

ALIMENTACIÓN EN VENEZUELA: UNA REVISIÓN HISTÓRICA.

Jaime Torres Sánchez¹

Examinaremos algunos problemas que plantea la Historia de la Alimentación en Venezuela y esbozaremos algunas direcciones en las que podría moverse la investigación futura. Para estos efectos, no interesa en este documento plantear los problemas de orden metrológico y metodológico frecuentes por el tipo de fuentes a las que se acude frecuentemente en investigación de este tipo². Aquí se centrará la atención en las cuestiones de significación histórica de los resultados hasta ahora disponibles y en las modalidades de acercamiento al problema mismo de la 'alimentación'. Respecto a la primera nos circunscribiremos a la información cuantitativa disponible como al problema histórico de la alimentación en el ámbito puramente venezolano y, en la segunda, al problema conceptual y teórico que involucra el planteamiento de una 'historia de la alimentación'. No obstante, el examen de todos estos aspectos será necesariamente limitado, dadas las limitaciones de una ponencia.

I.- La primera aproximación de conjunto y con un enfoque propiamente histórico sobre la alimentación venezolana es relativamente reciente, correspondiendo al estudio ya clásico de José R. Lovera³. En éste se hizo la primera presentación de lo que habría sido el consumo diario per cápita de alimentos en 1775, a partir de documentación de la época, esto es, la dieta básica de la Provincia de Venezuela en sus componentes calóricos⁴. Caracterizando el denominado 'régimen alimentario criollo rural o tradicional' en el siglo XVIII, la ración media colonial con un cálculo de 3.625 calorías pudo considerarse como exagerado por el autor, al comparar ese valor con un requerimiento de 2.500 Kcals. diarias, aun si se reduce a 2.900 de acuerdo a criterios conservadores⁵.

La investigación reciente ha podido precisar estas cifras introduciendo el concepto de 'consumo típico' refinando la cifra anterior en 3.392 Kcals. diarias para 1775, proporcionando otro cálculo sobre nueva documentación para 1751 de 2.934 Kcals⁶. Con lo cual parece probable que la cifra documental de Lovera para 1775 puede ser bastante cercana a la realidad histórica, pudiéndose agregar que, tal vez, ella formó parte de una tendencia al aumento del consumo calórico durante la segunda mitad de ese siglo. Tal

¹ Universidad de los Andes, Venezuela.

² Un examen de tales aspectos en: Torres Sánchez, J., *Dieta alimenticia en la Provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII: problemas y resultados cuantitativos*, **Anuario de Estudios Americanos**, tomo LV, 2, Sevilla, 2003.

³ Lovera, José R., *Historia de la alimentación en Venezuela*, Monte Ávila Editores, 1ª edición, Caracas, Venezuela, 1988.

⁴ Op. cit., pág. 67.

⁵ Op. cit., pág. 87. La ingesta requerida actualmente es de 2.300 Kcals. diarias, según: Instituto Nacional de Nutrición, *Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la población venezolana. Revisión 2000*, N° 53, Venezuela.

⁶ Torres Sánchez, J., *Alimentación y dieta en la Provincia de Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII*, **Anuario de Estudios Americanos**, tomo LXI, 2, 2004, pág. 436, Sevilla, España.

conclusión reviste significación, si se considera que a fines del siglo XVIII la dieta europea para un hombre adulto era de unas 2.700 calorías diarias y que éstas no proporcionaban cantidades adecuadas de energía, proteínas y nutrientes adecuadas para estándares biológicos seguros¹.

Sin embargo, más importantes que estas aproximaciones generales parecen ser los resultados que indicarían una tendencia hacia un déficit de prótidos y lípidos y a un exceso de glúcidos en el patrón de ingesta estimado, lo que pudo compensarse a nivel local probablemente, de acuerdo a la información cualitativa disponible. De modo que la dieta típica calculada para ambos años en términos de ‘valores nutritivos’ podría tal vez reflejar un consumo estimado mínimo desde el ángulo de las transacciones mercantiles. Esto pone de relieve otro aspecto del consumo que pudo tener enorme importancia para los balances nutricionales: la aportación de las huertas familiares urbanas y la economía de conuco. De ahí que pueda concluirse al respecto que “*la calidad de la densidad nutricional en términos de una alimentación real se mantuvo estable y adecuada a los requerimientos*” actuales en ambos años y probablemente para toda la segunda mitad de ese siglo².

La existencia de un patrón alimenticio ‘**plátanos-maíz-casabe-carne**’ que proporcionó también la mayor parte de los ‘valores energéticos’, o propiamente nutricionales, indicaría que finalmente “*su calidad dependía de pocos productos y que la poca variedad del patrón alimenticio y la monotonía de la alimentación eran condición de una adecuada nutrición*”³.

