – USA. Septiembre de 1991. P.p. 13-15.

v. Avalos, I : Desagriculturizar la agricultura. Diario de Caracas. Caracas ,Junio 1992. P. 8

vi. Ibid.: P. 8

vii. Ibid.: P. 8

viii. Ibid.: P. 8

ix. Ibid.: P. 8

x. Ibid.: P.p 8 - 9

xi. Ibid.: P.p 8 – 9

xii. Cordon, F.; Cocinar Hizo al Hombre. Edit. Tusquets. Barcelona – España, 1991. P.145.

xiii. Ibid.: P. p 146 - 147

xiv. Ibid.: P. p 147 - 148

xv. Ibid.: P. 152

xvi. Ibid.: P. 153

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

xvii. Ibid.: P. 157

xviii. Ibid.: P. 158

xix. Ibid.: P. 159

xx. Ibid.: P. p 162 - 163

xxi. Ibid.: P. 163

xxii. Ibid.: P. 164

xxiii. Ibid.: P. 164

xxiv. Soria, A.: Viaje Irreverente y Razonado por los laberintos de la Cocina de la Modernidad… ¿Y porqué no de la Posmodernidad?. Ediciones Cuadernos del Rectorado, Universidad del Yaracuy (UNEY). Septiembre 2004 p. 13.

xxv. Ibid.: P.p. 13-14.

xxvi. Ibid.: P.14.

xxvii. Gomez, M.: Introducción: En “La Construcción Discursiva de la Ortorexia. Relación Cultura – Poder y Discursos Alimentarios”. Tesis de Maestría para Optar al Título de Magister Scientiarum en Antropología. Maracaibo – Venezuela: Universidad del Zulia, septiembre 2004.

www.bdigital.ula.ve

xxviii. Arías, M.: “La Ortorexia, Un Invento de la Industria Agroalimentaria”. Boletin de la Asociacion de la Vida Sana. Barcelona – España, 20 de julio de 2004.

xxix. Ibid.: P. 165

xxx. Ibid.: P. 165

C.C. Reconocimiento

www.bdigital.ula.ve

ANEXO

C.C. Reconocimiento

Los Tres “Golpes” (ingesta) en la Mesa del Venezolano

El Pan nuestro de cada día

Como una formula de despertar: ¡además de las pupilas y papilas gustativas! La curiosidad del lector(es) ante un estudio desarrollado por varias empresas u organizaciones de opinión. Se brinda de seguida, un trabajo de interés, donde podrán encontrar las particularidades que tienen los venezolanos y pensando en ofrecer información de gran utilidad tanto a especialistas del área como a la audiencia en general, se realiza un share of stomach (convidar a compartir la comida) donde se daría a conocer la dieta diaria del ciudadano criollo.

En nuestro caso particular fue un sondeo factualmente restringido, en el que se llevaron a cabo cuarenta y cinco (45) entrevistas focalizadas en tres regiones; a saber: Amazonas, Yaracuy, y Lara, a personas de todos los estratos socioeconómicos. En su interior se podrá encontrar un perfil de los consumidores y detectar de qué manera se ha tratado de solventar ciertos problemas de desabastecimiento, incluso donde solemos comer, así como también las actitudes y tendencias hacia algunos insumos.

www.bdigital.ula.ve

Además, abriremos el apetito a la discusión y al razonamiento, pues invitamos un grupo de actores del sector alimenticio tanto del sector privado como del público, para que debatieran sobre la situación de la industria. Finalmente, se adereza con los análisis de dos importantes experto en la materia. Sin duda un suculento banquete para darse gusto.

Así las cosas, no se pregunte más que acostumbra el venezolano consumir en el desayuno, el almuerzo, la cena o la merienda y devórese estas gustosas páginas que están para chuparse los dedos.

Para este trabajo se indagarán las comidas administradas durante las últimas veinte y cuatro (24) horas de los individuos encuestados, con el objetivo de

C.C. Reconocimiento

conocer, la composición de la dieta diaria en los distintos momentos de la jornada. Se trata de una muestra diversa y significativa, distribuida en diferentes regiones del país, lo que permitió tener la estimación a nivel nacional, de las características precisas y marcadas del patrón de conducta a la hora de comer. Así mismo, se exploraron aspectos que descubren costumbres y tendencias nutricionales muy particulares del criollo. Sin obviar, por supuesto, como ha solventado la población la falta de algunos insumos.

Combo Nutricional: Tres (03) Vértices del Análisis.

En muchos sondeos acerca de la conducta del consumidor la figura de la pirámide sirve para darle cuerpo y de hecho carne mórbida a la investigación. Obviamente, este esquema de operatividad en el presente trabajo también prevaleció. De esta manera, el lector encontrará información acerca del sector alimentario estructurada en forma de triángulo; así tenemos: un estudio de opinión, un debate y una entrevista con personal especializado en el tema. En cuanto al primer vértice se trata de otra interesante investigación, producto de varias empresas de opinión, la cual aportara fuerza nutricia en materia de la percepción del venezolano sobre la situación actual.

www.bdigital.ula.ve

El segundo ángulo está conformado por un contrapunteo (plato compartido) entre dos personajes: Cavidea y Mercal; quienes dieron inicio a una mesa redonda, donde los diferentes comensales pertenecientes al sector público y privado compartieron y debatieron acerca de varios aspectos: escases, control de precio, ley de acaparamiento, entre otros. Por último el experto y profesor del IESA, Carlos Machado Allinso, realizó todo un recorrido, por las décadas anteriores, el cual sirvió como marco teórico para una mejor comprensión de la situación que vive Venezuela actualmente. Así mismo, abordo la problemática del mercado venezolano con sus particularidades, específicamente las irregularidades y deficiencia del sistema entre ellas el alto costo dela vida, el incumplimiento de las normas internaciones, para el tratamiento de los alimentos y el atropello del

C.C. Reconocimiento

consumidor que sufren los ciudadanos de este país. Y como postre, el director de Datanalisis Luis Vicente León nos brindó sus observaciones acerca de las preocupaciones del venezolano. Esperando que el triangulo sea de un alto valor proteico para aquellos que le otorguen alguna mirada al presente material.

En efecto, tal como ya se había señalado el share of stomach es la investigación que hoy les presentamos con ei propósito de dar a conocer la composición de la dieta diaria de los venezolanos adultos. Para realizar este trabajo las distintas empresas u organizaciones de opinión de gran y dilatada trayectoria en el ámbito del análisis del mercado a nivel local y también mas alla de nuestras fronteras desarrollaron un estudio a escala nacional para identificar que come el ciudadano criollo; obviamente en las principales ciudades, lo que supone, que a partir de este estudio se podría inferir en lo que respecta al venezolano de las zonas rurales (campesinos- trabajadores agricolas), bien sea de la montaña, la selva, regiones costeras, los llanos y sabanas. Sin obviar las comunidades indígenas hasta hace poco invisibilizada, determinando en primer lugar la actitud hacia los alimentos. Asi como también, los insumos consumidos por categorías y por momentos del día

www.bdigital.ula.ve

De acuerdo a la línea de planteamiento, se asoma a continuación el esqueleto del estudio:

- Antes y después del desayuno.
- Después del desayuno y antes del almuerzo.
- En el almuerzo
- Después del almuerzo y antes de la cena
- En la cena
- Después de la cena

C.C. Reconocimiento

Especificaciones técnicas

El tamaño de la muestra fue de XLV hogares encuestados cara a cara. El perfil del entrevistado estuvo constituido por hombres y mujeres con edades comprendidas entre 18 y 65 años, pertenecientes a los niveles económicos ABC +, C, D y E; residenciados en las ciudades: Barquisimeto, San Felipe; y en lo que refiere al estado Yaracuy todo lo relacionado al municipio Veroes, cuyas coordenadas geográficas apuntan a su ubicación en la zona nororiental del estado en referencia, o costa yaracuyana donde destacan tradiciones ligadas a la fe popular de Los Luangos y Los Tari sembrados en las comunidades afrodescendientes del Chino, de La Hoya, El Farriar, palmarejo, Agua Negra, y Taria. En relación al caso Amazonas existió una gran uniformidad de criterio para escoger el lugar en donde se haría el estudio o trabajo de investigación en cuestión, ya que la experiencia concreta en el area, asi lo determinaba. En efecto, la ciudad capital de este estado: Puerto Ayacucho, factualmente se ha erigido en una suerte de Meca para las distintas etnias indígenas que habitan el territorio amazonense. Y ello se puede constatar en las zonas periféricas de la misma. De igual manera, la selección vino dada por la logística que ofrece para el buen desarrollo de la investigación y por ende la infraestructura conceptual-categorial a manejarse propicio aun mas la operatividad del sitio.

www.bdigital.ula.ve

De acuerdo a las empresas de opinión encargadas del estudio, la precisión de las estimaciones es del 95 % de confianza con un error muestral del 4,4 %. Los trabajos de campo (T.C.) se llevaron a cabo desde el 7 hasta el 21 de Agosto del 2010 (el primer T.C.). Desde el 6 hasta el 20 de Agosto del 2012 (el segundo T.C.). Desde el 9 hasta el 23 de Agosto (el tercer T.C.). Los resultados están servidos. Solo nos queda desearles ¡Buen provecho!.

Dibujo ciudad

Rango edad

C.C. Reconocimiento

Sexo

Nivel socio – económico

Mi comida es sabrosa
La comida es un momento para compartir con otros
Como carne, pollo o cochino
Mi comida es saludable / balanceada
Como vegetales / ensaladas
Como platos tradicionales
Como solo lo que me gusta
Como frutas
Como alimentos hechos con harina
Como alimentos que tiene suplementos nutric./vitam.
www.bdigital.ula.ve
La comida es divertida
Como todo lo que me provoca
Cuido mi cuerpo por medio de la comida
Me gusta comer cosas nuevas que no había probado antes
Como dulces
Como frituras/cosas fritas
Como alimentos que vienen casi listos
Como en la calle
Uso productos “light” o “de dieta”

Resultados de la tabla respecto al sexo

Las mujeres tienen una alimentación más controlada para cuidar su cuerpo que incluye mayor frecuencia de consumo de frutas, productos light y poco frituras y comidas de la calle.

