

Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina

An approximation to the history of Andean gastronomy

Rafael Cartay*

Resumen

En este artículo se explica la evolución de las investigaciones del autor en el área de la historia de la alimentación particularmente andina, iniciadas en la década de 1980 y dentro de la temática de la historia de las mentalidades. Allí se revisan críticamente los primeros ensayos relacionados con el tema (La Mesa de la Meseta, 1988; Mesa y Cocina en Mérida, 1992; los tránsitos del Agua, 1993), que lo condujeron, gradualmente y a veces sin un propósito claramente consciente, a la elaboración de un ensayo sobre la geohistoria y economía de la alimentación andina, en la que se analizan los conceptos de región y región alimentaria, e intenta su caracterización utilizando una serie de descriptores que están relacionados con el desarrollo de los regímenes alimentarios regionales.

1. Introducción

El tema de la historia de la gastronomía andina es muy vasto y complejo. Vasto, porque se trata de historiar una región conformada por tres estados y parte de algunos estados vecinos. Complejo, porque historiar la alimentación no es sólo estudiar la evolución del régimen alimentario sino también estudiar los entornos, los factores y las influencias bajo las cuales ese régimen se ha conformado históricamente. Es, pues, tarea ardua la que me he propuesto. Debo confesar, sin embargo, que la complejidad de la tarea no fue comprendida por mí sino mucho tiempo después de habérmela propuesto, y que las tentativas de explicar

* Universidad de Los Andes, Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales

tal historia se fueron haciendo por aproximaciones sucesivas. Una vez finalizado cada trabajo, surgían nuevas preguntas y me daba cuenta cuán lejos estaba de la comprensión cabal del proceso estudiado. Mi método general fue el más simple que pueda uno imaginarse. Como el que se acerca a un objeto distante, que va precisando los detalles del objeto cada vez más cercano, así me fui aproximando al tema, distinguiendo progresivamente los elementos que lo conformaban.

2. Primera aproximación

Entusiasmado con el estudio de la historia de las mentalidades, cuyos aires renovadores venían de Francia, me propuse investigar al menos uno de los aspectos de la cotidianeidad del venezolano: su alimentación. Estoy convencido de que el sexo y la alimentación son dos de los más importantes móviles de la conducta humana, pues sin ellos no puede existir ni el individuo ni la especie. Como vivía entonces en Mérida, y aún vivo aquí, comencé estudiando las costumbres alimentarias del merideño urbano y rural. Eso fue hacia 1985. Utilizando la magnífica hemeroteca dejada por don Tulio Febres Cordero, organizada por el Instituto Autónomo Biblioteca Nacional (IABN), en la sala Febres Cordero con sede en Mérida, durante dos años revisé apasionadamente la prensa merideña del siglo XIX y de la primera mitad del XX.

De aquel esfuerzo resultó una impresionante suma de información que, más tarde, sirvió de base para la escritura de varios trabajos. El primero de ellos, y que yo llamo mi primera aproximación al tema, fue “La Mesa de la Meseta. Historia gastronómica de Mérida”, publicado por la Editorial Venezolana en 1988, con el patrocinio de una entidad bancaria de la ciudad. La Mesa de la Meseta, un nombre feliz, reunía, como un gran fresco de las costumbres culinarias de los merideños, cincuenta y ocho capítulos que trataban, breve, amena y rigurosamente documentados, desde las incidencias de la construcción del primer mercado de la ciudad en el siglo XIX, y su antecedente en la plaza Mayor, hasta las tentativas exitosas hechas por el padre José Vicente Quiñones

para establecer un viñedo en Lagunillas y producir su primera botella de vino de uvas en 1891.