Este trabajo confirma, a su vez, las conclusiones de un estudio específico sobre el consumo medio de carne en todo el período colonial⁴. Parece claro que éste aumentó hasta 1775, aunque esta tendencia secular pudo haberse estabilizado a fines del siglo. Aunque el valor de 201 gramos de consumo medio diario per cápita en 1775 no se reencuentra en el siglo XIX, un valor de 196 gramos para la Caracas de 1799 puede todavía considerarse alto, de acuerdo a los estándares de la coyuntura internacional⁵. Es importante esta conclusión en la medida en que el consumo cárnico es un buen indicador de una situación nutricional más amplia: podría indicar que ésta experimentó un mejoramiento cualitativo a lo largo del período colonial. Lo que contrasta con la tendencia hacia el deterioro de la ingesta de carne a lo largo del siglo XIX apuntada por fuentes cualitativas y confirmada en los estudios de casos regionales de que se dispone⁶.

En todo caso, la relación general entre calidad de la dieta, salud y movimiento demográfico es muy difícil de establecer al tenor de que hasta 1840 la tendencia secular al aumento lento de la población total absoluta, observable desde el período colonial hasta

¹ Komlos, J. *The New world's contribution to food consumption during the Industrial Revolution*, **The Journal of European Economic History**, 1998, vol. 27 (1:67-82). Agradezco al Dr. Germán Pacheco T., el haberme llamado la atención respecto a este trabajo.

² Op. cit., pág. 440.

³ Op. cit., págs. 441-442.

⁴ Torres Sánchez, J., *Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873*, **Anuario de Estudios Americanos**, tomo LVII, 1, 2000, Sevilla, España;

⁵ Torres Sánchez, J., *Alimentación y dieta...*, op. cit., págs. 447-448.

⁶ Torres Sánchez, J., *Régimen alimenticio y nutrición en algunos hatos del Alto Apure [Venezuela]: un estudio cuantitativo, 1909-1910*, **Anuario de Estudios Americanos**, tomo XIV, 1, 1997, Sevilla, España, *ibid.*, *Trabajo y dieta de peones en una economía cafetalera regional (Rubio). Venezuela: 1887-1889*, no publicado.

1920¹. Las observaciones sobre el deterioro de la salud pública y las deficiencias nutricionales urbanas y rurales en todo su territorio durante todo el siglo XIX y los primeros decenios del siglo XX, contrastan con ese mayor movimiento demográfico. Si un deterioro nutricional significa menor resistencia a las enfermedades, se esperaría que un aumento de la mortalidad podría reflejarse negativamente en el crecimiento de la población total². Sin embargo, si la mortalidad por enfermedades seguramente fue alta, no fue ese precisamente el caso de Venezuela, pues la población total más que se triplicó entre 1810 y 1910³, considerando alta su tasa de crecimiento durante el siglo XIX un autor, excepto en el período 1810-1833⁴.

Evidentemente, estos aspectos están vinculados no sólo al descenso en el consumo per cápita de carne de res sino que a alteraciones en la estructura de la dieta media, como se pone de relieve en los cambios del régimen nutricional mismo durante el siglo XIX.

Un rasgo notorio de los datos de totales calóricos nutritivos es un aumento en la segunda mitad del siglo: de 3.392 kilocalorías en 1775 bajaron a 2.698 en 1839, subiendo a 5.443 en 1873, lo que probablemente puede asociarse a los que parecen ser los cambios más característicos de la dieta colonial en su tránsito al nuevo siglo: la disminución en el consumo de maíz, casabe y carne –productos típicos de ella- y la casi desaparición del cacao, que se encuentran confirmados por testimonios de fuentes cualitativas contemporáneas⁵.

La importancia del binomio colonial **maíz-plátanos** continuó en el siglo XIX, pero lo nuclear de esa dieta –la relación maíz-carne⁶- desapareció, disminuyendo la importancia del casabe y aumentando la ingesta de granos y papelón. Pese a la continuidad del peso nutricional en muy pocos productos a lo largo de los dos siglos, la disminución en el consumo de carne pudo haber sido el elemento central del cambio alimentario –consumos per cápita del orden de los 45 y 38 gramos para 1839 y 1873, respectivamente- lo que indicaría que “*La readecuación del régimen de alimentación parece haber estado asociada a una pérdida de calidad de la dieta*”, con lo cual se confirmaría la fragilidad nutricional detectada por los contemporáneos⁷. Y con la disminución del aporte proteico animal en condiciones de aumento del consumo de granos hasta 1873, “*El desequilibrio glúcido/proteico aparece, así, como rasgo de amenaza creciente*”⁸.