C.C. Reconocimiento

Destaca en los hombres el consumo de todo lo que les provoca, las frituras así como disposición a probar cosas nuevas.

Mi comida es sabrosa
La comida es un momento para compartir con otros
Como carne, pollo o cochino
Mi comida es saludable / balanceada
Como vegetales / ensaladas
Como platos tradicionales
Como solo lo que me gusta
Como frutas
Como alimentos hechos con harina
Como alimentos que tiene suplementos nutric./vitam.
La comida es divertida
Como todo lo que me provoca
Cuido mi cuerpo por medio de la comida
Me gusta comer cosas nuevas que no había probado antes
Como dulces
Como frituras/cosas fritas
Como alimentos que vienen casi listos
Como en la calle
Uso productos “light” o “de dieta”

www.bdigital.ula.ve

Resultados de la tabla respecto a las clases sociales.

En los niveles más altos se observan mayores esfuerzos, así como fácil acceso a la comida para cuidarse. Se observa mayor consumo de productos de dieta, ensaladas y frutas, suplementos nutricionales.

C.C. Reconocimiento

Por su parte, en los niveles más bajos destacan mayor consumo de harinas y frituras.

Mi comida es sabrosa	En PLC
La comida es un momento para compartir con otros	En Barquisimeto y Pto. La Cruz
Como carne, pollo o cochino	En Barquisimeto, C. Guayana y PLC
Mi comida es saludable / balanceada	En Pto. La Cruz
Como vegetales / ensaladas	
Como platos tradicionales	En Barquisimeto
Como solo lo que me gusta	En Barquisimeto, PLC, Valencia y Ccs
Como frutas	En Barquisimeto y C. Guayana
Como alimentos hechos con harina	En Barquisimeto y C. Guayana
Como alimentos que tienen suplementos nutric./vitam.	
La comida es divertida	
Como todo lo que me provoca	En Pto. La Cruz
Cuido mi cuerpo por medio de la comida	En Caracas
Me gusta comer cosas nuevas que no había probado antes	
Como dulces	En Barquisimeto y Caracas
Como frituras/cosas fritas	En Caracas
Como alimentos que vienen casi listos	En Caracas
Como en la calle	En Caracas
Uso productos “light” o “de dieta”	En Maracaibo

www.bdigital.ula.ve

Resultados de la tabla respecto a las ciudades estudiadas.

Es importante destacar que estas respuestas están basadas en percepciones y actitudes que las personas pueden tener frente a las frases evaluadas, aunque no necesariamente reflejan la realidad de lo que realizan.

En la ciudad de Puerto la Cruz / Barcelona se percibe una actitud de búsqueda de placer y diversión mediante la comida, al mencionar con mayor

C.C. Reconocimiento

frecuencia que es divertida, sabrosa para compartir con otros y les gusta probar cosas nuevas.

También resalta Barquisimeto, donde se considera la alimentación de una manera más conservadora, prefiriendo los platos tradicionales y con poco interés en probar los nuevos, concibiendo la comida como un momento para compartir con otros y consumiendo todo tipo de sustentos: carnes, frutas, harinas, dulces, aunque de manera saludable.

Por otro lado, Caracas y su estilo de vida promueven una actitud diferente hacia la alimentación con la preferencia de dulces y harinas, así como la comida ya casi preparada y comprada en la calle.

En Maracaibo pareciera existir conciencia en el hecho de que piensan que deben consumir productos light y reducir la ingesta de frituras y dulces.

www.bdigital.ula.ve





Consumo de alimentos antes del desayuno

Consumió usted algún alimento antes y durante el desayuno de ayer? (Respuesta única y espontánea)

Por favor dígame específicamente todos los productos que consumió ¿algo más? (múltiple espontáneo).

Consumo No 16% Si 84% base 45 hogares

Alimentos consumidos

C.C. Reconocimiento

Quesos	62%
Harina de maíz (arepa)	62 %
Margarina/mantequilla	41%
Embutidos	23%
Pan	22%
Huevos	14%
Carne de res	10%

Consumo de alimentos antes y en el desayuno fuera de la casa.

¿Ésta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

¿En qué tipo de establecimiento compró lo que comió antes y durante el desayuno de ayer? (respuesta múltiple)

Lugar de preparación En casa 86%fuera de casa 13 % ambos: 1% base: 45

Tipo de Establecimiento: base 45

www.bdigital.ula.ve

Kiosko	21%
Venta de empanadas	19%
Arepera	16%
Panadería	12%
Lonchería y afines	12%

Consumo de bebidas antes y durante el desayuno.

¿Consumió usted alguna bebida antes y durante el desayuno ayer? (respuesta única y espontánea)

¿Qué bebidas consumió usted antes y durante el desayuno de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple – espontánea).

Consumo: No 7% Si 93% base 45

Bebidas consumidas Base 45

C.C. Reconocimiento

Café	52%
Agua	22%
Jugos naturales	16%
Leche líquida cartón	8%
Refresco	8%
Leche en polvo	6%
Jugos envasados	6%
Malta	5%

Consumo de alimentos en el almuerzo

¿Consumió usted algún alimento en el almuerzo de ayer? (respuesta única – espontánea)

¿Por favor digame específicamente todos los productos que consumió ¿algo más? (múltiple espontáneo).

Alimentos: base 45

www.bdigital.ula.ve

Arroz	61%
Ensaladas, vegetales, hortalizas	46%
Carne de res	43%
Plátano	37%
Pollo	32%
Pasta	22%
Aceite	21%
Granos	15%
Quesos	14%
Papa	12%
Mayonesa	9%
Ketchup	8%
Pan	6%
Margarina / Mantequilla	6%
Pescado	5%
Harina de maíz (arepa)	5%

Consumo de alimentos en el almuerzo fuera de la casa

C.C. Reconocimiento

¿Ésta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

¿En qué tipo de establecimiento compró lo que comió en el almuerzo de ayer? (respuesta múltiple)

¿En qué cadena de comida rápida compró lo que comió en el almuerzo ayer? (respuesta múltiple espontánea)

Lugar de Preparación En casa 91 % fuera de casa 8% base 45

Tipo de establecimiento base 45

Herramientas con menú del día afuera	26 %
Cadenas de comida rápida	24 %
Restaurante / tasca atendido por mesoneros	21 %

www.bdigital.ula.ve

Cadena de comida rápida base 45

Arturos	70 %
Mc Donald´s	10 %
Subway	10 %
Otras menciones	10 %

Consumo de bebidas en el almuerzo

¿Consumió usted alguna bebida en el almuerzo de ayer? (respuesta única – espontánea)

¿Qué bebidas consumió usted en el almuerzo de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple espontánea).

Consumo No 8% Si 94 % base 45

C.C. Reconocimiento

Bebidas consumidas base 45

Juegos naturales	36 %
Refrescos	34 %
Agua	28 %
Bebidas instantáneas en polvo	4 %
Té frío en polvo	4 %
Jugos envasados	3 %
Té frío para tomar	3 %

Consumo de alimentos en la cena

¿Consumió usted algún alimento en la cena de ayer? (respuesta única – espontánea)

Por favor dígame específicamente todos los productos que consumió ¿algo más? (múltiple espontáneo)

www.bdigital.ula.ve

Consumo No 14 % Si 86 % base 45

Alimentos base 45

Quesos	47 %
Harina de maíz (arepa)	41 %
Margarina / Mantequilla	31 %
Pan	28 %
Embutidos	27 %
Ensalada, vegetales y hortalizas	18 %
Carne de res	11 %
Aceite	9 %
Pollo	9 %
Huevos	8 %
Mayonesa	8 %
Ketchup	6 %
Plátano	5 %
Pasta	5 %

Consumo de alimentos en la cena fuera de casa

C.C. Reconocimiento

¿Esta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

¿En qué tipo de establecimiento compró lo que comió en la cena de ayer? (respuesta múltiple)

Lugar de preparación en casa 91 % fuera de casa 8 % ambos 1 % base 45

Tipo de establecimiento

Perrocalentero	27 %
Cadenas de comida rápida	19 %
Panadería	14 %
Restaurante / tasca atendido por mesoneros	8 %

www.bdigital.ula.ve

Consumo de bebidas en la cena

¿consumió usted alguna bebida en la cena de ayer? (respuesta única – espontánea)

¿Qué bebidas consumió usted en la cena de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple – espontánea)

Consumo No 8% Si 92 % base 45

Bebidas consumidas

Agua	30 %
Refresco	25 %
Jugos naturales	18 %
Café	9 %
Leche líquida /de cartón	6 %
Jugos envasados	5 %

C.C. Reconocimiento

Comidas principales de día

Cabe destacar que algunas personas consumen en la cena alimentos similares a los ingeridos en el desayuno, lo que podría denominarse una “cena liviana”, mientras que otros consumen alimentos similares al almuerzo, que se puede denominar “plato fuerte o una comida completa”.

Por lo general al preguntar a los entrevistados qué comen se hace poca referencia a platos o recetas conocidas siendo la más características “La arepa”, también hay menciones aisladas de “empanadas”, “sándwiches”, “sopa”, y en ocasiones encontramos “Pabellón”, “Pasticho” y “Hamburguesa”. La mayoría hace referencia a los ingredientes principales que conforman el plato, como por ejemplo: “arroz, carne molida y tajadas”.

