

La culinaria Andina Venezolana y las congregaciones religiosas: un análisis etnográfico sobre la gastronomía y el discurso colonial

José Medina Bastidas¹

RESUMEN

La gastronomía andina venezolana, arraigada en las tradiciones pueblos precoloniales y una imposición europea en las técnicas y la despensa, constituye un fenómeno sociohistórico donde lo culinario y lo religioso se entrelazan como herramientas de resistencia y dominación. Se explora como las congregaciones religiosas coloniales —principalmente católicas— utilizaron la producción y la mesa como vehículo para imponer un orden social y espiritual y cómo este proceso influyó en las prácticas culturales andinas. A través de un enfoque etnográfico, se analizan ingredientes, rituales y preparaciones emblemáticas, revelando las tensiones entre la preservación, cuando ideológicamente la población deja de considerarse así misma perteneciente a una cultura, es decir, pierde su identidad, aún y cuando en su forma de vida lo siga siendo y la imposición colonial desarrolla mecanismos para desterritorializar -tanto material como simbólica- los modos de comprender la etnicidad.

Palabras clave: Comensalidad, Los Andes, Territorializar, Responsabilidad Culinaria.

¹ Antropólogo y cursante del Doctorado en Artes y Culturas del Sur. Universidad Nacional Experimental de las Artes. CECA-Mérida. Venezuela, email: jmedinaba@gmail.com. Director de Cocina Andina Iniciativa. IG: @cocinandinave. email: cocinandinave@gmail.com Website: cocinaandina.wordpress.com

Venezuelan Andean Culinary and Religious Congregations: An Ethnographic Analysis of Gastronomy and Colonial Discourse

ABSTRACT

Venezuelan Andean gastronomy, rooted in pre-colonial traditions and a European imposition of techniques and provisions, constitutes a sociohistorical phenomenon where culinary and religious aspects intertwine as tools of resistance and domination. This work explores how colonial religious congregations—primarily Catholic—used production and the table as a vehicle to impose a social and spiritual order, and how this process influenced Andean cultural practices. Through an ethnographic approach, ingredients, rituals, and emblematic preparations are analyzed, revealing the tensions between preservation—when ideologically, the population ceases to consider itself part of a culture, that is, losing its identity, even if its way of life continues to do so—and colonial imposition develops mechanisms to deterritorialize—both materially and symbolically—the ways of understanding ethnicity.

Keywords: Commensality, The Andes, Territorialize, Culinary Responsibility.

Introducción

Los Andes han tenido relaciones e intercambios con pueblos de los Llanos occidentales de Venezuela, específicamente por la cuenca del río Santo domingo, pero desde el siglo XVI, se produjo un impacto demográfico de la población indígena con la penetración colonial que se incrementó progresivamente. La colonización andina fue acompañada de procesos de cristianización, castellanización, pérdida de territorios de las comunidades indígenas y estigmatización de sus prácticas; en especial las que estaban relacionadas con la ingesta de determinados alimentos, pues se impusieron nuevos modos de producir e incorporación de productos que transformaron la despensa andina.

Al hablar de la mesa y las técnicas de preparación de los alimentos, vemos la consecuencia de la estigmatización de sus prácticas, por tanto, la referencia temporal con el pasado suele asociarse con la estructura del parentesco familiar; donde se interpretan a las abuelas como referente temporal sobre el continuo histórico de la comunidad y las dinámicas sociales, ellas permiten evocar y convocar el conocimiento sobre producción y la mesa que generan ruptura en lo histórico; pero al mismo tiempo une la realidad con la autoridad de la edad, la memoria, el recuerdo, la imaginación y el tiempo “pasado”, con ello se materializa la búsqueda por atarse a una representación de vida y de comunidad; ya que la desarticulación y la discriminación de la ancestralidad,

ambas dimensiones son hechos negados en la evocación del pasado en marco en un mestizaje cultural.

Por lo tanto, en esta recurrencia temporo-espacial, las abuelas conllevan en sí mismas las referencias de la buena alimentación y las formas en la que se obtienen los alimentos, lo cual permite la identificación, la misma sedimentada en su memoria y con ello los cambios sociales e históricos; así como la vinculación del sistema de creencias se mantiene desde la perspectiva de las mujeres. Esto se correlaciona con el reconocimiento de los alimentos nos solamente como portadores de nutrientes, sino que, además, tienen un significado simbólico, por ello al consumirlos, se incorpora “una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, connotaciones y significaciones” (Fischler, 1995, p. 16-17).

Por otro lado, para los pueblos que ocuparon Los Andes venezolanos, Caribe, Arawak y Chibcha, la memoria es un ejercicio de reafirmación que, a través de la oralidad, certifica y recrea la relación con la Naturaleza promoviendo con los relatos las historias de origen y los conocimientos asociados a la relación armónica con el entorno y los saberes salvaguardados por sus ancianos.