La estabilidad de ciertos aspectos del régimen alimentario hasta el siglo XIX –composición de alimentos, desequilibrio potencial glúcido/proteico, dependencia nutricional de pocos productos- así detectada, se revela también en la composición de la estructura relativa de éstos y la diferente aportación nutricional a la dieta, la continuidad de la estructura productiva en sus formas de organización básicas y algunas de sus

¹ Lombardi, John V., *Venezuela. La búsqueda del orden. El sueño del progreso*, Grijalbo, Barcelona, 1985, pág. 59, ver Figura N° 3.

² Utilizo los datos de mortalidad como indicador indirecto de la evolución histórica de los niveles de nutrición según Escudero, J. C., *The logic of the biosphere. The logic of the capitalism. Nutrition in Latin America*, **Review**, XIV, 1, winter, 1991, pág. 6.

³ Izard, M. *Series estadísticas para la historia de Venezuela*, ULA, Mérida, 1970, págs. 9-10.

⁴ Cartay, R., *Historia económica de Venezuela., 1830-1900*, Vadell Editores, Caracas, 1988, págs. 28-29.

⁵ Torres Sánchez, J., *Consumo de...*, op. cit.

⁶ Torres Sánchez, J., *Alimentación y dieta ...*, op. cit.

⁷ Torres S., J., *Consumo...*, págs. 72, 77.

⁸ *Ibid.*, pág. 79.

readecuaciones. Además de la monotonía de la ingesta media, al circunscribirse a pocos alimentos, el papel de complemento nutricional de la actividad de la pequeña producción mercantil y de autoconsumo, es también el otro aspecto de la relación económica de éstas respecto a la producción de alimentos y de bienes exportables de las grandes unidades agrícolas mercantiles¹.

El conocimiento existente sobre la alimentación regional en el siglo XIX, a partir de algunos estudios de casos en los Andes y el Llano, permiten confirmar que los anteriores rasgos presentes en los cálculos de las raciones medias globales, o ‘consumo efectivo’ proveniente de fuentes contemporáneas, correspondieron también a patrones locales de alimentación. Lo importante para el análisis radica en que estos cálculos provienen de fuentes que recogieron el consumo real en unidades de producción que podrían considerarse típicas en sus estructuras económicas básicas.

La nueva economía de exportación cafetalera que sucedió a la cacaoera colonial no logró modificar los patrones de reproducción característicos de las haciendas productoras de café, cacao y azúcar venezolanas. Pese a la preocupación de un pequeño núcleo de hacendados en la segunda mitad del siglo XIX por las innovaciones modernizadoras, la economía agraria no logró elevar la productividad, ni desarrollar los vínculos con el mercado internacional, permaneciendo estancada la oferta de mano de obra y el mercado interno, con débiles tasas de inversión productiva².

La continuidad del régimen alimentario del siglo XIX respecto al colonial explica la persistencia del patrón de consumo de dulces y grasas que se prolonga hasta las primeras décadas del siglo XX. Felipe Salvador Gilij en 1784, Boussingault en 1828 y distintos viajeros de la segunda mitad del XIX, señalaron el excesivo consumo de dulces distintos y de grasas en la dieta habitual³.

La importancia de los datos locales radica en que no son consumos ‘asignados’ por fuentes contemporáneas, sino que son consumos ‘efectivos’, es decir, corresponden a cantidades de alimentos calculadas a partir de registros de consumo semanales en un hato del Alto Apure y en una hacienda de la región cafetalera más importante del Estado Táchira, Rubio.

Cuadro N° 1

RÉGIMEN NUTRICIONAL EN EL ALTO APURE Y EN EL TACHIRA: FINES DEL SIGLO XIX.

	TÁCHIRA: 1887-89		ALTO APURE: 1909-10	
	Alimentos	%	Alimentos	%
I.	Plátanos	26,1	Maíz	47,2
	Papelón	23,3	Carne	14,5
	Carne	19,9	Plátanos 1/	14,3

¹ De hecho el patrón agrario hacienda/conuco se mantuvo durante todo el siglo XIX. Ver: Ríos de Hernández, Josefina, y Carvallo, Gastón, *Temas de la Venezuela agroexportadora*, Tropykos, Caracas, 1984.

² Ríos, J., *Los libros del hacendado venezolano*. Siglo XXI, BCV, Caracas, 1999, págs. 106-107.

³ Cartay, R., *El pan nuestro de cada día*, Fundación Bigott, Caracas, 1995, págs., 292-293.

		69,3	Papelón	12,3
				88,3
II.	Yucas	8,4	Manteca	8,5
	Manteca	7,8	Arroz	2,3
	Papas	5,2	Otros	0,8
	Maíz	4,1		-
	Granos	2,5		-
	Arroz	0,9		-
	Arvejas	0,9		-
	Otros	0,8		-
		30,7		11,7

Fuente: Tabla I.