Entre los principales alimentos consumidos se encuentran:

www.bdigital.ula.ve

Proteínas: queso, embutidos, huevos, carne de res, pollo.

Carbohidratos: harina de maíz, arroz, pan, plátano, pasta.

Grasas y otros condimentos: mantequilla / margarina, aceite, kétchup, mayonesa.

Bebidas: jugos naturales, agua, refrescos, café.

MERIENDAS

Consumo de alimentos después del desayuno y antes del almuerzo

¿Consumió usted algún alimento después del desayuno y antes del almuerzo de ayer? (respuesta única – espontánea)

Por favor dígame específicamente todos los productos que consumió ¿Algo más? (múltiple – espontáneo).

Consumo	No 90 %	Si 10 %	Base 45

C.C. Reconocimiento

Alimentos base 45

Frutas	24 %
Galletas, dulces y saladas	24 %
Quesos	16 %
Pan	14 %
Margarina / mantequilla	14 %
Harina de maíz (arepa)	12 %
Aceite	8 %
Ensalada, vegetales, hortalizas	8 %
Embutidos	6 %
Torta	6 %

Consumo de alimentos después del desayuno y antes del almuerzo fuera de la casa

¿Ésta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

www.bdigital.ula.ve

¿En qué tipo de establecimiento compró lo que comió después del desayuno y antes del almuerzo de ayer? (respuesta múltiple)

Lugar de preparación En casa 80 % fuera de casa 18 % ambos 2 % base: 45

Tipo de establecimiento

Kiosko	30 %
Bodega	30 %
Panadería	20 %
Restaurant / tasca atendido por mesoneros	10 %
Lonchería / afines	10 %

Consumo de bebidas después del desayuno y antes del almuerzo

C.C. Reconocimiento

¿consumió usted alguna bebida después del desayuno y antes del almuerzo de ayer? (respuesta única – espontánea)

¿Qué bebidas consumió usted después del desayuno y antes del almuerzo de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple – espontánea).

Consumo No 27 % Si 73 % base 45

Bebidas consumidas

Agua	71 %
Café	16 %
Refrescos	11 %
Jugos naturales	9 %
Malta	6%

Consumo de alimentos después del almuerzo y antes de la cena

www.bdigital.ula.ve

Consumió usted algún alimento después del almuerzo y antes de la cena de ayer? (respuesta única – espontanea)

Por favor dígame específicamente todos los productos que consumió ¿algo más? (múltiple espontáneo).

Consumo No 78 % Si 22 % base; 45

Alimentos base: 45

Galletas dulces y saladas	27 %
Pan	12 %
Torta	12 %
Quesos	11 %
Chucherías dulces	10 %
Frutas	8 %
Ensalada, vegetales y hortalizas	8 %
Margarina / mantequilla	8 %
Azúcar	7 %
Aceite	7 %

C.C. Reconocimiento

Arroz	7 %
Embutidos	6 %
Carne de res	6 %
Harina de trigo	6 %

Consumo de alimentos después del almuerzo y antes de la cena fuera de casa

¿Esta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

¿En qué tipo de establecimiento compró lo que comió después del almuerzo y antes de la cena de ayer? (respuesta múltiple)

Lugar de preparación En casa 75 % fuera de casa 24 % ambos 2 % base: 45

Tipo de establecimiento base 45

www.bdigital.ula.ve

Kiosko	36 %
Panadería	36 %
Bodega	11 %

Consumo de bebidas después del almuerzo y antes de la cena

¿Consumió usted alguna bebida después del almuerzo y antes de la cena de ayer? (respuesta única – espontánea)

¿Qué bebidas consumió usted después del almuerzo y antes de la cena de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple espontánea)

Consumo No 23 % Si 77 % base 45

Bebidas consumidas

Agua	64 %
Refrescos	17 %

C.C. Reconocimiento

Café	17 %
Jugos naturales	9 %
Malta	6 %

Consumo de alimentos después de la cena

¿Consumió usted algún alimento después de la cena de ayer? (respuesta única – espontánea)

Por favor dígame específicamente todos los productos que consumió ¿algo más? (múltiple . espontaneo)

Consumo No 92 % Si 8 % Base 45

Alimentos base 45

Quesos	24 %
Pan	19 %
Chucherías dulces	14 %
Frutas	12 %
Harina de maíz (arepa)	12 %
Galletas dulces y saladas	10 %

www.bdigital.ula.ve

Consumo de alimentos después de la cena fuera de casa.

¿Esta comida fue preparada en casa o comprada fuera de casa? (respuesta única)

Lugar de preparación en casa 86 % fuera de casa 14 % base 45

Consumo de bebidas después de la cena

¿Consumió usted alguna bebida después de la cena de ayer? (respuesta única – espontánea)

C.C. Reconocimiento

¿Qué bebidas consumió usted después de la cena de ayer? ¿alguna otra? (respuesta múltiple espontánea)

Consumo No 35 % Si 65 % base 45

Bebidas consumidas base 45

Agua	78 %
Café	8 %
Jugos naturales	6 %
Leche líquida / de cartón	5 %
Refrescos	5 %
Cerveza	5 %

CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DE CASA

www.bdigital.ula.ve

Tipo de establecimiento

¿En qué tipo de establecimiento compró el desayuno / almuerzo / cena que comió en esta última semana? (respuesta múltiple – espontánea)

¿Cuánto suele gastar para usted cada vez que compra desayuno / almuerzo / cena fuera de casa?

Gasto promedio

Total BsF 10.13 ABC+/C BsF 11.97 D/E BsF 8.77	Total BsF 28.29 ABC+/C BsF 32.50 D/E BsF 23.37	Total BsF 31.99 ABC+/C BsF 46.35 D/E BsF 23.37
Lonchería y afines 15 %	Cadenas de comida rápida 35 %	Cadenas de comida rápida 28 %
Panadería 21 %		
Kiosko 19 %	Restaurantes con menú del día afuera 27 %	Perrocalentero 22 %
Arepera 17 %		
Venta de empanadas en local 14 %	Restaurant / tasca atendido por	Restaurante / tasca atendido por

C.C. Reconocimiento

	mesoneros 25 %	mesoneros 20 %
Comedor de la empresa / universidad		Trailer 11 %

Desayuno base: 45 Almuerzo base: 45 Cena base: 45

Cadenas de comida rápida

¿En qué cadena de comida rápida compró el desayuno / almuerzo / cena que comió en esta última semana? (respuesta múltiple espontánea)

Arturos	52 %	Mc Donald´s	62 %
Mc Donald´s	36 %	Arturos	12 %
Subway	12 %	Domino´s Pizza	12 %
Otras menciones	12 %	Otras menciones	12 %

Almuerzo base 45 cena base 45

Preparación de alimentos

www.bdigital.ula.ve

¿en la ultima semana ¿Cuántos días comió el desayuno / almuerzo / cena preparado y comprado fuera de la casa?

¿Qué días de la semana específicamente fue que comió el desayuno / almuerzo / cena preparado y comprado fuera de la casa?

Aproximadamente 19 % de los entrevistados consumió alimentos preparados fuera del hogar en la última semana

De los 7 días que conforman la semana estas personas consumen alimentos preparados fuera de casa:

- En el desayuno 3.27 días, entre lunes y viernes
- En el almuerzo 2.57 días entre lunes y viernes
- Y en la cena 2 días entre viernes y domingo

Perfil según lugar de preparación de los alimentos

C.C. Reconocimiento

Hallazgos

Consumidores de alimentos preparados en casa	Consumidores de alimentos preparados fuera de casa
- Mujeres. - Adultos de mayor edad, entre 46 – 65 años. - En las ciudades Valencia y Maracay es mayor la proporción de los que consumen alimentos preparados en casa que fuera de casa. - En las otras ciudades del país no se observan diferencias significativas.	- Hombres. - Jóvenes y adultos jóvenes entre 18 – 35 años. - En la ciudad de Maracaibo se observa mayor la proporción de los que consumen alimentos preparados fuera de casa, que los preparados en casa. - En las otras ciudades del país no se observan diferencias significativas.

Razones de selección del establecimiento.

www.bdigital.ula.ve

¿Por qué visita este tipo de locales para comprar el desayuno / almuerzo / cena? (pregunta abierta espontánea).

Por falta de tiempo		26 %	Queda cerca del trabajo / casa		18 %	Le gusta la comida de ese lugar		23 %
Queda cerca del trabajo / casa		19 %	Le gusta la comida de ese lugar		17 %	Queda cerca del trabajo / casa		17 %
Le gusta la comida de ese lugar		17 %	Por falta de tiempo		16 %	Para comer algo diferente variar		12 %
Es más económico / barato		13 %	Es más económico / barato		11 %	Es más económico / barato		11 %
Por costumbre		11 %	Por costumbre		11 %			

Desayuno base 45 Almuerzo base 45 Cena base 45

C.C. Reconocimiento

CONSUMO DE ALIMENTOS LIGHT

Proporción de Alimentos Light consumidos en los diferentes momentos del día.