Por consiguiente, esta manera americana enfocada desde un argumento histórico refiere una percepción desde el contenido y sus formas como una manera particular de representarse la cotidianidad: el fogón, el espacio de cultivo, el hogar y el territorio; son compartidos por todos los miembros del grupo cultural, no sólo con una estética culinaria, sino también con lo tangible de una comensalidad que los junta y los une, pues va más allá, definiéndolos y confiriéndoles cohesión social al grupo.

Por lo tanto, esta ética se expresa en los valores de convivencia, concibiendo la interacción con la naturaleza y el vivir las relaciones sociales a través del intercambio. Esa interpelación que se ve en cada producto de la mesa precolonial, colonial, republicana, nos llega hoy bajo la figura de lo tradicional. Se trata entonces, del acervo de los pueblos desde su propia historia y en permanente contacto con lo social, más allá de los falsos linderos de una delimitación político territorial.

Asimismo, nuestros hábitos alimentarios se basaron en una amplia despensa, nutrida de maíces, papas, cacao, batatas, tomates, ajíes picantes y dulces, palmas, frijoles, frutales de diversas clases, muestra de la diversidad

socioproductiva de Nuestramérica precolonial; algunos tuvieron y siguen teniendo un uso ritual y hasta hoy continúan llenando las despensas desde las costas lacustres del Lago de Maracaibo hasta las altas montañas andinas y copa las otras regiones del país.

Aromas y sabores en la transferencia material y simbólica

En Los Andes la vida transcurría en andanzas entre las tierras bajas y las altas montañas. En cada espacio familiar o comunitario la cocina contaba artefactos cuyas formas contenían un doble discurso simbólico y utilitario; con ollas globulares para cocinar y almacenar agua, cuencos, bateas y morteros; los fuegos entre topias que sostenían el budare de arcilla para las preparaciones del maíz y yuca, además de ollas de barro para la preparación de larga cocción. Así como técnicas de preparación propias para transformar los alimentos. Dichas técnicas y el ajuar de utensilios son aprendizajes y conocimientos relacionados con tiempos, temperaturas, textura, densidades adecuadas para lograr una preparación; ella se consume y se difunde en el tiempo.

En este sentido, los recetarios estuvieron ceñidos al uso del idioma español y muchos de los espacios semánticos son préstamos lingüísticos de los idiomas Caribe y Arawak que, en una primera instancia, marcaron los nombres de los productos que se irían a consumir en el mundo. Estos préstamos lingüísticos delinearon la despensa, pero los usos se fueron transformando en Europa y de vuelta a casa, en América, tomaron un acento más europeo en el consumo.

En Venezuela, tenemos sin perder los perfiles de su origen, la documentación de los primeros recetarios como el publicado por Tulio Febres-Cordero, bajo el título “Cocina criolla, o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto”, 1899, con el cual y con éste sugerente título se permite reivindicar una parte del legado gastronómico tradicional, por cuanto en gran medida, logró la expansión de la cultura andina en la mesa, permitiendo mantener los referentes culinarios gracias precisamente a su publicación.

Así, tenemos una difusión de prácticas en la cocina andina por distintos medios, en un proceso que inicia a la llegada de los europeos a tierras americanas y que se extendió hasta principios del siglo XIX, en el cual se fueron modelando el manejo, el uso y las formas de preparar los alimentos en la región. Esto lo podemos evidenciar en el uso del ave doméstica emblemática mundo americano

y muy consumido en Los Andes, el pavo o pisco en el habla andina, guanajo probablemente taíno, y guajolote en náhuatl.

Nos asevera Frago García (2014): “Parece ser que fue Pedro Alonso Niño, el mogueño piloto y propietario de La Niña, quien por primera vez vio un ejemplar de esta ave en la costa venezolana el año 1499, y al que se atribuye su introducción en España”, con lo cual se evidencia el origen americano de esta especie, adquiriendo suficiente reconocimiento para los europeos e integrarlo a su tradición culinaria, aspectos como éste son detallados ampliamente en la documentación etnohistórica.

Al iniciar los europeos los primeros recorridos por el territorio insular americano, se comienza a develar la gastronomía de los pueblos Caribe y Arawak. En ellos vemos la amplia despensa existente previo a su llegada o producto del fenómeno social del mestizaje, las fuentes etnohistóricas -crónicas y relatos de viajeros- evidencia la existencia de una amplia dieta, ésta fue experimentada por los distintos viajeros entre sí y además de las nuevas preparaciones; en los relatos en el diario de Colón, en la versión de Bartolomé de las Casas: “Al pisar el Almirante la isla de Cuba los nativos le darían de comer pan de niames, que son unas raíces como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan..., y hazen d’ellas pan y cuezen y asan y tienen sabor propio de castañas”; en La Española le traían “pan que hazen de niames, a que ellos llaman ajes, qu’es muy blanco y bueno” (Las Casas, 1989 [1525]). En otra ocasión le darían “dos o tres maneras de ajes” y “de su pan que llamavan caçabi”; el 15 de enero de 1493 apuntaba que “también ay mucho axí, qu’es su pimienta, d’ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella”. (Frago García, 2014)