Constituyen, por tanto, las únicas informaciones sobre consumo real de alimentos que cubren un período de a lo menos dos años, a fines del siglo XIX, sobre poblaciones que pueden ser consideradas como típicas respecto a su nivel de vida y en buena medida representativas de los sectores sociales predominantes numérica y culturalmente, aún cuando demográficamente no tuvieran significación dentro de la población nacional. Los estados ganaderos centro-occidentales, Apure y Barinas, sólo tenían 78.084 habitantes, un 4,4 % de la población total de Venezuela en 1873, cuando sólo el Táchira tenía 68.619 y en su conjunto con la población de los restantes estados andinos, Mérida y Trujillo, representaban el 14 %¹. Las 2.325 calorías diaria en promedio obtenidas de la dieta por un trabajador de hacienda cafetalera hacia fines de la década de los ochenta y las 5.275 correspondientes a la dieta de un trabajador de hatos, indicarían que el consumo medio atribuido en 1873 a la población venezolana parecería acercarse más al de los trabajadores ganaderos, que eran minoritarios respecto al peonaje agrícola y los trabajadores urbanos. La cifra de 1873, por tanto, podría tener un sesgo. Esta misma fuente, a la par que mencionaba los rasgos que se recogen en la caracterización estadística de la dieta, señalaba que “*La alimentación tiene por base en Venezuela el maíz, el plátano y los granos en general. La carne ha escaseado un tanto por motivo de las guerras*” y que comidas “*sanas y alimenticias*” se hacían tres veces al día², lo que a la luz del examen del Censo por Estados de 1873 presenta una visión muy defectuosa de la realidad alimenticia. Como se ha puesto de relieve en un trabajo sobre esas primeras estadísticas oficiales de la República, para la mayor parte de la población el panorama alimenticio pudo ser muy deficiente³, aunque la insuficiencia del ingreso de los sectores populares pudo haber sido sólo parte de la explicación.

En efecto, si se considera la información indirecta respecto a ingresos, a través de la propiedad de la ‘riqueza’ o total de activos en propiedad de particulares en el Estado

¹ Vila, Marco-Aurelio, *Una geografía humano-económica de la Venezuela de 1873*, Ministerio de Fomento, Caracas, 1970, pág. 23.

² Tejera, M., *Venezuela pintoresca e ilustrada*, París, 1875.

³ Vila, Marco-Aurelio, *Una geografía humano-económica....*, págs. 83-93.

Táchira en 1870, el análisis de un censo de riqueza indica que el 70% de los declarantes disponía en ese año de un promedio de \$ 139,3 y cerca del 30 % disponía de un total entre \$ 1.198,2 y \$ 1.895,5. Es decir, los sectores más ricos disponían de nueve a catorce veces más riqueza que la del 70 % de declarantes en la región que estaba comenzando a ser el centro de la economía exportadora más importante de la segunda mitad del siglo¹. Pero la riqueza mínima consistía en pequeñas tenencias que proporcionaban precisamente los productos alimenticios habituales de la alimentación popular. La economía de ‘conuco’ dentro y fuera de las unidades de producción orientadas a los mercados proveía en el siglo XIX, al igual que en el siglo XVIII, buena parte de la subsistencia para los sectores mayoritarios de la población. Con todo, el examen de los censos estadísticos por Estado presenta una visión cualitativa precaria de la alimentación de la mayoría de la población.

Respecto a la adecuación de la dieta de los hatos a las necesidades nutricionales y a las exigencias del trabajo ganadero, los resultados indicarían que era satisfactoria para el nivel de desempeño físico del ‘trabajo de llano’. Este exigía un gasto calórico muy semejante al de un atleta de alto rendimiento en las condiciones actuales. La literatura regional sobre la actividad física de los llaneros abunda en ejemplos al respecto. En cuanto a la calidad de la alimentación, la dieta tenía un balance adecuado, pues la fórmula dietética de [11 – 25 – 64] indicaría que los prótidos se situaban en el umbral mínimo de normalidad y que los lípidos y glúcidos se presentaban dentro de los rangos de normalidad respecto a los valores de referencia actuales. La ración media, antes de ser preparada y consumida, era normal en materia de proteínas, hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y desfavorable en vitaminas A y C, la que en general podría considerarse satisfactoria pues tales déficit eran recuperables por la ingesta de frutas a las cuales se tenía acceso y que, evidentemente, no podían considerarse en la comida habitual pues eran silvestres².

En todo caso, sólo cuatro productos eran responsables de cerca del 90 % de las calorías nutritivas: maíz, carne, plátanos y papelón, lo que mantenía continuidad con las raciones generales estudiadas desde 1775. Comparativamente esta dieta, que pudo ser característica de los llanos centro-occidentales, revela una mejor adecuación que la de 1873 puesto que en ella figuraba proteína animal. Difiere de ésta en tanto no estaban presentes los granos, lo que no obsta para que el porcentaje de complemento de proteína animal respecto a la total, de un 41%, haya sido superior al nivel mínimo de aceptabilidad fijado en 30 %. Lo que llama la atención es la persistencia del binomio carne-maíz característico de la dieta colonial, lo que puede asociarse a la persistencia de las relaciones sociales predominantes en los llanos y, en particular, de relaciones de trabajo que mantenían continuidad con las configuradas en la segunda mitad del siglo XVIII³.