¿Lo que consumió, es “De Dieta”, “Ligero” o “Light”? (respuesta única para cada producto)

Quesos.	11 %	89 %
Margarina / mantequilla	04 %	96 %
Pan	17 %	83 %
Embutidos	6 %	94 %
Mayonesa	05 %	95 %
Galletas dulces y saladas	25 %	75 %
Ketchup	02 %	98 %
Atún	13 %	88 %
Si	No	

www.bdigital.ula.ve

Proporción de Bebidas Light consumidos en los diferentes momentos del día

¿Lo que consumió, es “De Dieta”, “Ligero” o “Light”? (respuesta única para cada producto)

Refresco	6 %	94 %
Leche líquida	24 %	76 %
Malta	4 %	96 %
Jugos envasados	13 %	77 %
Bebidas instantáneas en polvo	10 %	89 %
Té frío en polvo	38 %	60 %
Leche en polvo	4 %	96 %
Cerveza	50 %	50 %
Té frío listo para tomar	13 %	87 %

C.C. Reconocimiento

Productos Light

Hallazgos

Entre los alimentos observamos que la penetración de productos light es mayor en las categorías:

- Galletas dulces y saladas
- Pan
- Atún
- Queso

Entre las bebidas destaca la mayor proporción de productos Light en las categrías:

- Cerveza
- Té frío (en polvo y listo para tomar)
- Leche líquida
- Jugos envasados
- Bebidas en polvo para mezclar
- Ranking de Importancia de los Productos con Desabastecimiento
- De los productos que fueron mencionados como que no se están consumiendo debido a que no se consiguen. Se aplicó un ranking para determinar el nivel de importancia de cada uno.

www.bdigital.ula.ve

Leche en polvo	1,30
Arroz	1,37
Leche líquida / cartón	1,50
Pollo	1,78
Harina de trigo	1,83
Huevos	1,90
Azúcar	1,92
Aceite	2,00
Harina de maíz	2,12

- Sustitución de los productos con problemas de abastecimiento

C.C. Reconocimiento

- ¿Con qué ha sustituido el consumo de… (respuesta múltiple)

	Valores en %	Total	ABC+/C	D/E
Leche en polvo	Leche líquida	22	28	18
	Jugos	22	25	20
	Refrescos	5	1	7
	Leche de soya	4	1	6
	Chicha	4	4	5
	Frutas	3	3	3
	Avena	1	0	2
	Cereales que contienen leche	1	1	1
	Yogurt	1	0	1
	Leche condensada	1	1	1
	Queso	1	0	1
	Otras menciones	3	5	1
	Por nada / ninguno	35	33	36

www.bdigital.ula.ve

	Valores en %	Total	ABC+/C	D/E
Leche liquida de carton	Jugos	38	40	36
	Leche de soya	13	0	21
	Refrescos	4	0	7
	Frutas	4	0	7
	Avena	4	0	7
	Yogurt	4	10	0
	Otras menciones	4	10	0
	Por nada / ninguno	29	40	21

- Sustitución de los productos con problemas de abastecimiento
- ¿Con qué ha sustituido el consumo de … (respuesta abierta – múltiple)

	Valores en %	Total	ABC+/C	D/E
Arroz	Pasta	51	44	55
	Papas	6	11	3
	Plátano	4	6	3
	Harina de maíz	2	0	3
	Carne	2	0	3

C.C. Reconocimiento

	Yuca	2	0	3
	Otras menciones	8	6	10
	Por nada / ninguno	25	33	19
Harina de trigo	Valores en %	Total	ABC+/C	D/E
	Harina de maíz	63	86	53
	Pan	4	0	6
	Jugos	2	7	0
	Por nada / ninguno	31	7	41

- PRODUCTOS CON DESABASTECIMIENTO
- Sustitución de los productos con problemas de abastecimiento
- ¿Con qué ha sustituido el consumo de … (respuesta abierta – múltiple)

	Valores en %	**Total**	**ABC+/C**	**D/E**
Azúcar	Papelón	41	25	59
	Otras menciones	19	30	6
	Por nada / ninguno	41	45	25

www.bdigital.ula.ve

	Valores en %	**Total**	**ABC+/C**	**D/E**
Aceite	Mantequilla	48	36	57
	Otras menciones	20	27	14
	Por nada / ninguno	32	36	29

	Valores en %	**Total**	**ABC+/C**	**D/E**
Pollo	Carne	81	75	53
	Pescado	17	13	20
	Atún	4	0	7
	Otras menciones	13	13	13
	Por nada / ninguno	4	0	7

	Valores en %	**Total**	**ABC+/C**	**D/E**
Huevos	Queso	60	50	75
	Carne	5	0	13
	Jamón	5	8	0
	Otras menciones	10	17	0
	Por nada / ninguno	20	25	13

-

C.C. Reconocimiento

	Valores en %	Total	ABC+/C	D/E
Harina de maíz	Pan	24	43	10
	Harina de maíz especiales	12	0	20
	Harina de trigo	12	14	10
	Yuca	06	0	10
	Pasta	06	0	10
	Otras menciones	29	43	20
	Por nada / ninguno	12	0	20

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

- **A manera de Conclusión**
- Luego de conocer en profundidad que come el venezolano y sus preferencias, nos parece prudente poner en sitial de relevancia algunos hallazgos importantes encontrados en el estudio. En primer lugar, se observa una tendencia marcada en el interior del país a considerar la comida como una búsqueda de placer, como la expresión más acabada de tradición, como el momento más especial para compartir; respetando esa hora del día y de la noche. Mientras que en la capital, la alimentación se hace en tiempos muy reducidos perdiendo el sentido antes mencionado.
- Ahora bien, entre los datos curiosos reflejados en las comidas princípiales del día, los entrevistados en su gran mayoría hicieron poca referencia a recetas conocidas pertenecientes al menú diario del venezolano. Sin embargo, se detectaron referencias, como la arepa, algunas menciones aisladas a las empanadas, pasteles, sopa y sándwich, en otros casos el "pabellón", pasticho o hamburguesas fueron los predilectos. Obviamente, como era de presagiarse, se puntualizaron los ingredientes principales que conforman el plato completo; vale decir: arroz, carne molida o mechada, tajadas, tostones o patacones, pan, etc.
- Por otro lado, para algunos, las cenas eran muy similares a los desayunos; es decir, ingieren comida ligera a esas horas. Por el contrario, para otros, la cena es igual al almuerzo, resultado un plato también fuerte.
- Cabe destacar, un rango si se quiere significativo, pues, son las mujeres quienes más consumen los alimentos preparados en el hogar, sobre todo en el interior del país y de las edades comprendidas entre los 46 y 65 años.
- Los hombres que se adjetivan con el calificativo de adultos jóvenes; es decir, entre 18 a 35 años son los mayores consumidores de alimentos fuera de la casa, especialmente en la ciudad de Maracaibo. Los productos light también encontraron su espacio dentro de este estudio, y es que en las categorías; galletas, pan, queso, jamón y atún, obtuvieron la mayor

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

penetración. En lo que respecta a bebidas, se destacaron más: cervezas, té frío, leche fluida, jugos envasados, y bebidas en polvo para mezclar.

- Por último, se apunta a la parte más álgida y se quiere discutibles de todas, son los cuadros que expresan la problemática que vive el país en este sector. Lo que permitió desprender, que entre los productos con problemas de abastecimiento se encuentran: leche en polvo y fluida. Arroz, harina de trigo, azúcar, aceite, pollo, huevos y harina de maíz ¡ironías de la vida! La mayoría correspondiente a la cesta básica. Así mismo, se planteó los sustituidos para entonces.
- A propósito de la posmodernidad: ¿no estaría demás una posconclusión?
- Dentro de la línea de investigación en desarrollo uno de los rasgos quizás más relevante, es el hecho de que los ciudadanos venezolanos se encuentran inmersos en una situación si se quiere paradójica, ya que mientras hay un índice de crecimiento favorable en algunos aspectos tales como el PIB (Producto Interno Bruto), el decrecimiento del desempleo y el mantenimiento de las cifras relacionadas con las reservas internacionales en un nivel altamente plausible. Por otro lado, hay variedades como la inseguridad y el alto costo de los productos, los cuales han mermado su calidad de vida. Dentro de este orden de planteamiento, algunas investigaciones estiman que casi el 80 % del país manifiesta que existe un problema de desabastecimiento, sin exclusión de ningún estrato social.
- Ante esta situación, las personas reconocen que tienen que ir a otros lugares a comprar, que están haciendo más colas, que tienen que realizar más viajes y el 33 % admite que los productos son más costosos cuando hay desabastecimiento y si a ello, se le agrega el caso de la inflación, variable económica que determina el poder adquisitivo de la gente. De lo que se desprende un cuadro no solo complicado, sino álgido para la sociedad en su conjunto. Sin obviar, que en las dificultades acotadas, el componente especulativo juega un papel altamente significativo.

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

- Panorama incierto:
- A pesar de que las compañías encuestadoras no tienden a elaborar proyecciones a futuro. Sin embargo, no es muy difícil pronosticar que en los próximos años va a aumentar la desconfianza por falta de previsión a mediano y a largo plazo, en vista de los que algunos denominan situación precaria del país. El hecho de tener escenarios cambiantes no permite pensar que se va a tener un venezolano tranquilo, de que su desarrollo va a ir en buena línea. Desde esta perspectiva, obviamente se reitera, la pérdida del poder de comprar y una escases de productos que según los "expertos", se va a prolongar por un tiempo indeterminado. Aunado a esto, se percibe la preocupación de las personas por los cambios que han afectado nuestro signo monetario y por el tema inflacionario el cual contribuirá a la inestabilidad de la "caja chica" de cada persona. Así tenemos, que en un escenario como este de altísima inflación. No va a existir incentivo al ahorro lo que significa, la presencia de un consumidor con muy poca capacidad e intención de ahorro.
- No obstante, estas no son las únicas variables que manejan las empresas de opinión en lo que se refiere a los problemas que afectan al país. A ellas se le suman las declaraciones ambiguas de representantes del gobierno y la remoción constante a la cual se les somete, provocando desconcierto en los ciudadanos. Así tenemos, un gobierno que da unos mensajes en una línea como podría ser la ley de amnistía o la flexibilización de los precios, pero por otro lado, se perciben medidas de radicalización como puede ser el nuevo gabinete económico del gobierno, las estatizaciones y de hecho las expropiaciones o el conflicto con Colombia. Desde esta perspectiva, estas vendrían a ser señales que se contraponen y de hecho genera angustia por el futuro. Lo que plantea periodización de tiempo, incierto no solo en el tema de desabastecimiento sino en la inflación, desempleo, crisis en los servicios públicos (agua, luz eléctrica, recolección de basura)

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

inseguridad, medidas económicas, seguridad legal, etc. Y en este espacio critico es donde cobra importancia al renglón acerca de la gestión de gobierno también evaluada por las empresas, arrojando como resultado que en el 2006 casi un 45 % de la población le otorgaba la mejor calificación al Estado y esta cifra tuvo descenso importante en el año 2009. Todo lo cual determina la siguiente interrogante ¿acaso será que la gente está sintiendo que a lo mejor la promesa, el acompañar a un liderazgo de país no se está convirtiendo en una realidad en sus acciones del día a día y por tanto le está costando los servicios, la comida, los atracos, las realidades se están volviendo más obvias al venezolano.