La resistencia del guaje, el maíz y el cacao de ida y vuelta en la mesa

Tenemos, una importante línea de investigación avizorada al profundizar en el recorrido histórico de los alimentos y específicamente en Venezuela y sus regiones. Las diversas fuentes documentales abren y propician el ahondar en una mirada gastronómica desde los pueblos originarios, vemos en ellos la continuada histórica en la cotidianidad de las regiones, un ejemplo de ello se encuentra en el piedemonte andino, municipio Bolívar del estado Barinas, allí se le llama guaje al ocumo, raíz blanca muy utilizada en la cocina. Existiendo un paralelismo en el uso del vocablo ajes, para denominar lo que posteriormente se conocerá como ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*), y que los españoles denominan

primeramente niame, estableciendo un símil con el ñame que ya conocían de origen africano.

Por otra parte, esta semantización castellana propicio el uso de vocablo como se señala: “Así, el vocablo taino, *ají*, se impuso al quechua *uchu* en el mundo andino, quedando la voz autóctona reducida al medio rural, como el maíz se hizo general en el mismo dominio, donde sí pervive choclo ‘maíz tierno’. De igual manera se extendió por toda América del Sur el taino, *batata* por hablantes hispánicos, pero el náhuatl *camote* en emigración desde Nueva España, motivada por conflictos sociales y por la atracción que supuso la conquista del imperio incaico, se hizo un hueco en tierras del virreinato del Perú, y el cacao mexicano en la segunda mitad del siglo XVIII tenía su mayor y más valiosa producción en la Nueva Granada (el Caracas y el Guayaquil)” (Frago Garcia, 2014) , allí podemos denotar la influencia de la colonia en la denominación de los productos alimenticios y el impacto en las maneras.

Por lo tanto, la colonia dibujó un origen de los productos, formas de llamarlos y denominaciones, recreando además una forma de uso. Pero estos alimentos son de origen americano y poseen técnicas, usos y preparaciones que tienen una huella amplia en los pueblos, a pesar de que fueron invisibilizadas u olvidadas de la mesa o asumiendo su origen desde la narrativa colonial.

En la documentación histórica vemos la referencia al comercio del cacao mexicano, mencionando a la par la altísima calidad del cacao de Caracas, “A las ciudades españolas llegaban con regularidad cargas de cacao de Caracas, Guayaquil y Magdalena. El mejor y más caro era el de Caracas, cuya primera salida hacia España, con destino a Cartagena, tuvo lugar en 1607.” (Abad-Zardoya, 2014) . A principios del siglo XVII, ya establecido el comercio a través de la compañía guipuzcoana, el cacao era uno de los sabores que teñía la cocina de Europa; pero en América se comenzaron a sustituir formas y maneras a partir de la obra *Arte de Repostería*, de Juan de la Mata (1747) y la obra *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan Altamiras (1745), seudónimo de fray Raimundo Gómez, clérigo franciscano de origen aragonés. Con ellos se marcaba el inicio de la incorporación de productos americanos a la mesa europea y el comienzo de un nuevo ciclo en la gastronomía universal.

Por otra parte, tenemos que: “En el siglo XVIII, el cacao más apreciado en Bayona era el caraque, una variedad criolla producida en Venezuela que en

general llegaba vía Holanda. (...) Las más finas semillas de esta variedad se empleaban en la fabricación de los mejores chocolates bayoneses, a semejanza del superfin au cacao de Karacque que se exportaba a ciudades varias, como Carcasona (ada, 2l 102, An ii). El caraque se cotizaba a muy alto precio; se vendía, por ejemplo, siete veces más caro que el proveniente de Santo Domingo al momento del estallido de la Revolución Francesa (amb, 6f9, An ii)” (Ávila; Álvarez & Median, 2015). Una de las regiones más emblemáticas de Europa en la elaboración de chocolate, la ciudad de Bayona, que concentraba los grandes chocolatier y conservaba una tradición en su elaboración, aún mantiene una relación con Venezuela.

Atrás quedó la forma de preparación del cacao compartida en el mundo amerindio. Esta bebida, el chocolate, era preparada con harina de maíz para espesar, vainillas para dar sabor, el achiote para dar color y con picante (ají); utilizando la vasija de arcilla (chorote) con un molinillo de madera para batir. Esta preparación precolonial, quedó reducida sólo a la zona andina de Venezuela y fue sustituida por la manera “española”, al añadirle azúcar y leche para el consumo en bebida: el chocolate, para ser consumida así en el resto del país.

La trashumancia de la mesa, y los alimentos evangelizadores

En el siglo XVII, la culinaria comienza un nuevo peregrinar con los recetarios de las diferentes órdenes religiosas, comenzando así una manera más “austera” en la cocina, pero llena de nuevos gustos con la incorporación de los productos americanos que ya tenían fuerte presencia en la definición de los sabores, de vuelta traídos por los clérigos y funcionarios coloniales.