Distinto es el caso de la situación alimentaria en haciendas de la región andina pues, si en ésta había un déficit calórico también presentaba un desbalance glúcido-proteico. La dieta era más variada que la dieta llanera, pero no tenía la ventaja nutricional

¹ Torres Sánchez, J., *Ricos y pobres en el Táchira. La distribución de la riqueza en 1870*, BATT, Venezuela, 1997, 141, pág. 166.

² Torres Sánchez, J., *Régimen alimenticio y nutrición en ...*, op. cit., Cuadro N° 4. Los datos de este artículo han sido recalculados debido a los nuevos parámetros establecidos para la Tabla de Composición de Alimentos y los nuevos valores de referencia utilizados por el Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela.

³ Sobre esta continuidad se ha insistido en: Torres Sánchez, J., *Evolución de la economía ganadera de los Llanos Centro-occidentales. El Alto Apure en 1910: renta y ganancia en ‘El Caimán’ y ‘La Balza*, ULA, 1990, no publicado.

de ésta, que le aportaba la presencia simultánea de carne y maíz. Si bien en ella había una buena relación entre prótidos y glúcidos la baja cantidad calórica total, por su inadecuación respecto a las exigencias del tipo de actividad física, probablemente tenía como consecuencia que en parte las proteínas animales fueran consumidas para compensar ese déficit calórico.

Si se examinan las dietas de unidades productoras de ambas regiones en su estructura de valores nutritivos revelan coincidencias con los de las dietas generales 'atribuidas'. En efecto, la menor presencia del maíz se advierte con claridad en la región andina, en la que la carne, al igual que en Apure, tiene una mayor presencia que en la de 1873. Es probable que esto reflejara la particular importancia de la comida como mecanismo que atraía mano de obra en el mundo de las unidades productivas. Por la misma razón es posible que el maíz tuviera gran importancia en la dieta de los hatos del Alto Apure.

Igualmente se hace presente en ambas regiones la importancia del papelón y de los plátanos, característica de las dietas atribuidas de 1839 y 1873. En cambio, los granos no parecen tener la importancia atribuida en 1873, por lo que parecería probable que estos alimentos hayan caracterizado más bien la alimentación del peonaje de las haciendas de la zona centro-costera.

En un aspecto la ración media de los hatos estudiados hacia 1910 revela un rasgo general presente en las dietas de 1839 y 1873: el desequilibrio glúcido-proteico. Y es esta característica la que revela la íntima vinculación entre el régimen alimenticio y el de trabajo. La actividad anual de los hatos se orientaba a maximizar la 'cosecha' anual de reses a partir de rebaños semi salvajes, o renta-producto, cuya conversión a dinero dependía de un precio fijado en mercados urbanos controlados por un capital mercantil íntimamente vinculado a los mercados internacionales. Por tanto, el ingreso del productor, una renta-dinero, tenía fluctuaciones en buena medida independientes de la oferta de reses. Una forma de proteger la participación del productor en el ingreso total compartido con los comerciantes era la de disminuir los egresos en dinero por concepto de operación de las unidades.

De ahí la tendencia a rebajar los gastos de comida por medio de la producción propia de alimentos y la concesión de tierra agrícola a productores radicados en el interior de los hatos y de las haciendas, de las que sus cuentas de gastos/ingresos dan sólidas evidencias. Plátanos, topochos, maíz, y a veces panela en las haciendas cafetaleras, eran productos complementarios de la actividad ganadera y caficultora. En las raciones construidas de los hatos del Alto Apure, estos eran precisamente los alimentos principales, los que aportaban finalmente más del 50 % del total de calorías nutritivas.

En las haciendas cafetaleras del Táchira la significación de los egresos por alimento era semejante a la de éstos en los hatos. La alimentación como parte de la remuneración era un mecanismo para vincular la mano de obra a las unidades de producción¹, y esa alimentación reflejaba en su estructura la aportación de la producción de alimentos de la hacienda y de las tenencias cautivas en su interior. Los datos sobre la ración media disponibles para Rubio en 1887-89 reflejan los alcances respecto a la comida cotidiana expresados en entrevistas orales. Se daban habitualmente tres comidas diarias en las que el

¹ Ríos de Hernández, J., *La hacienda venezolana. Una visión a través de la historia oral*, Tropykos, Caracas, 1988, pág. 41.

desayuno consistía en café y bollos de maíz, con un almuerzo de “*hervido de carne, plátano, yuca y toda esa cuestión*”¹. La enorme importancia del plátano era resultado de que su producción era complementaria a la del café, puesto que esta planta proporcionaba sombra a los cafetales.