Entonces me enteré de muchas cosas que yo desconocía: como las importaciones de hielo que Venezuela hacía desde 1825, y los esfuerzos que los merideños, alejados de los puertos y sin posibilidad de disfrutar de los beneficios del hielo, hacían para traerlo desde La Aguada, en las cumbres de la Sierra Nevada. Conocí de los problemas de contaminación del agua potable que abastecía a la población. Disfruté de la poesía gastronómica humorística que se desarrolló en la ciudad a principios del siglo XX. Y supe también del largo viaje que la almojábana hizo desde El Andaluz del siglo XIII hasta la Mérida venezolana de nuestro tiempo. Y aprendí que los merideños de España que fundaron nuestra Mérida no sólo se vinieron con su espada, su religión y sus ambiciones de segundones, sino que también trajeron consigo los olores y sabores de su infancia que trataron de reproducir en las tierras recién conquistadas y colonizadas. Así nos legaron sus jamones, y su pasión por el trigo y el vino. Y aprendí asimismo a valorar las influencias de otros pueblos como los elbanos, que dejaron una honda huella en nuestra cultura culinaria.

A veces me asalta la duda y termino pensando que la fuente de inspiración de todos estos trabajos, al menos del inicial, fue la lectura llena de asombro, por la belleza y la soltura del estilo de “Viaje al Amanecer” de Mariano Picón Salas, el más universal entre los merideños, y quien, por más lejos que anduvo, jamás pudo desprenderse de aquellos dulces aromas de la infancia.

3. Segunda aproximación

Vino entonces una segunda aproximación. En *La Mesa de la Meseta* hay un capítulo dedicado a las “boderas” (las personas encargadas de la elaboración de los banquetes para las bodas). Para ese primer libro por más que traté no pude conseguir a la “bodera” más célebre de todas, Rita Sánchez. Después, urgido por la curiosidad, continué buscándola, y la encontré. Fue para mí un día afortunado. Iba yo en compañía de

Luis Ricardo Dávila, un amigo merideño muy querido, economista, historiador, polotólogo, y de cuanto Dios imaginó. Doña Rita venía de misa con sus ochenta años a cuestas y el pesar porque Mérida la había olvidado, a ella que se había desvivido por décadas para satisfacerla en sus caprichos gastronómicos.

De ese encuentro y de esa relación con Luis Ricardo y Rita surgió el segundo trabajo, o la segunda aproximación. Esta vez entraban en escena los actores, pues Rita y otras gentiles damas octogenarias, que habían formado parte de la memoria de esta ciudad, eran protagonistas importantes de nuestro nuevo ensayo. Luis Ricardo y yo escribimos, entonces, “Mesa y Cocina en Mérida”, impreso por Editorial Futuro en 1992 y publicado con el patrocinio de la misma entidad bancaria.

Y como sucede con las segundas partes, esta vez el libro fue menos comentado, aunque representaba un mayor esfuerzo de comprensión. Este libro constaba de cinco partes. La primera trataba sobre la ciudad y su entorno natural, que es un factor determinante de su régimen alimentario, pues la geografía condiciona y determina en primera instancia la alimentación de un pueblo. La segunda parte describía el entorno social y económico prevaleciente en la ciudad a principios del siglo XX. Allí se ponía de relieve dos cosas: una, cómo el folklore y sus manifestaciones marchan de consuno con determinadas formas alimentarias, y la otra es que los distintos estratos merideños, los ricos y los pobres, tenían distintas maneras de alimentarse, aunque no hubiese tanta diferencia, en la práctica, entre esas dos maneras de alimentarse. La tercera parte daba cuenta de la formación histórica del régimen alimentario merideño, describiendo la alimentación de los indígenas, de los españoles y de las influencias posteriores como las de los elbanos. En la cuarta se incluían entrevistas a cuatro distinguidas matronas merideñas: una experimentada bodera que vivía de su oficio; una mujer humilde que levantó una gran familia con mucho esfuerzo y bajo grandes humillaciones; una diligente mujer ligada a un emprendedor hombre de negocios, y, por último, un ama de casa ligada a rancias familias merideñas y al emergente grupo de vehementes elbanos. Pero todas ellas tenían un rasgo en común: eran excelentes cocineras, y marcaron con su sello inconfundible la cocina merideña de la primera mitad del siglo XX.