Eso abrió la cocina europea a la frugalidad de América basada en la papa, el maíz, el ají, que ya deshidrataban y conservaban, además de comerlas frescas, asadas, con cenizas y en guisos; esta variada manera de comer de los pueblos americanos a la par de los nuevos hábitos y formas de alimentarse en Europa, cerraron un capítulo en su historia. Pero eso se transformó en el siglo XVIII, en la llamada Edad Moderna de Europa, entonces los usos y gustos culinarios fueron encabezados por los franceses, que impusieron sabores e incorporaron los vegetales en las mesas de las cortes, conformada por los altos funcionarios y clérigos encargados de diseminar en las huertas de los pueblos esos nuevos productos americanos que se fueron aclimatando en las tierras de los campesinos de Europa.

Asimismo, los nuevos americanos iniciaron ese viraje en las nuevas naciones, comenzaron a tomar distancia de los orígenes americanos de los productos y sus raíces culinarias, imponiéndose entonces el criterio de que “América era extraordinariamente simple y dejaba poco campo a degustación” (Pierdafita, 2014). Lo que significa, el conocimiento ancestral europeo incrustado en el contexto americano desconociendo las formas y maneras de los Caribe o Arawak. O una nueva comensalidad, en el entendido, que ahora comparten nuevos significados.

Por consiguiente, la nueva cocina americana tendría un peso en la cotidianidad, pues las nacientes metrópolis, comenzarían a tener una mesa a la “usanza de la Europa moderna”. Ya no eran los cronistas o los clérigos, sino que vendrían los botánicos, viajeros y naturalistas que iniciaron la “nouve cocine” del mundo americano moderno y libre. Los recetarios fueron influenciados por los “ilustrados” que veían por todos los rincones las bondades de lo “saludable” en las nuevas formas de comer, dejando a un lado los platos patrimoniales por esta nueva manera, a la par de una comensalidad asociada a la mesa moderna.

Mientras en Europa, a contracorriente, avanzaba la idea de acercar a la mesa los productos del “nuevo mundo” y por ende, la nueva comensalidad, también se distanciaba de los especiados del lejano oriente para incorporar los productos y las nuevas preparaciones con sabor americano. El pimiento pasa de consumirse como hortaliza a utilizarse como condimento en todos los potajes, las habas son sustituidas por los granos americanos (*Phaseolus vulgaris*); esto por referir algunos ejemplos de una larga lista de sustituciones, cambios y modificaciones culinarias pertinentes a las comidas más populares, conservando una mesa más elaborada para los comensales burgueses europeos.

El alimento que nos une a toda América, puede ser el maíz, probablemente fue y es el cultivo predominante, además del ají, calabaza o auyama, además de otras variedades que se cultivaron; otras variedades alimenticias de la despensa del piedemonte andino venezolano, se sostenía en el espacio y el tiempo presente viajando en la memoria como hilo conductor de significados mitos e historias fundacionales que fueron sustituidas por las narrativas clericales de las órdenes religiosas.

Por otro lado, Las excavaciones arqueológicas realizadas en occidente, por ejemplo, en el piedemonte andino en el estado Barinas, muestran la presencia

desde larga data del maíz, siendo el cultivo principal junto a otras especies que tenían usos terapéuticos o ceremoniales como lo explican Spencer, Redmond & Rinaldi Source para el sitio de la Tiara en el estado Barinas.

“Although the B27 and B26 samples both have high levels of maize pollen, they differ in their representations of other plant species, one of which occurred in intermediate frequency and the others in very low or low frequencies (Table 2). This suggests that maize was extensively grown both on the B27 drained fields and in conucos (swidden plots) and/or house gardens near or within the B26 village, whereas the secondary crops were variously cultivated in the two locations. At B27 these condax plants include ají (*Capsicum frutescens*), corozo palm (*Acrocomia sclerocarpa*) guapo (*Maranta arundinacea*), palomero (*Myrica pubescens*), quina (*Chenopodium quinoa*), tomato (*Ly- copersicum esculentum*), and yopo (*Piptadenia peregrina*). At the village site the following secondary plants were in evidence: anil (*Indigofera tinctoria*), astroloja (*Aristolochia ringens*), guava (*Psidium guajava*), icaco (*Chrysobalanus icaco*), ocumo (*Xanthosoma sagittifolium*), and yopo (*Piptadenia peregrina*). Note that one root crop, ocumo, was evidently cultivated in or near the B26 village, where as guapo (a root starch that may not have been, strictly speaking, a domesticate”... (1994)

Pero, además, existen otras razones que precipitan la modificación de la mesa en nuestro país, principalmente en Los Andes, dando paso a la invisibilidad de la cocina patrimonial. Una tiene que ver con la necesidad de establecer una relación económica con las metrópolis europeas basada en el trigo, la caña y el ganado, entre otros rubros; y por otro lado el proceso evangelizador de América daba valor civilizador al hecho de “llevar el pan a los salvajes”, al mismo tiempo que la harina de trigo candeal se introducía en la elaboración del pan de la eucaristía. Con este símbolo de la cristiandad se impondrían a los pueblos una manera de relacionarse y sentirse parte del reino de Dios, a la par que se les apartaban del consumo de rubros patrimoniales con valor simbólico propio de las culturas originarias andinas.