El desarrollo anterior implícitamente ha puesto de relieve como cualquier examen de los materiales cuantitativos disponibles sobre raciones o dietas conlleva también apreciaciones sobre los problemas del desarrollo de las estructuras y prácticas del trabajo en haciendas y hatos como sobre aquéllos ligados a la salud de las poblaciones. La ausencia de investigación moderna sobre tales aspectos limita necesariamente el alcance de la investigación sobre la alimentación.

II.- No es menos problemático la evaluación del significado de tales resultados cuantitativos si se examina la modalidad del acercamiento conceptual que está también implícito en la metodología que produce dichas cifras. La Historia de la Alimentación en este aspecto es tributaria del particular enfoque metodológico que poseen las disciplinas ligadas a la moderna Nutrición. Situadas estas últimas en el ámbito de la materialidad físico química en su conexión con lo orgánico, sus enfoques tienden a segmentar lo complejo en elementos simples y cuantificables. La extensión de este enfoque hacia la alimentación humana, sin embargo, sólo tiene sentido en la medida que ‘alimentación’ y ‘nutrición’ remitan a un mismo rango de fenómenos. Pero, precisamente la diferenciación conceptual entre nutrición y alimentación, propiamente tales, es de enorme importancia para el examen histórico puesto que involucra problemas teóricos que subyacen a las disciplinas que aportan a la Historia de la Alimentación de alguna manera².

En efecto, por una parte, los hombres, en tanto sistemas orgánicos, **no necesitan ‘alimentos’ determinados** para mantener sus propiedades biológicas normales, **sino solamente energía y ‘nutrientes’**. Ello se deduce del hecho que, como tales organismos vivos, pueden conservarse indefinidamente por medio de la asimilación directa de algunas de estas propiedades que poseen los alimentos, ‘nutrientes’³, tal como lo ha probado la nutrición parenteral ambulatoria. La exigencia de la **nutrición** constituye una condición general de la existencia biológica de todo sistema orgánico en el curso de la evolución natural y, como tal, afecta también al organismo humano.

La ‘alimentación humana’, por consiguiente, como proceso biológico general resultado de una evolución filogenética, consiste en ingestión/digestión de ‘alimentos’, a partir de los cuales la nutrición permite la asimilación de ‘nutrientes’. Pero si la alimentación del homo sapiens remite a un consumo para obtener los nutrientes necesarios para su continuidad como organismo funcional normal, todo cambio en la alimentación individual tendrá consecuencias nutricionales positivas o negativas para esa identidad

¹ Ibid., pág. 207.

² Sólo en la medida que se planteen y resuelvan en nuevos conceptos las ‘promesas’ de la Historia de la Alimentación puede aceptarse sin más la opinión “ My own sense is that the biological and ecological dimensions of food and human behavior represent areas of research that offer great promise when combined with more traditional social and economic approaches”, Super, John C., *Review essay: food and history*, **Journal of Social History**, 2002.

³ Eckstein, Eleanor F., *Food, people and nutrition*, AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut, 1980, pág. 10: “... a nutrient is a chemical substance that is necessary for human life and growth/repair of tissues”.

orgánica. Sin embargo, esta doble situación evolutiva funcional genérica que supone la diferenciación alimentación/nutrición, es característica de todo organismo vivo animal poseedor de la capacidad de digestión. En tal sentido, la alimentación remite a procesos vitales generales que de ninguna manera son específicos de la organización humana.

Sin embargo, la alimentación es también provisión de determinados elementos donde radican los nutrientes, puesto que el homo sapiens se desenvuelve en formas concretas diversas que expresan sus relaciones de coexistencia con los variados ecosistemas en los que vive. El modo de provisión de tales alimentos deja de ser una actividad de un sistema orgánico individual para convertirse en una actividad colectiva que requiere de la 'cooperación social'. La alimentación, como función dentro de un proceso reproductivo biológico atinente a una especie, se convierte en proceso histórico susceptible de cambios y transformaciones de sus formas, como parte de la reproducción social de sujetos en 'agrupamientos' desarrollada en eventos localizables en el tiempo y en el espacio, en acontecer de individuos humanos en interacción entre sí y con el contexto, bajo determinadas relaciones sociales.

La alimentación, como función y proceso que permite simultáneamente tanto la reproducción orgánica individual como la de sujetos sociales, no puede ahora ser separada de sus formas históricas. El hombre no sólo se alimenta, sino que se alimenta de determinada forma distinta de la simplemente animal dentro de un 'modo de vida humano'¹ lo que comporta un **modo humano de alimentación**. En la medida en que éste es histórico se desarrolla en variados **regímenes de alimentación**, en los cuales la nutrición humana sigue siendo esencialmente una función individual resultado de la evolución orgánica, aún cuando la alimentación sea ahora esencialmente social.