Y en la quinta, y última parte, tras las huellas de las tradiciones culinarias perdidas, presentamos una ajustada selección de recetas representativas de lo que el merideño comía a finales del siglo XIX y principios del XX.

4. Tercera aproximación

Sin saberlo me estaba preparando para la tercera aproximación, que tuvo dos etapas. La primera fue un estudio breve sobre el desarrollo de los sistemas de acueductos en la región andina. Hasta ese momento había escrito exclusivamente sobre Mérida. Ahora mi interés se había ampliado a todos los andes venezolanos. Así nació “Los Tránsitos del Agua”, publicado en 1993 por la Editorial Venezolana, con el auspicio de Hidroandes. La segunda etapa comprendió una investigación mucho más ambiciosa, que me ha mantenido ocupado, junto con otros temas, durante varios años. Se trata de la caracterización de la región alimentaria andina. Esta vez contaba con el financiamiento del CDCHT de nuestra universidad. Y el trabajo me resultó mucho más complicado de lo que creí al principio.

El proyecto que ahora me ocupa se llama “Geohistoria y economía de la alimentación andina. 1850-1930” y se compone de tres partes principales. La primera intenta establecer un marco teórico en relación con los conceptos de región y de región alimentaria. En la segunda y tercera partes se aplica tal marco a la caracterización de la región andina y de la región alimentaria andina, respectivamente. El objetivo central de la investigación es el de caracterizar a la región alimentaria andina utilizando doce descriptores relacionados con aspectos claves de la alimentación regional.

El concepto de región es un concepto relativo, puesto que depende de los criterios de demarcación establecidos por cada investigador. Una región podrá, entonces, ser definida de acuerdo a diferentes criterios dependiendo de la disciplina involucrada, el propósito perseguido y el problema bajo estudio. Una definición que incluye buena parte de estos criterios es la que dice que región es un territorio de dimensión

mediana susceptible de ser determinado geográficamente y que es considerado como homogéneo. Pero a ella habría que agregarle algunas consideraciones. La primera es que toda región está relacionada con una unidad mayor, la nacional, e interrelacionada, en mayor o menor grado, con las demás regiones que integran la nación. La segunda es que una región no tiene por que ser obligatoriamente un todo homogénea desde el punto de vista geográfico, social, político y económico. En la práctica, cada región presenta algún grado de heterogeneidad entre sus distintos componentes subregionales; pero debe tener, al menos, algunas características que contribuyan a crear un conjunto de similitudes y de actitudes definidas. Repasando los distintos criterios utilizables para definir la región, tales como los criterios geográfico, político, económico e histórico, uno puede, en síntesis, definir la región como un territorio conformado por espacios contiguos, con ciertas similitudes geográficas y algunos elementos relevantes de unidad sociolingüística y económica, así como por un pasado histórico político común.

5. Pasemos ahora al concepto de región alimentaria.

Una región alimentaria está determinada, inicialmente, por un espacio geográfico donde encontramos algunas similitudes de condiciones agroecológicas, de las cuales se deriva una cultura alimentaria común. Una región aislada geográficamente funciona casi como un sistema de autarquía alimentaria, pues sus habitantes consumen exclusivamente, o casi exclusivamente, lo que el suelo nativo produce. Pero esa autarquía prácticamente ya no existe, pues el mundo moderno se caracteriza por un intenso intercambio económico y una compleja red de interrelaciones humanas, de cuya influencia la cultura alimentaria de un pueblo no está exenta.

La alimentación humana es un proceso por el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancias que, cuando son consumidas y absorbidas por el cuerpo, producen energía, promueven el crecimiento y la reparación de los tejidos o se encargan de regular estos procesos. Los componentes químicos de los alimentos que realizan esas funciones

se llaman nutrientes. Ese mundo exterior del cual nos alimentamos y nutrimos tiene dos planos: el inmediato y el mediato. El inmediato es nuestro más cercano entorno, la naturaleza que nos rodea más directamente. La necesidad de cubrir las carencias alimentarias y de diversificar la dieta diaria para romper la monotonía, nos lleva a intercambiar productos con otras regiones dentro o fuera del país. Ese es nuestro mundo exterior mediato. La alimentación resulta así, de más en más, la suma de las producciones alimentarias de ambos mundos y de los esfuerzos propios y ajenos. La alimentación compendia de esta manera los resultados de la actuación de una serie de factores de cambio ligados a la geografía, la economía y la historia.