En consecuencia, el siglo XVIII marca ese cambio tanto en Europa como en la América de los Libertadores, donde la cocina sufre “con expresión de ciega en su rostro” la transformación definitiva hacia una “criollización evangelizada” de la mesa. Los relatos son ilustrados como producto destinado a protagonizar la transformación del paisaje agrícola en tierras andinas.

Pero a pesar de todos los esfuerzos por cambiar la despensa, los mismos promotores permitieron los ensayos gastronómicos que terminarían por

admitir texturas y sabores como el pan de trigo y su posterior transformación en “arepa de trigo” solamente preparaba en la región andina venezolana; aún combinándose con la harina de maíz y dejando la puerta abierta para la creación de una variedad de productos panificados para el disfrute del puntal, ese momento de la comensalidad en todos Los Andes. Podríamos decir que se impulsó a los campesinos mestizos e “indios” a cambiar sus hábitos alimenticios admitiendo el pan de trigo como producto de la modernidad, promocionándolo como más saludable y cercana a Dios, mientras que el maíz, la papa, el apio, la yuca y la batata fueron relegados y la preparación de platos con sus harinas desaparecieron de la mesa andina.

Encuentros y desencuentros entre el maíz y el trigo, entre la arepa y el pan

En el siglo XVIII se había establecido a lo largo y ancho de la región andina las eras para la trilla del trigo, con lo que el producto comienza a ser identificado en los diferentes pueblos como producto referencial; mientras el maíz quedó en desventaja en todas las comunidades, pasando a ocupar un lugar secundario, relegado como comida de campo, sembrado en pocas cantidades. Se acentúa así la condición del cambio del patrón culinario andino, reafirmandose las relaciones de dominación al incorporar en la mesa al trigo como un producto civilizador, ... “No olvidemos que el consumo del pan tiene, desde la época romana, valor civilizador: los pueblos bárbaros (cántabros, astures, celtas) comen “pan” de bellotas o castañas, y en Edad Media se puede humanizar a los hombres salvajes dándoles a comer pan. No es necesario recordar hasta qué punto el pan de trigo pasó a convertirse en el distintivo de las clases ciudadanas bajo medievales, (...). Y por último recordemos el profundo simbolismo religioso que el pan tiene en la Eucaristía, cuyo ingrediente único ha de ser la harina de trigo candeal” (Piedrafito Pérez. 2014)

Por lo tanto, al revisar las crónicas encontramos que el jesuita Acosta escribe: “El pan de los indios es el maíz; comenlo comúnmente cocido, así en grano y caliente, que llaman ellos mote, también cocido con agua caliente. Algunas veces lo comen tostado (...) Otro modo de comerlo más regalado es moliendo el maíz y haciendo su harina masa, y ella unas tortillas que ponen al fuego y así calientes se ponen a la mesa y se comen; en algunas partes las llaman arepas. Hacen también de la propia masa bollos redondos, sazónándolos de cierto modo, que duran y comen por regalo” (Armillas Vicente, 2014), para hablar de uno de los tantos “panes” que se come en el nuevo mundo.

Junto al maíz estaba la yuca con la que elaboraban el casabe, extendido por toda la América insular, pues no había isla donde los habitantes no tuviesen estos dos “panes”. También se elaboraban panes de batata, igualmente asociada a la preparación de bebidas refrescantes y otras fermentadas en algunos casos con maíz, la llamada chicha, en alusión directa a las formas de preparación en Los Andes

Igual suerte histórica tuvo la papa, como podemos constatar en las historias de los clérigos que transitaban de los campos o huertas a las cocinas, buscando probar sus bondades. Tenemos buen ejemplo de ello en los relatos del aragonés Altamiras sobre la papa (Citado por Frago Gracia, 2014) , donde hace mención refiriéndose a ella como criadilla de tierra, turma de tierra, en relación con el aguaturma o pataca, para designar la papa de origen andino. Fue en las cocinas de los clérigos, cocinando para la gente de los pueblos que habitaban, donde se dio a conocer y donde a posteriori se sembrarían y llenarían las huertas de Europa con este excepcional producto americano, para ese entonces llamado patata.

A propósito, del encuentro inicial, su posterior trasegar de América a Europa y la ulterior criollización de una semántica en términos de la utilización, la papa, se mantiene a pesar de los siglos transcurridos. Se comienza a denominar desde la sinonimia para dar un significado distante y equipararlo por contextos sociales. Así, en algunos casos pueden usarse en el mismo sentido, el vino y la chicha de origen indígena; la arepa y el casabe como el pan de los venezolanos. Igual suerte tienen los otros rubros como la patata, el tomate, el ají o el pimiento, el pimentón y el cacao o chocolate; a fin de cuentas, la cocina de la civilización actual está cimentada en este proceso iniciado en el siglo de las colonias donde se impuso una narrativa colonial y clerical a la cocina.