El que los regímenes de alimentación sean variantes de un modo humano de alimentación significa que el proceso de alimentación es 'histórico' no sólo porque varía en el tiempo y en el espacio, sino porque varía de acuerdo a la modalidad de su inserción dentro de las relaciones sociales, remitiendo, por tanto, a 'redes sociales' específicas de alimentación. En este sentido el proceso de alimentación remite a 'sistemas complejos' y la 'alimentación' a un 'fenómeno complejo', en tanto sus caracteres no se reducen a la sumatoria o al promedio de conductas y variables individuales componentes de una organización social. La alimentación como proceso histórico remite a un 'comportamiento complejo' y en este sentido la complejidad del sistema social en donde ella ocurre radica en que no remite a 'individualidades' orgánicas sino que a 'sujetos' sociales: la 'nutrición' afecta a individuos biológicos, la 'alimentación' a sujetos históricos. La alimentación, como régimen histórico, en este sentido remite a un conjunto de 'propiedades emergentes' cuyo carácter social deviene no del hecho de que sus rasgos colectivos surjan de la interacción entre individuos componentes de un sistema, sino que de la relación entre sujetos². Ella es, de este ángulo, simultáneamente, la conversión de la

¹ Se toma esta noción de Habermas, J., *La reconstrucción del materialismo histórico*, Taurus, Madrid, 1985, pág. 132. Sin embargo, el autor no ha teorizado específicamente este concepto.

² Es notable, por ejemplo, como la noción de lo 'social' queda vaciada de contenido en el análisis de la 'complejidad social' por especialistas en Física. Lo 'social' o 'colectivo' como 'fenómeno complejo' "proviene de la interacción entre los individuos componentes del sistema, de donde emerge un comportamiento global con características distintas a los comportamientos individuales". Tales interacciones son determinadas por 'redes' o conexiones entre individuos que constituyen las relaciones 'sociales' entre ellos. Como propiedades topológicas pueden así formalizarse. Lo 'social', por tanto es propiedad conectiva y

energía alimentaria contenida en las ‘calorías nutritivas’ de los elementos que componen los alimentos, antes de ser éstos transformados para ponerlos a disposición de consumo de individuos, y la reconversión de la energía nutricional resultado de las ‘calorías energéticas’ en el cuerpo humano, de energía orgánica, en energía social desplegada en trabajo de sujetos. De ahí que, por ejemplo, el planteamiento de determinados problemas de Historia de la Alimentación no encuentre respuestas satisfactorias. Como se sabe, la dieta paleolítica en sus primeros cálculos, presenta una ‘estructura de nutrientes’ en la que las proteínas, los glúcidos y los lípidos aportaban el 34%, 45% y 21% de la energía total respectivamente con un colesterol de 591 mg. Al compararla con una estructura de nutrientes corriente en la alimentación norteamericana (12%, 46%, 42%, con 600 mg.) se pone de relieve en los estudios la diferencia sustancial con la dieta típica de EEUU y no sólo su mejor calidad sino que su probable incidencia en la ausencia de enfermedades actuales¹. Con lo cual en el análisis la comparación entre estas estructuras de ‘nutrición’ supone definir los rasgos generales de la ‘alimentación’ los que, a su vez, definen rasgos generales de salud colectiva, al relacionarse formalmente sólo dos fórmulas nutricionales. Subsisten, sin embargo, dos interrogantes claves: el relativo al papel central de la carne y a la cantidad de colesterol los que en sí, y precisamente en las dietas modernas son usualmente considerados rasgos no adecuados. Más aún, tal dieta paleolítica cualitativamente revela que la carne tenía un débil contenido de grasa, que éstas eran en mayor medida poli-insaturadas, que los alimentos vegetales eran más variados que en la dieta actual norteamericana y con mayor contenido de proteína vegetal y menos almidón. Pero esto sólo significa que el régimen alimenticio en su estructura nutricional en sí poco revela sino es considerado dentro de un ‘modo de vida’ y que la comparación entre dieta construida y dieta recomendada actualmente debe hacerse al interior del proceso histórico de alimentación. Es dudoso, por tanto, que pueda concluirse que tal dieta pueda ser “*una referencia standard*” para la nutrición humana y “*un modelo de defensa*” contra las enfermedades de las sociedades actuales².

Podría decirse que tales conclusiones suponen un tipo de enfoque que unilateraliza la acción de un tipo de ‘nutriente’ sobre la salud de un organismo a partir del examen de la presencia de un ‘alimento’, sopesando la significación en términos predominantemente cuantitativos, siendo las referencias cualitativas puramente complementarias.