- Desde su óptica esas son señales que se contraponen y generan temor por el futuro, por lo que tenemos un 2008 incierto no sólo en el tema de desabastecimiento sino en la inflación, desempleo, inseguridad, medidas económicas, seguridad legal, etc. “Y es aquí donde cobra importancia el renglón acerca de la gestión del gobierno también evaluada por la empresa, el cual dio como resultado que en 2006; 35 % de la población le daba la mejor calificación al Estado y esta cifra tuvo un descenso en 2007 cuando sólo 21 % de la población se mostró satisfecho con las políticas estatales. “Ya la gente está sintiéndose que a lo mejor la promesa, el acompañar a un liderazgo de país no se está convirtiendo en una realidad en sus acciones del día a día: le están costando más los servicios, la comida, los atracan; las realidades se están volviendo más obvias al venezolano”, concluyó Charr.

www.bdigital.ula.ve

- INSEGURIDAD
- El primer problema de los venezolanos es la inseguridad y con tendencia al alza en los últimos cuatro años
- ¿Cuál considera usted que es el problema que más lo afecta personalmente?

C.C. Reconocimiento

- Alto costo de la vida / crisis económica – desempleo- delincuencia / inseguridad personal
- 35 28 19 (2003 IV)
- 16 19 44 (2007 IV)
- DESABASTECIMIENTO
- Las consecuencias del abastecimiento están identificadas y son variadas para los venezolanos

Debe comprar los productos en los buhoneros	3
Se debe esperar mucho tiempo para hacer las compras	6
Debe hacer colas en los supermercados	14
Debe ir más veces al mercado	18
Debe salir a buscar los productos más lejos de su casa	24
Los productos son mas costosos	33

- DESABASTECIMIENTO
- El desabastecimiento percibido por todos los NSE
- ¿Usted siente que en el país existe un problema de desabastecimiento?

Si no

- III Trimestre de 2007 64 34 IV trimestre de 2007 78 16
- INFLACION
- ¿No ha podido ser controlada efectivamente por el gobierno?

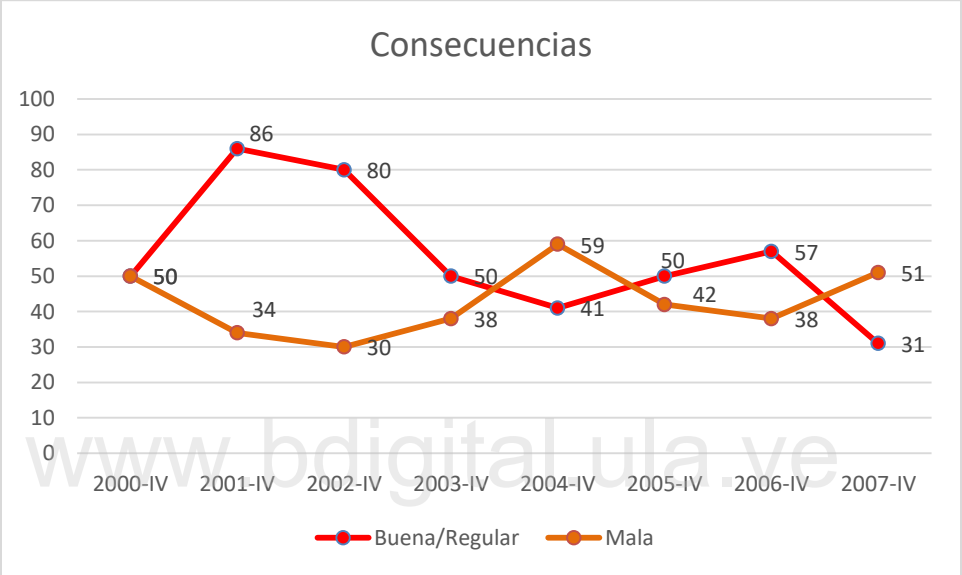
19,2	14,4	17,0	22,4	?
2004	2005	2006	2007	2008

IPC Nacional	2006	2007
Alimento	26	30
Bebidas alcohólicas y cigarros	20	78
Vestido y calzado	9	19
Salud	14	28
Comunicaciones	7	5
Servicios de educación	16	7
Equipos de hogar y mantenimiento	18	22

www.bdigital.ula.ve
C.C. Reconocimiento

- CONSECUENCIAS
- Nuevamente aparecen tendencias negativas en las expectativas a futuro de los venezolanos
- Ahora quisiéramos saber, según su opinión ¿cómo cree que será su situación económica dentro de 6 meses?

GRAFICO



www.bdigital.ula.ve

- El Índice de Confianza del Consumidor (ETB) se resiente en 2007 después de 3 años de crecimiento.

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

BANQUETE EN PUERTAS

Hace unos meses atrás ya se asomaba la preocupación. Se corría el rumor de que los supermercados se mostraban semi – desnudos, con hambre en ciertos productos que no terminaban de aparecer.

De inmediato, una avalancha de declaraciones, parecidas a fuego cruzado entre funcionarios de distintos entes se llevaron a cabo para avalar o desmentir el tema.

C.C. Reconocimiento

Las versiones varían y están desde las más alarmistas hasta los que consideran que se trata de una coyuntura solventable en el mediano plazo, o los que afirman que se trata sólo de informaciones que buscan crear un estado de zozobra en la población.

Ante esta situación, P&M salió en búsqueda de los principales ingredientes en esta polémica: analistas, sector público y privado, para que el lector compare su experiencia frente a los anaqueles con las declaraciones de los entes involucrados en el sector alimenticio. La única institución que se intentó, pero que no se obtuvo respuesta fue del MINAL, sin embargo, la mesa de la polémica está servida.

I PLATO CALDO DE CULTIVO DEL CONFLICTO

El 12 de febrero de 2008 la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA) se pronunció ante la opinión pública sobre lo que ellos consideran un impacto sobre el nivel de abastecimiento del país debido a una serie de variables por lo que se veía afectada también, la inseguridad alimentaria y el bienestar de la población venezolana.

www.bdigital.ula.ve

Durante su intervención, Pablo Baraybar presidente de la organización, explicó a los diferentes medios de comunicación los 3 niveles de escasez de productos que existen en el mercado. “Hay una forma que se llama escasez grave que es cuando falta en más de 40 % de los establecimientos. En ese caso tenemos un solo producto nada más que es la avena”. Así mismo, el empresario detalló que el otro tipo de escasez significativa es aquella en la cual se encuentran perjudicados 3 insumos: aceite de maíz, arroz y pasta, lo cual quiere decir que no se consiguen esos artículos entre 11 y 40 % de los abastecimientos. Y en lo que se llama escasez baja, que es cuando solamente no hay el producto entre 5 y 10 % de los puntos de venta, se ve la ausencia de salsa de tomate, atún, margarina, harina de maíz y mayonesa. “son problemas puntuales: el camión que no lo dejan

C.C. Reconocimiento

pasar a las ciudades de fronteras, entonces ahí se están originando faltantes" declaró.

En cuanto a las pérdidas que sufre el sector, Baraybar comentó: uno de los problemas que aqueja al sistema es que hay empresas que no pueden seguir fabricando a un nivel de costos en que la materia prima supere en precio al de la venta del producto.

Por otro lado, interrogado sobre el trasfondo político de la situación el presidente de CAVIDEA se mostró prudente al contestar que las soluciones son técnicas. Y ante la insistencia de los periodistas por saber si el gobierno pagaría un supuesto costo político por las soluciones que deben adoptarse Baraybar fue categórico al responder que esas decisiones que deben tomarse por el bien del país se tomarán.

II PLATO ENTREMESES SOCIALES

www.bdigital.ula.ve

"No vemos el alimento como un negocio".

Ámbar Sánchez gerenta de mercadeo y ventas a nivel nacional de Mercal.

P&M: ¿A qué cree que se debe la situación de escasez?

A.S.: Lo que pasa es que escasez como tal no hay porque si nos vamos a la parte de la misión alimentación, por lo menos en Mercal nosotros tenemos una cantidad de toneladas estipuladas mensualmente y estamos cumpliendo con eso. Sabemos lo que vendemos y lo que adquirimos entonces son 130.000 toneladas y nada más podemos atender a 14 % de la población.

P%M: ¿Los Mercalitos están funcionando de forma eficiente?

A.S.: Si, de hecho ahora estamos trabajando con los consejos comunales donde se están creando los Mercalitos comunales, más nuestros Mercalitos que tenemos y nuestra red directa que son los Mercales tipo I y tipo II más el Supermercal y de

C.C. Reconocimiento

verdad ellos están abasteciendo, incluso se están realizando operativos a nivel nacional a diario, nosotros tenemos además una programación hasta de más de 600 operativos a nivel nacional en las zonas más desasistidas. Tenemos una red de Mercalitos con más de 15 mil a nivel nacional.

P&M: ¿Cómo se abastece el Mercalito?