Desde entonces, la cocina se globalizó y en adelante Europa recibe los primeros navíos plétóricos de nuevas especies que dinamizarían la mesa, teniendo su primer impacto en el sistema alimentario. En Nuestramérica diversa, la economía de autoabastecimiento tiene presencia, aunque la documentación sea invisibilizada o escasa en muchos casos, este valor sigue siendo parte de ese legado económico y gastronómico que la América multicultural dejó. En Los Andes esto se evidencia en los sistemas de regadío, aclimatados a partir de los paisajes ecológicos ocupados por los pueblos ancestrales.

Por otro lado, con esta evidencia de una tasa demográfica alta, nos sugiere que la construcción de los campos elevados o camellones jugaron un papel importante en la economía regional facilitando la producción de excedentes para el intercambio con pueblos altoandinos, por ello la gestión vertical del intercambio regional evidenciada la importancia socioeconómica de la agricultura intensiva. Esto ha sido una propuesta del control vertical de pisos ecológicos, siendo este compartido por varios pueblos originarios de forma geográfica, económica y políticamente distintas, como base de la economía andina desde principios ecológicos (Murra, 2000; Toledo, 1992), por un lado, esto se debe a unos principios fundacionales de los pueblos andinos, la reciprocidad y complementariedad, “donde los hombres suben y bajan para completar su dieta alimenticia” (Neira, 2006).

Por ello cuando revisamos la literatura arqueológica encontramos evidencias de la presencia de productos agrícolas más allá de sus lugares de origen “naturales” y esto solo obedece a las técnicas de manejo y al profundo conocimiento de la botánicas de los diferentes ecosistemas, las interacciones económicas, los intercambios ceremonial y las practicas culinarias nos muestran la existencia de una verticalidad desde la cuenca de los grandes ríos Amazonas y Orinoco y su expansión por los tributarios nacidos en las altas cumbres andinas por ello ...”la autosuficiencia comunal es una forma antigua de organización social en los Andes [...] La consecuencia más importante de tal forma de organización para adquirir los recursos que necesitan, consiste en que los miembros de una comunidad tienen que distribuirse eficientemente en el espacio, a través de su territorio” (Patterson, 1971, p. 317; Murra, 2000, p. 89).

En este sentido, el manejo de pisos ecológicos es un conocimiento de los pueblos andinos con un principio fundamental la autosuficiencia comunal a intercomunal con manejo diferencial de los pisos y paisajes. Este conocimiento en distintos tiempos históricos ha posibilitado una despensa muy variada y donde lo productivo, lo social y los sistemas de creencias marcan esta cotidianidad.

Entre tanto, el calendario festivo-ritual marca la productividad y ofrenda a la Naturaleza, esto en procesos precoloniales dio la posibilidad de mantener un gran circuito económico entre pueblos y sus comunidades con las llegada de los europeos, el pasado de Nuestramérica puede entenderse en múltiples términos, donde ha prevalecido una transición, con una fuerte carga del pensamiento colonial enfrentado una Naturaleza mediado por lo “salvaje” desde

los principios conventuales y los administradores de las diferentes coronas, siendo esto en definitiva un cambio en el paisaje, esto se vio influenciado por la intervenciones humana durante la épocas precoloniales donde las selvas, las llanuras, las montañas cobraron interés para el comercio y las comensalidades. En los períodos coloniales y republicanos las transformaciones de los paisajes productivos trajo consigo un drástico cambio al imponer y continuar un modelo basado en el esclavismo y la servidumbre en la producción y comercialización de los productos de América.

Pero esta no es una simplificación excesiva para la interpretación cultural de Nuestramérica, ya que al enfatizar en las limitaciones ambientales, la intervención teológica, con una inestable ocupación antes del período republicano, la mirada de las congregaciones religiosas impulso cambios en lo teológico como en lo económico además de lo demográfico, ya que la evidencia arqueológica sugieren que algunas poblaciones orinoquenses podrían haber alcanzado niveles comparables de densidad demográfica, un ejemplo de ello lo vemos en las densidades de población calculadas para La Tigra en Venezuela que coinciden con las de ciertos tipos de asentamientos encontrados en el Valle de México (Spencer, 1994).

Además, la persistencia de sistemas de cultivo tradicionales le permitió al andino su expansión agrícola, introduciendo además nuevos cultivos que desde Europa llegaban para modelar un nuevo patrón agrícola, económico y consumo. Las preferencias gastronómicas se manifiestan en la extensa geografía montañosa, mostrando una gran variedad de productos y preparaciones culinarias que forman parte del legado histórico. Esta gran diversidad, a pesar de haber perdido también cuantiosa información en el camino del transcurso histórico, permite elaborar una producción en gran parte de la población, facilitando además por la disponibilidad de alguna tierra o conuco (milpa) y valorar en toda su extensión la riqueza de la cocina andina, ese secreto a voces que resuena desde el legado que pervive en la memoria colectiva ancestral.