Los hábitos alimentarios son, por otra parte, elecciones de los individuos o de los grupos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimentarios posibles. El alimento, ligado como está al sistema sociocultural en que se produce, se intercambia y se consume, expresa todas las preferencias, condicionantes o prohibiciones para la utilización de los alimentos que conocen esos sistemas. Además, y no por eso es menos importante, la alimentación expresa una relación social, pues constituye un acto social total, vinculado con la cultura material y no material de una sociedad. El código culinario resultante actúa así como un vehículo o instrumento de las ideas imperantes en una sociedad en un momento dado, y de sus usos, al reproducir sus valores fundamentales.

5. Conclusión

El estudio de los patrones de consumo alimentario predominantes en una región permitirá comprender el qué, cuánto, cómo, dónde y cuándo consumen alimentos los habitantes de una región, al igual que dar respuestas a las preguntas relacionadas con el cómo y el con qué preparan sus alimentos.

El análisis de la región alimentaria deberá, asimismo, dar cuenta de los diferentes niveles en que se desarrolla el proceso alimentario: el nivel geográfico-espacial, definido por el espacio de abastecimiento que integra

la producción alimentaria regional y los intercambios extrarregionales; el nivel temporal, definido por el momento y las circunstancias en las cuales se produce el consumo alimentario, reflejando los usos y los procedimientos de cocción y de conservación de los alimentos; y el nivel social, condicionado por las diferencias de ingreso y de cultura existentes entre los distintos sectores sociales, así como por el grado de su desarrollo civilizatorio.

El análisis de una región alimentaria utilizando descriptores tiene algunos precedentes. El más citado entre ellos es el realizado por Comhaire-Sylvain en 1952 para describir el régimen alimentario de una comunidad francesa utilizando algunos elementos, tales como los productos consumidos, la manera de prepararlos, los utensilios usados en la cocina, los menús diarios y especiales, los productos típicos y los valores relacionados con la alimentación. En el estudio de la región alimentaria andina propongo una lista mayor de descriptores, que hacen referencia más detallada del proceso alimentario regional. Tales descriptores son los siguientes:

1. Tipos de productos y alimentos;
2. Platos característicos;
3. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas;
4. Técnicas de cocción.
5. Técnicas y utensilios empleados para la preparación y conservación de los alimentos y de servicio en la mesa;
6. Infraestructura alimentaria;
7. Hábitos alimentarios;
8. Comidas de ocasión;
9. Agentes del proceso;
10. Influencias;
11. Mercados y ferias;
12. Precios de los alimentos.

Cada uno de los aspectos denominados como descriptores es tratado detalladamente para cada estado andino, para luego proceder a elaborar una síntesis que permita la caracterización de la región.

Esa es la tarea que ahora me ocupa, y que ojalá pueda llevar a feliz término.

6. Referencias

- Cartay, Rafael (1988). *La Mesa de la Meseta. Historia Gastronómica de Mérida*. Editorial Venezolana. Mérida.
- _____. (1993). *Los tránsitos del agua*. Editorial Venezolana. Mérida.
- Cartay, Rafael y Luis Ricardo Dávila (1990). “Fundamentos metodológicos para el estudio de la alimentación regional”. Tierra firme. VIII Coloquio Nacional de Historia Regional y Local. Carúpano, octubre. Vol. VIII.
- _____. (1992). *Mesa y cocina en Mérida*. Editorial Futuro. San Cristóbal.
- Comhaire-Sylvain, Susanne y Jean (1952). “La alimentación en la región de Kenscoff, Haití”. *América Indígena* (Vol. XII).