A.S.: Casi todos nuestros productos de la cesta básica que son los nacionales que nosotros tomamos que son el arroz, la harina, la margarina, el aceite, el pollo y la carne son productos subsidiados. Esos insumos los suministra "Casa" la corporación y mediante eso nosotros se lo damos a los Mercalitos y ellos los venden a un precio solidario que es el costo que está establecido por Mercal, de hecho nosotros estamos 98 % por debajo de los precios regulados. Hemos mantenido esos costos, desde que se creó la misión.

P%M: ¿Por qué surge Pedeval?

www.bdigital.ula.ve

A.S.: Pedeval es el segundo brazo, es nuestro hermano. Surge para apoyar, para incrementar el porcentaje que nosotros podemos abastecer, para trabajar en conjunto y poder atender a la población. Ellos ahora tienen 150 mil toneladas que pueden llegar a 34 % (de la población) en conjunto con Mercal y están vendiendo sus rubros a precios regulados.

P&M: Pero la aparición de Pedeval de alguna forma no es como la confirmación de que hay un problema de escasez?

A.S.: No, porque como te digo Pedeval vende a precios regulados. Está inclinado también a contribuir con eso y sin embargo ellos van a atender un nivel un poquito más alto. ¿En qué aspecto?. Bueno, a precios regulados donde hay un poco más de poder adquisitivo, mientras nosotros atendemos una zona con recursos más bajos, Pedeval ataca otra. Realmente Pedeval nace para ofrecer también precios solidarios y contribuir con Mercal en este aspecto.

C.C. Reconocimiento

P&M: El congelamiento de precios se debe entones a eso a que ustedes están dedicados a ayudar-…?

A.S.: Nosotros no vemos el alimento como un negocio, sino que somos la seguridad alimentaria, tenemos que preocuparnos y enfocarnos a que estas personas les llegue su alimento y que estos cuenten con los ingredientes nutricionales que exige el Ministerio del Alimentación, el ente de las políticas alimentarias.

III PLATO: ENSALADA MIXTA

Mesa para 6

Intrigados sobre las perspectivas que cada ente pudiera tener acerca de la situación actual del sector alimentario, en P&M los invitamos a declarar sobre los aspectos que más pudieran inquietar a ellos y a la población en general. El resultado está a la vista: un nutrido conjunto de opiniones que se transformaron en una conversación variada y no absuelta de divergencias.

www.bdigital.ula.ve

P&M: ¿Cuáles son las causas de la escasez?

¿Qué opina sobre el control de precios?

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

El ingreso per cápita del venezolano ha cambiado. El venezolano no sólo consume más proteína animal sino que además está creciendo en áreas como la construcción, la vivienda, de manera importante. Esa curva de crecimiento rebasó todas las expectativas y las estimaciones del sector privado y no se ha acompañado de las inversiones necesarias.

C.C. Reconocimiento

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS. ROBERTO BALL

La economía tiene dos formas de ajustarse que son: vía precios o vía cantidades. Lo que está pasando es que el gobierno no permite un ajuste vía precios, en muchos casos los precios vienen congelados desde hace 2; 3 y 4 años con una inflación acumulada tremendamente grande y nadie va a vender por debajo de su precio de producción.

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Yo creo que no es por los precios porque de hecho ahorita hay muchos productos que han salido de los precios de regulación otros han incrementado su costo, por ejemplo la leche, la caraota, hay una harina que salió de regulación, el queso también aumentó un alto porcentaje de precio del de regulación.

MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

www.bdigital.ula.ve

Nosotros no tenemos una posición en contra del control de precios sino que hemos venido señalando que no se puede congelar los precios, cuando tú aumentas salario, aumentas las materias primas a nivel internacional. Hay también elementos internacionales que han venido afectando de alguna manera el tema del incremento de los costos y tiene que ver con una crisis alimentaria que ya muchos países la reconocen como tal.

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS ROBERTO BALL

En los otros casos, (los bienes y servicios que no están controlados) que también están escaseando (hay escasez de autopartes, de materias primas, de insumos químicos), la causa fundamental es el control de cambio. En este caso lo que está sucediendo es que Cadivi tiene un enorme retraso en la liquidación de las divisas, es decir, en el pago a los proveedores. Y lo que está ocurriendo en este momento es que muchos proveedores de las empresas venezolanas en el exterior, se están

C.C. Reconocimiento

negando a continuar despachando porque tienen grandes deudas muy atrasadas en Cadivi.

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD:

Yo no creo que sea un estado de desabastecimiento con mayúscula, sino que es un tema de escasez puntual y que está reducido a unos pocos ítems que justamente tienen un alto impacto porque estas regulaciones están orientadas a controlar los productos de la cesta básica de los venezolanos por una razón social.

CAVIDEA PABLO BARAYBAR

Lo primero que hay que decir es que la industria no está evadiendo el control de precios: en absoluto. Nosotros cumplimos religiosamente los controles, los marcamos en los productos y vendemos a ese valor. Están todas las facturas que lo comprueban, ahora lo que sucede de allí para adelante no es responsabilidad de la industria.

www.bdigital.ula.ve

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Independientemente de los precios de regulación yo pienso que es más un problema técnico y logístico de la red privada, que de repente no han hecho las solicitudes a tiempo, ellos no han traído los alimentos en el momento adecuado.

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

El problema es que ha crecido la demanda, producto de la gran liquidez que ha habido en la calle, pero en el sector primario, en el sector manufacturero no hay nuevas inversiones; está trabajando a full capacidad, es cierto que ha tenido un crecimiento pero con las mismas industrias y con las mismas fincas que están hoy y que estaban en el pasado produciendo.

P&M ¿Qué opina sobre la Ley de Acaparamiento

C.C. Reconocimiento

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

Primero, esa ley es inconstitucional ya que establece que el Estado sin que medie absolutamente nada puede tomar para si las empresas, sin que haya sentencia, se está violando completamente el artículo 115 de la Constitución vigente.

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

Yo creo que son declaraciones que no están basadas en el rigor técnico, y en el funcionamiento real de las empresas. Nosotros en ese momento cuando la Ley de Acaparamiento se produjo, le dijimos a la Ministra de la Industria Ligera que había que medir con mucho cuidado ya que esta ley se podría convertir en un estímulo al desabastecimiento por el mismo tema del manejo de los inventarios.

CAVIDEA PABLO BARAYBAR

La industria no puede acaparar y no puede especular. Déjeme darles un ejemplo de donde yo estuve: Empresas Polar. Se toman las instalaciones y se encuentran 165 toneladas de Harina Pan, es un montón no hay duda… Entonces vamos a suponer que esa mercadería yo la hubiera inmovilizado por más de 24 horas ¿para qué? Si al día siguiente la tengo que vender al mismo precio yo no gano nada con eso. Si el lunes vendes a 100 y el martes a 100 ¿cuál es la ventaja?.

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Lo que pasa es que nosotros tenemos una medida de que Mercalitos, Mercales directos, tipo I, tipo II, Supermercal que estén con irregularidades eso hay que atacarlo, no hay que tener consideración con ellos. De hecho, el Ministro del Alimentación, el Comandante Osorio es el primero que dice que no va aceptar eso y hay que cerrarlo.

C.C. Reconocimiento

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

Hoy en día lo que hay es que facilitar que el país esté abastecido, sobre abastecido si es posible, que los niveles de inventario sean mayores y no menores en todos los renglones.

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

Aquí lo que hay es subterfugio por parte del Gobierno para intentar implantar un modelo que fue rechazado. Decisiones jurídicas como ésas, lo que hacen es alejar las inversiones.

P&M ¿Hay una nueva amenaza sobre el sector privado?

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

Cuando tú ves que lejos de buscar soluciones cada vez se le ponen más trabas al sector privado, cuando ves las amenazas por parte del Presidente de la República de expropiaciones, de invasiones, definitivamente está atentando contra el sector privado y no sólo ello sino que yo me atrevo a decir que atenta contra el país.

www.bdigital.ula.ve

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Realmente esos lineamientos que está dando el Presidente de la República son porque de verdad se han visto casos en zonas por lo menos en Táchira, esas zonas fronterizas donde el consumo per capita cuando tú lo evalúas bien y ves que se está enviando para allá… hay una cantidad de alimentos que no van con el consumo per capita de esa zona. Entonces se ha visto incluso que se ha encontrado acaparamiento y todo se está atacando porque el alimento debe estar distribuido en todos los estados, hay que garantizarle el alimento a toda la población y nosotros abastecemos a ésta.

C.C. Reconocimiento

ANSA CARLOS CARVALHO

A veces a nivel político el mensaje que se le da al industrial o al productor no es el idóneo…

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Lo que pasa es que el sector privado también tiene que garantizarle los alimentos a la población. No se debe hablar de división entre sector público y sector privado porque atendemos a una misma gente.

ANSA CARLOS CARVALHO

Hay un mensaje como agresivo, que el industrial es el malo, entonces ¿cómo va a incentivar la producción si te estoy diciendo a cada rato que tú eres feo, incómodo, que tú lo que quieres es extorsionar a las personas, después te quieren quitar las cosas.

www.bdigital.ula.ve

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Nosotros tenemos que garantizarle la alimentación al ser humano porque él vive de eso, de los alimentos. Entonces que el sector privado no esté haciendo la distribución como debería, hay que atacar esa parte para que se haga la repartición, los canales que se deben seguir, deben abastecer esa parte de la red que de repente Mercal no puede por la cantidad de toneladas que nosotros tenemos.

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS. ROBERTO BALL

Tienes un sector privado bajo una premisa de que es malo, que la ganancia es inmoral, y que la empresa es una estructura de explotación del hombre por el hombre. Y cuando ése es el discurso oficial desde las más altas esferas del país, eso genera una sensación de preocupación y ansiedad de parte de los cientos de

C.C. Reconocimiento

miles de comerciantes pequeños y grandes que tienen su capital invertido en Venezuela.