De todos modos, la comensalidad tuvo también un viraje particular en la América colonial: la moderación en el comer, el manejo equilibrado de lo dulce y lo salado, entre otros aspectos, impuesto por las normas clericales, se vieron afectados por las costumbres de los europeos. En la época que precedió a la colonia, lo alimentario estaba ligado al ciclo diario de las comunidades, a las festividades y al ciclo de la familia, nuclear o extendida. Luego de la irrupción

de Europa en América, los ciclos de alimentación se fueron modificando en cuanto a sus horarios, consumo e incluso en la forma de ingerir ciertos alimentos y preparaciones marcado por el santoral

Los asentamientos fundados por los europeos comenzaron a tener una rutina gastronómica muy distinta a la que los pueblos y comunidades tenían antes de su llegada. Comenzó a imponerse el desayuno, almuerzo y cena, en contraposición a los diferentes horarios para alimentarse que acostumbraban los habitantes (en el caso particular de los Andes, ligados a la actividad agrícola, a las fiestas y celebraciones comunitarias); quedando estas prácticas relegadas en su mayoría a los campesinos y grupos que vivían tierra adentro, fuera del alcance de la influencia europea. El comer de la república adoptaría un acento “criollo”, quedando plasmadas las distinciones visibles en la mesa entre los habitantes del campo y la ciudad.

Podemos concluir este apartado, con la idea de que el origen de nuestra cocina es ancestral, pues al calificarla de criolla o mestiza estamos dejado por fuera lo sustancial que da la raigambre, aquella que realza nuestra pertinencia cultural. La Cocina como espacio de la memoria con todos los saberes experiencias y conocimientos adquiridos, permite la conexión de preparaciones como los Tungos, - carabinas o bollitos rellenos- elaborado con harina de maíz cariacó que son rellenos de carne o caraotas (frijoles) negros, son evidencian de la resiliencia de saberes ancestrales, ya que las usaban para época de semana santa usado las hojas de bromelia (*Guzmania sp*), que son recolectados en los bosques premontanos, las hojas del bijao (*Calathea lutea*) y las hojas de plátano (*Musa acuminata x Musa balbisiana AAB*) más tardíamente, su preparación en Los Andes se mantiene viva la memoria. La Chicha transformada en bebida ritual católica durante fiestas patronales, como la de San Isidro Labrador, donde se bendicen cultivos.

A manera de conclusión

Construir una propuesta de culinaria y comensalidad regional con acento, supone vernos desde nuestra identidad histórica, requiere la síntesis de nuestros paisajes productivos, el reconocimiento de nuestras regiones en los sabores y en el sentido de pertenencia que tenemos en las técnicas y la preparación de nuestros productos; se deben dejar atrás las imposición que las Clarisas Franciscanas Misioneras del Santísimo Sacramento, realizaron en la dulcería regional, un ejemplo de

ello lo vemos en las celebraciones decembrinas se preparaba la mantecada para el compartir, ésta se elabora con maíz cariaco, molido en seco y que luego se mezclaba con huevo, mantequilla y panela de caña rayada, otra transformación fue la de sustituir el maíz por arroz, como lo elaboran en el municipio Campo Elías de Mérida, a mediados del siglo XX se transformó en bizcochuelo, con harina de trigo para ser el alimento compartido en las paraduras del Niño Jesús, esto se inició en el municipio Libertador del estado Mérida.

A menudo enfrentados entre sí, la academia, la industria y el negocio gastronómico, recurre este triunvirato, a una narrativa en los medios de comunicación, el mercadeo y los grupos de opinión, a poner la atención y la mirada en experiencias culinarias foráneas, estos neo-boomers persiguen en la cocina foránea la prosperidad efímera donde a la postre ***es abrirse al desenfreno de la sociedad del hiperconsumo.***

Parafraseando Henry Ware Jr. Emerson, restarle valor hoy a la diversidad cultural es dejar solo a «un grupo de chicos en un asilo para huérfanos», donde un valor fundacional de nuestras culturas es el reconocimiento del Otro, siendo partidarios que el cambio está más cercano a partir del consenso sobre nuestra identidad histórica que por la acción mediática o de la mercadotecnia para un público voluble, y vulnerable por las redes sociales.

Por ellos nos debemos íntimamente a ese movimiento, las cocinas regionales, a sus creadores, para promover la discusión abierta de cada una de la práctica culinaria desde las localidades, ya ello nos permitirá entender la ética y la estética de la comensalidad venezolana. Dado que, una bebida ancestral como la chicha, bebida fermentada de maíz, es de uso en las ceremonias y lo cotidiano desde la reciprocidad, donde en cada mesa y actividad comunitaria la bebida para compartir y reforzar los lazos comunitarios es la chicha. Esta bebida, se asocia al ciclo agrícola, fue documentado en crónicas coloniales como un acto de “agradecimiento” a la Naturaleza que las congregaciones religiosas buscaron erradicar, esto que registrado en *Suciedad y orden. Reformas sanitarias borbónicas en la Nueva Granada, 1760-1810*, de Adriana María Alzate Echeverri (2007, pp. 166-168).