De manera similar este enfoque conlleva el examen también unilateral de un tipo de nutriente sobre organismos, pero ahora en sus efectos genéticos. Es el problema respecto al papel del consumo de carne en la hominización y, particularmente, en el desarrollo del cerebro, de modo que “*the routine inclusión of animal source foods in the diet was mandatory for emergent of the human lineage*”³. El problema radica en que al partir de la evidencia de que una estructura nutricional está condicionada genéticamente

externa al ‘individuo’. El mismo razonamiento lleva a los sociobiólogos a hablar de lo ‘social’ como propiedad de ciertos organismos vivos distintos al hombre. Ver: San Miguel, M., Toral, R., Eguíluz V. M., *Redes complejas en la dinámica social*, **Revista Vasca de Sociología y Ciencia Política**, Asociación Vasca de Sociología, vol: monográfico.

¹ Eaton S. B., Konner M., (1985), *Paleolithic nutrition. A consideration of its nature and current implications*, **New England Journal of Medicine**, 312: 283-289.

² Ibid., pág.288.

³ Milton, Katharine, *The critical role placed by animal source foods in human (Homo) evolution*, **Journal Nutrition**, 133:3886S-3892S, November, 2003.

para digerir y metabolizar, en tanto hay una adaptación intestinal humana a comer carne, se infiere de ello que tal asociación habría permitido el desarrollo de las características carnívoras del sapiens en una relación directa con el incremento en el tamaño cerebral. Como se ha señalado a partir de críticas metodológicas, “*there is no evidence to support theories such as a change in gut anatomy that allowed carnivorousness and a simultaneous increase in brain size*”. De modo que la hipótesis de la temprana adopción de la cocción del alimento recolectado como elemento principal en la hominización, aparecería como una alternativa¹. Lo que significa, por tanto, que es el carácter social del proceso de alimentación mismo, puesto que la cocción es un resultado de la sociabilidad, el responsable de la incorporación de la carne en el régimen de alimentación².

TABLA I: CONSUMO EFECTIVO: 1887-89, 1909-10.

Alimentos	Táchira 1/			Apure 2/		
	Consumo	Calorías	%	Consumo	Calorías	%
Maíz	33,61	95,45	4,1	876,83	2.490,20	47,2
Papelón	146,26	541,16	23,3	175,14	648,02	12,3
Granos	67,22	58,48	2,5	-	-	-
Arroz	20,6	21,84	0,9	116,13	123,10	2,3
Carne	199,18	462,10	19,9	330,41	766,55	14,5
Plátanos	439,24	606,15	26,1	459,98	634,80	12,0
Topochos	-	-	-	97,56	121,0	2,3
Papas	179,39	121,99	5,2	-	-	-
Queso	0,34	1,32	0,1	-	-	-
Café	3,17	0,16	-	425,57	21,28	0,4
Yucas	150,95	194,73	8,4	-	-	-
Garbanzos	0,61	0,69	-	-	-	-
Arvejas	26,14	22,48	0,9	-	-	-
Frijoles	8,09	7,44	0,3	5,22	4,80	0,1
Cebollas	3,62	1,56	0,1	10,72	4,61	0,1

¹ Pasquet, Patrick, Hladok, Claude-Marcel, *Theories of human evolutionary trends in meat eating and studies of primate intestinal tracts*, **Estudios del Hombre**, N° 19, ‘Man and Meat’, Universidad de Guadalajara, 2004, pág. 28.

² Esto pone de relieve como la ‘alimentación’ lleva a un primer plano el problema del ‘trabajo’ en una relación de necesidad ontológica, en tanto en la hominización la relación entre naturaleza/cultura no es de antagonismo, como apunta la antropología moriniana. Una síntesis de esta perspectiva en Solana R., José L., *Bioculturalidad y homo demens. Dos jalones de la antropología compleja*, **Gazeta de Antropología**, N° 12, 1996.

Repollos	24,29	6,07	0,3	-	-	-
Manteca	20,26	182,34	7,8	49,83	448,47	8,5
Aceite	0,06	-	-	0,84	7,6	0,1
Fideos	0,09	-	-	-	-	-
Ajos	-	-	-	3,85	5,0	0,1
Otros */	-	-	0,8	-	-	0,8
Total		2.324,6	100,0		5.275,3	100,0

Fuente: 1/ Investigación en curso sobre información de gastos/ingresos semanales de las haciendas 'Vega de la Pipa' y Cascarí', Rubio, Estado Táchira, años 1887-89, datos procedentes de: Registro Principal de San Cristóbal, Estado Táchira, Venezuela, dieciséis legajos, Civil, 1879, 1889, 1900, 1909, 1910.

*/ Frijoles, repollos, queso, café.