MERCAL AMBAR SANCHEZ

Pero el sector privado también tiene que dejarse ayudar trabajando en función del país y buscar la manera de solventar esos problemas y no poner negativas, no hacer más trabas. Es trabajar en conjunto y en armonía para poder llegar a todos los niveles.

P & M ¿Han mantenido contactos con el Gobierno?

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

Tengo entendido que va a salir una especie de espacio de concertación de precios y abastecimiento, el Vicepresidente lo hizo público y ése es el lugar que hay que construir para que podamos nosotros entender que hay que mantener unos niveles de precios justos para los consumidores y consumidoras, que es en definitiva (este espacio de concertación), lo que va a dar solución a mediano o a largo plazo de manera puntual.

www.bdigital.ula.ve

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS ROBERTO BALL

Hemos intentado, le hemos enviado una comunicación al Ministro de Finanzas, con unas sugerencias técnicas sobre cómo nosotros pensamos que se podría mejorar los procesos internos en Cadivi, por ejemplo.

ANSA CARLOS CARVALHO

En 2008 con el nuevo cambio que vino de gabinete el Ministro de la Industria Ligera y Comercio tuvo el bien de atendernos y fuimos llamados hace poco con una delegación de la asociación de supermercados y autoservicios donde se nos dejó explicar, con todo lujo de detalles toda nuestra problemática.

C.C. Reconocimiento

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

Tenemos que reconocer que con algunos sectores y cámaras se dan reuniones a nivel de ministros, técnicos de diferentes ministerios, presidentes de institutos, sin embargo, sabemos que el que manda aquí es el Presidente de la República, entonces esas reuniones a veces terminan en nada porque no tienen poder de decisión.

P&M ¿Qué soluciones o propuestas tienen?.

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

De cara a lo interno nosotros hemos dicho que la unica vía para poder corregir los temas de abastecimiento a mediano plazo es aumentar la oferta de bienes y servicios producidos en Venezuela, que se pueda progresivamente ir reduciendo la dependencia de las importaciones, duplicar el número de industrias manufactureras en Venezuela y también aumentar la capacidad productiva de las ya existentes.

www.bdigital.ula.ve

CAVIDEA PABLO BARAYBAR

La sustitución de Congelamiento de Precios por un sistema transitorio de Administración de Precios. Sugerimos que el ajuste de precios trimestral sea equivalente a 0,95 de la tasa de inflación, como parte de la contribución de la industria en la lucha contra la inflación. Extender la vigencia de los permisos fitosanitarios y licencias de importación. Ampliar el listado de productos que gozan del Decreto de flexibilización para la importación de materia prima.

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS ROBERTO BALL

La solución al problema es una liberación de precios que sin duda va a producir un incremento importante en el valor de esos insumos pero yo creo que los

C.C. Reconocimiento

venezolanos hemos entendido después de tantos años de controles que el producto más caro es aquél que no se consigue.

FEDEINDUSTRIA MIGUEL ANGEL PEREZ ABAD

El otro factor que estamos viendo cómo motivamos es el tema de abrir con la banca comercial una especie de línea de crédito, porque muchas empresas con el incremento de las materias primas no les alcanza con los recursos que tienen ahora, entonces necesitan más dinero para comprar los mismos volúmenes.

ANSA CARLOS CARVALHO

En este momento casi todas las promociones están enfocadas muy fuerte a verduras y hortalizas en todos los automercados. ¿Por qué? Es causalmente el único sector que no tiene regulación de precios y eso que no estoy incitando a que lo tenga sino para que se den cuenta de que es un sector productivo importante que no le ha hecho falta el control de precios y es abundante. Entonces me parece que es un ejemplo a seguir.

www.bdigital.ula.ve

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

En Fedecámaras por supuesto no estamos de acuerdo con los controles, creemos en la economía de mercado, en la libre competencia, en la libre iniciativa, en el respeto a la propiedad privada. Cuando el Estado no intervenía, ni se había metido a empresario, como ahora lo está, se conseguía todo.

ANSA CARLOS CARVALHO

Mejorar la producción es lo que tenemos que buscar, tenemos que incentivarla, mejorar los créditos como hicieron con los agrarios.

C.C. Reconocimiento

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS ROBERTO BALL

El país se desarrolla si tú dejas a cada quien su libertad de actuar, en beneficio propio y en beneficio colectivo y yo creo que es contraproducente que haya alguien sea gobierno, alguna persona, o un grupo que se considere así mismo con el derecho de decidir qué es lo que más le conviene a todos los venezolanos y qué rubros tienen que comer.

BOCADITOS

CAMARA DE COMERCIO DE CARACAS ROBERTO BALL

“El camino hacia el desarrollo es la Libertad y es el único conocido por el hombre”.

“Mientras que países que estaban en ese proceso comunista están abriendo sus economías, en Venezuela preferimos cerrarla”.

www.bdigital.ula.ve

Parecía una declaración más bien política que una declaración técnica (en referencia a la Ley de Acaparamiento).

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

“El gobierno tiene que entender que sin el sector privado no va a salir adelante”

“La inversión extranjera en Jamaica es mayor que la inversión extranjera en Venezuela en estos momentos”

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

“El gobierno está a tiempo de rectificar, por supuesto para eso tendría que desistir de su proyecto político ideológico”

C.C. Reconocimiento

MERCAL AMBAR SANCHEZ

“Yo digo que el Presidente nunca le ha cerrado las puertas a nadie, porque él trabaja para un país y lo que hace es garantizarle los alimentos que es la parte más delicada”.

FEDECAMARAS JOSE MANUEL GONZALEZ

“Gobernar no es amenazar, no es intervenir, no es expropiar, no es descalificar”.

Sobremesa

Después de conocer las diferentes ópticas de los especialistas e involucrados, el lector habrá podido apreciar los contrastes en las declaraciones y se habrá enriquecido del debate que se llevó a cabo. Por un lado, el sector oficial es optimista y considera que no hay una crisis en la industria alimentaria y que la comida está llegando a la población por medio de diferentes programas sociales. En cambio, el sector privado prende las alarmas sobre la existencia de un problema de desabastecimiento para el cual se hace necesario tomar medidas en el corto y mediano para poder subsanar la situación. Sin embargo, existe un punto en común: ambos factores coinciden en la necesidad de sacar adelante un país que no deja de estar dividido hasta en cómo atracar las necesidades más básicas de su población.

www.bdigital.ula.ve

ANALISTA IESA MERCADO FRACTURADO

Aunque parezca mentira el profesor Carlos Machado Allison no escribió “El Consumo de Alimentos en Venezuela” en vista de la actual coyuntura. En realidad se trata de un libro que forma parte de otras investigaciones que realiza dentro del IESA, pero que no puede dejar de ser material oportuno a revisar para entender el contexto actual.

C.C. Reconocimiento

Para su autor, el fenómeno de desabastecimiento de productos alimenticios que existe dentro de la geografía nacional no es nuevo. En la historia reciente del país ha habido, según Machado, 3 periodos en que se vivió algo parecido. El primero fue durante la Segunda Guerra Mundial cuando buena parte del planeta estaba involucrado en una conflagración y muchos de los canales de suministro, no sólo de comida sino de materias primas, maquinarias y el resto de los actores de la cadena de producción estaban alterados. “Allí se da el primer período de regulación de precios y de importaciones durante el gobierno de Medina”, explicó el profesor. El siguiente episodio fue en la segunda mitad del gobierno de Jaime Lusinchi cuando al amparo de la política de sustitución de importaciones y la crisis económica que vivió el país se estableció el control de cambio y de precios en los productos. “Para 1988 el desabastecimiento era importante, hubo problemas en el suministro de alimentos al país, no porque careciera el gobierno de recursos, porque los había utilizado ampliamente en el subsidio de muchas actividades vinculadas al sector de alimentos, pero había ocurrido una fractura del sistema”, detalló. Este último punto acerca del colapso de la estructura es sumamente importante para el representante del IESA ya que eso está ocurriendo en el año 2008, en medio de una superabundancia petrolera.

www.bdigital.ula.ve

MALA PRAXIS ECONOMICA

¿Qué ha llevado a Venezuela a reincidir?

Para machado está claro que hay una experiencia global que indica que en el mundo hay suficientes alimentos para todas las personas pero cuando las políticas públicas no son adecuadas y se fracturan las líneas de comercialización ocurren perturbaciones al final del proceso de mercado.