El mérito de la cocina venezolana y en el caso que nos ocupa, de la andina, reside en la utilización de los mejores alimentos, producto de la continuidad histórica en el uso de esos sabores de origen ancestral, se denota en el empleo

de ingredientes sembrados por siglos en estas tierras, junto a las intervenciones y contribuciones de varias generaciones en nuestros fogones y cocinas desde las más apartadas comunidades y pueblos, el resultado no puede ser distinto: la recreación de platos con los alimentos cosechados y producto del intercambio con otros mercados, dando lugar a la mejor inclusión y legitimidad en un espacio de creación que llamamos orgullosamente la cocina andina.

De ahí que muchas polémicas sobre lo primigenio y los aportes de lo foráneo, no pueden reducir lo polisémico ni el reconocimiento de una despensa tan diversa, que manejada desde la región permite la manifestación de la chispa creativa en muchos de los platos, surgidos en su inicio en las áreas que hoy son rurales, y que tienen su base de inspiración en el campesino andino, con el legado en su conocimiento de los pueblos indígenas, antiguos moradores de estas tierras y que hoy recorren la geografía nacional a través de sus productos, recetas y elaboraciones con sello andino.

Los cronistas, especialmente los españoles, describieron la dieta precolonial como “primitiva”, “salvaje” sin guardar la observación y los modos emanados por un lado de las congregaciones religiosas y por el otro lado a la “sofisticación” europea. Este discurso justificó la erradicación de prácticas como la cacería para la obtención de proteína y el consumo de insectos, relegándolas a lo “salvaje” y en lo territorial la reconfiguración del Espacio Urbano. El modelo de damero colonial, con iglesias en plazas centrales, desplazó los asentamientos y los lugares de intercambio comercial de los pueblos a las periferias. En ciudades andinas los mercados fueron sustituidos por las casas de abasto, donde se realiza la venta y compra de productos andinos: papas, maíz, ají, auyama - calabaza-, cacao, entre otros; las formas de comercializar y los espacios de intercambio fueron asociadas a lo rural y por ende de “atrasado” desplazados a la periferia, mientras que los alimentos europeos dominaron el centro urbano, estimulando con ello la pérdida de productos de la despensa y conversión a la mesa occidentalizada.

La culinaria andina venezolana es un palimpsesto de resistencias y adaptaciones, donde lo religioso y lo gastronómico delinearon identidades en conflicto. Las congregaciones y los visitantes coloniales utilizaron la mesa y la despensa para imponer un orden simbólico, pero las comunidades transformaron estos elementos en actos de resistencia y persistencia cultural. Hoy, preparaciones como la hallaca y los rituales de la chicha fermentada son testimonios de un

choque cultural y reexistencia que desafía las narrativas hegemónicas, invitando a repensar la historia resignificando la olla, el fogón y la mesa.

Referencias

Alzate Echeverri, A. M. (2007). *Suciedad y orden. Reformas sanitarias borbónicas en la Nueva Granada, 1760-1810*. Editorial Universidad del Rosario. Argentina.

EL Nacional & Fundación Bigott. (1998) *Atlas de Tradiciones Venezolanas*. Fascículos 6-10. Caracas.

Fuentes, C. & Hernández, D. (1993). *Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela*. Cavendes. Caracas.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Lovera, J. R. (1998) Importancia de la Investigación Histórica para la alimentación. *El Universal*, Sep. 19:3-18. Caracas, Venezuela.

Lovera, J. R. (1988). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Monte Avila. Caracas.

Lovera, J. R. (2014). *Yanteres latinoamericanos : ensayos de historia cultural*. Academia Nacional de la Historia: CEGA. Centro de Estudios Gastronómicos. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.

Mazzucato, A. (1997) La Gastronomía arte y parte de la Buena Mesa. *El Nacional*, Feb.: G 15-17. Caracas, Venezuela .

Murra, J. (2000 [1972]). “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”, y “El ‘archipiélago vertical’ once años después” en *El mundo andino: población, medio ambiente y economía*

Neira Hugo habla sobre la trayectoria del antropólogo John Murra. Recuperado de: http://www.dailymotion.com/video/xkhia_hugo-neira-habla-sobre-john-murra_creation

Spencer, CH.; Redmond, E. & Rinaldi, M. (1994). Drained fields at La Tigra Venezuelan llanos: A regional perspective. *Latin American Antiquity* 5:119-43. [RG]

Toledo, V. M. (1992): “La racionalidad ecológica de la producción campesina”, en Sevilla Guzmán, E. & González de Molina, M. (eds.): *Ecología, campesinado e historia*. (pp. 197- 218). Ediciones La Piqueta, Madrid.