El caso venezolano, a juicio del experto, ha tenido como causas un conjunto de políticas mal aplicadas y que empiezan por el tema de la propiedad. Ya desde la época del Libertador, cuando nacía la patria independiente, se dictaron leyes

C.C. Reconocimiento

que no hacían otra cosa que ratificar el modo feudal español de posesión de la tierra. “Entre Bolívar y Páez construyen los grandes latifundios en Venezuela. En lugar de dar propiedad plena se entregan unos papeles, donde a los generales les toca 25 mil pesos en tierra, a los soldados les toca 500, y al ver que es muy poca tierra los soldados le venden a los generales, a los coroneles y a las personas más destacadas en ese proceso”. El resto, y hasta nuestros días, lo haría la idiosincrasia del venezolano, la cual mandaría desde las altas esferas con un slogan que Machado resume en “te portas bien, te doy, te portas mal, te quito”. Dentro de este marco jurídico inestable es que se asientan las formas de hacer comercio en la nación por lo que desde el primer momento se crea un terreno poco propicio para la inversión. “Somos el peor vendedor de productos agrícolas del continente y eso ocurre por un cerco exportador que parte desde la fragilidad de la tenencia de la tierra, de la propiedad, hasta la fragilidad total del sistema donde siempre han privado ideas como las de desarrollo endógeno”, comentó.

www.bdigital.ula.ve

Por otro lado, para Machado existen problemas relacionados directamente con los precios de los alimentos y su regulación. Al no haber utilidades en los puntos de venta en los productos regulados, es decir, si el vendedor final saca el cálculo de las utilidades que puede tener él sobre la harina precocida o pasta regulada, y comienza a sumar: aire acondicionado, salario del personal, depreciación del equipo, etc., en esos mismos productos está perdiendo dinero, entonces ¿qué ocurre?. Hay un desplazamiento del precio hacia los productos no controlados. “Yo hice un cuadro con productos regulados y no regulados, de 44 artículos a los que llamé mi canasta. Eso no tiene nada que ver con la canasta básica porque esa canasta no incluye una serie de productos que la gente consume y que forman parte de su realidad, por ejemplo, la cerveza no está allí y no me digan que los venezolanos no toman cerveza. Bueno, alguno de esos productos han aumentado más de 400 % en 4 años”, declaró. Entonces, desde su óptica, hay un elemento adicional a considerar que es que entre el índice de precio al consumidor y la percepción de precio de éste hay una gran diferencia en

C.C. Reconocimiento

particular para aquellos consumidores de los grupos A, B, C de la población que tienen algunos recursos para comprar algo más. Por ejemplo, frutas y vegetales no están en la canasta básica y allí es donde el precio se ha recostado: en los productos más importantes para mantener en buen estado de salud. “El promedio de mi canasta es el de la clase media, quizá con algunos detalles de la tercera edad, para este tipo de consumidor el precio ha aumentado 185 % en promedio en estos 4 años muy por encima del índice de precio del consumidor. Mi cesta en particular aumento 70 %. Entonces la canasta de la tercera edad, la de una mujer embarazada, la de un lactante, la de un diabético tiene que pasar del 70% porque esas personas no pueden atiborrarse de harina precocida de maíz, aceite y cualquier otra cosa”, afirmó.

MALTRATO AL CONSUMIDOR

El profesor Machado en su libro habla de cifras relacionadas a la cadena de alimentos y considera que hay cierto rezago en apreciar que ha cambiado la estructura del consumidor. Según el académico, todavía hay un enfoque hacia la caloría, aún hay muchos supermercados que presentan fallas en la exposición de los productos. Así mismo, llamó la atención sobre el incumplimiento de las normas internacionales lo cual perjudica a los productos. “La gran mayoría de los venezolanos no sabe que los huevos tienen que estar refrigerados y no pueden tener restos de excrementos de las aves en las cáscaras; los nuestros lo tienen. Aquí todavía hay agresiones al consumidor y un Indecu que en lugar de ocuparse de la calidad de los productos, lo hace única y exclusivamente del precio. Agotan al consumidor hasta el punto de que hay que darles hasta el número de cédula, y a veces el cajero pretende que le den el número de teléfono. ¿Por qué el consumidor es tratado de ese modo? Porque es un sistema que está fracturado, que no está dedicado a la satisfacción del público”.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

TICKETS PARA ALCOHOL

Al ser interrogado sobre propuestas como Mercal subsidiados por el gobierno, el profesor señaló que estos programas nunca han sido una solución permanente. “Yo recuerdo el caso de leche escolar y casos por el estilo donde se regalaba un paquete de subsistencia que mejoró bastante cuando se entregó en las escuelas. Entonces no era canjeable el paquete, y la gente decía: “no, es que cambian el paquete por cerveza”. Ahora si ocurre eso. Con esa modalidad del cesta ticket, por ejemplo, el cajero no distingue. Yo he estado presente y he visto la venta de licor con cesta ticket cuando se supone que éste proviene de un programa para mejorar la alimentación de los venezolanos y no hay modo de separarlo, concluyó.

DATANALISIS

CONSUMIDORES DE GUERRA

www.bdigital.ula.ve

Luis Vicente León parece un catedrático al que le encanta una charla sobre su oficio: las encuestas y la opinión pública. Mientras habla, sus manos inquietas juegan con un lapicero y una servilleta que le sirve de pizarrón durante esta pequeña clase sobre lo que en Venezuela ha empezado a llamarse el problema del desabastecimiento o la falta de productos en los anaqueles de los supermercados.

De esta manera, al ser interrogado sobre las causas de la situación actual en el sector alimenticio no duda en dibujar un círculo del que salen varias líneas. El círculo es el problema, las líneas que salen son las causas, lo que quiere decir que para el director de Datanalisis el problema es multifuncional y mucho más complejo. La primera de las razones por las cuales existe esta crisis es que, a su juicio, la demanda ha crecido muy por encima de la oferta. Pero, ¿por qué esta última se ha quedado rezagada con respecto a la primera? Para León la respuesta es clara: la oferta puede venir por un crecimiento en la producción interna o por las

C.C. Reconocimiento

importaciones. “¿Qué ocurrió con la producción interna? No creció, no hubo inversión, se congeló porque en la práctica no hay confianza, porque por un lado es verdad que está aumentando la demanda, pero por el otro el gobierno estableció mecanismos bloqueadores para el crecimiento de la oferta”, apuntó.

RESPONSABILIDAD GUBERNAMENTAL

Entre otras variables que maneja el analista está precisamente el papel que ha jugado el Estado hasta este momento. “El gobierno estableció un modelo totalmente primitivo para enfrentar al sistema económico venezolano. Decidió controlar los precios y eso está escrito en el libro básico de economía: tú controlas los precios y vas a tener distorsiones graves que te van a conducir al desabastecimiento. Este es el problema central”, agregó. Y para el especialista en encuestas, esta regulación ha hecho que haya personas que deseen pescar en río revuelto. Aparecen entonces los acaparadores y los especuladores los cuales no son más que la consecuencia de la situación generada por las políticas erradas. “Entonces el acaparamiento y la especulación son problemas de quién? Del modelo, no del acaparador porque él lo que está es aprovechándose de la situación. Puede no tener ética, pero está haciendo eso porque tú, Estado, estableciste el marco para esa situación. Y puedes meter presas a 60 personas pero ¿quién te va a producir?, se preguntó León.

www.bdigital.ula.ve

Además desde su perspectiva y a propósito de la necesidad de producir especialmente para lugares como San Cristóbal o el estado Zulia, el experto expreso que los alto funcionarios mantienen una pugna con el sector privado, al cual amenazan constantemente con temas como la expropiación, las sanciones, e incluso la cárcel. Según León, esto es totalmente contrario a la estimulación que se le debe dar a las empresas, por lo que el simple hecho de que produzcan bajo esas condiciones ya es un milagro.

C.C. Reconocimiento

Por otro lado, está el factor ideológico, comenta el representante de la encuestadora. “El gobierno piensa que puede resolver el problema con sus propias manos, que él puede empezar a producir y a distribuir desde empresas del Estado como Mercal o como Pedeval para resolver el problema”.

LOS BRAZOS DEL ESTADO

En vista de la ola de desabastecimiento, el gobierno ha creado y repotenciado algunos de sus órganos para mitigar la crisis, tal como señaló León. La última de estas instancias se llama Pedeval, la cual es un apéndice de PDVSA y su misión es ayudar en la problemática. No obstante, para el director de Datanalisis estos mecanismos no tienen eficacia en la solución verdadera del conflicto. “La capacidad de resolver es nula. Cuando tú chequeas los niveles de abastecimiento del año pasado vas a conseguir que Mercal que tiene las ventajas de ser público, que no tiene limitaciones, que consigue los permisos de importación de inmediato, que no tiene las restricciones del sector privado, su nivel de desabastecimiento ha llegado a ser 4 veces mayor que el de los buhoneros, 3 veces más grande que los abastos y 2 veces más que la de las cadenas de supermercados”, agregó. Esto significa para el entrevistado que el Estado a pesar de contar con toda su fuerza, con todo su presupuesto, es incapaz de resolver la situación y los ciudadanos ya se están dando cuenta de ello.

www.bdigital.ula.ve

EL VENEZOLANO PREOCUPADO

De acuerdo a los sondeos realizados por la encuestadora Datanalisis, 68 % de la población admite que hay un problema en el sector alimenticio, y este nuevo flagelo afecta a todos los sectores sociales. Sin embargo, admite que el más golpeado puede ser el estrato social más bajo dado que el resultado de la escasez es un aumento en los precios y aunque todo el mundo está sujeto a esto, al que más le duele es al que menos dinero tiene, porque al final las clases medias y

C.C. Reconocimiento

altas siempre poseen algunos márgenes para pagar sobre – precio a la gente que vende más caro. “Es una manera de compensar la vida”, afirmó.

Según León el promedio de las personas cada vez que van a comprar su cesta básica están visitando entre 3 y 4 rectails y han tenido que sustituir productos convencionales por los que hay. Sumado a esto, el valor de las marcas se ha perdido en un mercado en donde se compra lo que haya. De igual forma, el ciudadano no puede hacer un balance nutricional porque en determinados momentos no cuenta, por ejemplo, con las proteínas que le hacen falta. “En el siglo XXI, en un país en teoría moderno, la persona tiene que ir a 4 lugares para comprar su comida. No puede escoger sino lo que haya, en el envase que haya, al costo que haya. Entonces tú lo que ves al final es un consumidor de guerra, un consumidor de país absolutamente primitivo. Estás regresando al primitivismo”

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento

BIBLIOGRAFÍA ANEXA

Instrumental del Trabajo de Campo

Reyes, F.J.: Datos Factuales: Tomados de un Informe Especial denominado: ¿Qué Come el Venezolano?. Publicado por la revista Publicidad y Mercadeo. Nº 623. Caracas, marzo de 2008.

www.bdigital.ula.ve

C.C. Reconocimiento