

LA ALIMENTACIÓN EN CARACAS DURANTE EL SIGLO XVIII

Sigrid Curtis Guzmán (*)

Aunque el acto de alimentarse satisface una necesidad biológica, se puede señalar también que encierra contenidos históricos y socioculturales. En este sentido, el acto de comer puede ser considerado como un momento expresivo de la identidad. Además, cuando dos sociedades entran en contacto también las dietas características de cada una se mezclan o se contraponen. Para el antropólogo, son estos últimos elementos los que permiten reconstruir las prácticas sociales y el sentido cultural que va más allá del mismo hecho culinario.

En este orden de ideas, podemos observar que el régimen alimenticio Venezolano de la época colonial no ha escapado a estos procesos sincréticos, y que el mismo fue producto de la llegada de los europeos y africanos con sus respectivos regímenes alimenticios a América y su contacto con las poblaciones indígenas para la posterior creación de un nuevo régimen alimenticio sincrético.

Es de esta forma, como nuestro estudio se inserta en el área de la antropología de la alimentación, con lo cual se pretende conocer como se estructuró ese tipo de sincretismo culinario, así como deducir las relaciones sociales que lo determinaron, por lo que se describen los patrones alimentarios existentes en los diferentes grupos sociales que integraban la sociedad caraqueña del siglo XVIII, con especial referencia a los alimentos consumidos por

(*) Antropólogo UCV. Maestría en el IVIC.

los estamentos dominantes y de qué manera el consumo de los mismos contribuyó a la producción y mantenimiento de la identidad.

Para el abordaje de esta realidad alimentaria es necesaria la construcción de una perspectiva teórica que nos permita ubicar este evento en su justa dimensión, es decir, como acto fundamental en todas las sociedades, y que con se puede toda seguridad se puede equiparar al hecho social total definido por Marcel Mauss¹

El medio ambiente le proporciona a un grupo sociocultural una variedad infinita de elementos naturales pertenecientes a la “zona de lo no nombrado”. Sin embargo, para que un grupo sociocultural considere un alimento como tal, este debe sufrir un proceso de categorización de carácter semiótico que es realizado en forma consciente o inconsciente por todas las culturas.

De esta forma, en un primer nivel semiótico interviene la oposición semántica de lo comestible/no comestible, fundamentada en la fragmentación de los ámbitos de la realidad percibida, a través de la elaboración de datos basados en la experiencia acumulada de la sociedad con el fin de poder manejarla en unidades a las que le son atribuidas sentido y nombre, es decir, la conjunción siempre precedera de una categoría y una cualidad, así como por determinantes culturales de tipos simbólicos como los mitos, que funcionan como categorizadores de la realidad a través de la atribución de “nombres”, para así poder individualizar y controlar.²

Este nos lleva a otro nivel semiótico, en el que la alimentación funcionaría en una relación *type – token*, es decir, en una relación reconocida entre los modelos o tipos (signos modelizantes) y sus réplicas culturales, cuya complejización depende del nivel de discretización que la cultura haya determinado con respecto a los alimentos de que dispone y consume diariamente. Es así como un individuo consumiría un determinado alimento o el cruce de varios alimentos para posteriormente reconocer el conjunto de propiedades que lo(s) distinguen o lo(s) identifican, y ser

-
1. MAUSS, 1979. «Sobre los dones y sobre la obligación de hacer los regalos». En *Sociología y Antropología*. Editorial Tecknos.
 2. AMODIO, E. (1993: 21): *Formas de la alteridad. Construcción y difusión de la imagen del indio americano en Europa durante el primer siglo de la conquista*. Abya Yala, Quito.

categorizados por la realidad sociocultural (religiosa, identitaria, biológica, etc.) que le otorga la significación particular de cada grupo.³

Sin embargo, ningún grupo humano clasifica todo el potencial de recursos que dispone como comestible. Este comportamiento tiene como justificación el hecho de que las consecuencias de la ingestión de alimentos son en primer lugar biológicas, ya que para que los alimentos sean considerados como tales deben pasar por el proceso digestivo sin producir daños o efectos nocivos.

Por esta razón, lo que es considerado como alimento para algunos grupos, y que pudo haber provocado cambios evolutivos en ellos, pudo ser perjudicial para otros hasta el punto de causar enfermedades al no estar expuesto a su consumo en un largo periodo de tiempo.

En segundo lugar se deben tomar en cuenta los aspectos socioculturales en la concepción al alimento como tal. Los grupos culturales han construido reglas acerca de lo que comen, la manera de preparar los alimentos y con quien los comen, hasta conformar lo que se denomina *cocina local*. Para que se produzca la introducción de un elemento natural y su consecuente aceptación en la cocina local de un grupo deben producirse transformaciones sociales y económicas de variado alcance, que permitan a los alimentos ser consumidos sin producir reacciones desfavorables.

De esta forma, un alimento será considerado como tal, si cumple con las concepciones particulares, socialmente adjudicadas de forma prececedera por un grupo sociocultural, por factores genéticos que predispongan la tolerancia ciertos alimentos, por la imposición de otro grupo cultural o en situaciones de extrema hambruna. Esto es en definitiva lo que le otorga a la historia de la alimentación la paradoja de conservadurismos perdurables y profundas transformaciones.

Aunado a los aspectos biológicos y socioculturales, los elementos de la naturaleza que son considerados comestibles deben ser de alguna forma obtenidos en la medida en que proporcionen la energía necesaria para la subsis-

3. Cf. Pierce en MANGIERI, R. (1989b): «Entre lo comestible y no comestible». Revista *Alimentos hoy, Cavidea*, año 1, Nro 2.

tencia y reproducción de los miembros del grupo, por lo que es necesario cumplir con una serie de etapas que componen el proceso de obtención y transformación de los alimentos.

Las formas o modos en que se obtiene el alimento dependen en primera instancia de lo que se va a producir y sus disponibilidad natural; luego de que los alimentos son producidos se pone en marcha un complejo sistema de relaciones llevadas a cabo con el fin de transportarlos en el espacio, así como prolongar su duración en el tiempo hasta llegar hasta ciertos individuos o la totalidad del grupo sociocultural.

Cuando el alimento llega a los consumidores entramos en la fase en la que se practica el arte culinario, que según Lévi-Strauss es homóloga al lenguaje, debido a su característica universal, ya que no existe ningún grupo humano que no haga cocinar al menos uno de sus alimentos.⁴ y en un ámbito “donde se manifiestan claramente los sistemas de división y estratificación del trabajo doméstico o patrimonial.”⁵

Finalmente, la mesa, donde se materializa el consumo de los alimentos podemos describirla según palabras de Frédéric Vivas como “un espacio de regocijo y de convivialidad [así como de] distinción social, de producción y de materialización de lo «imaginario»”, pudiéndose “leer” en ella las jerarquías sociales y el poder asociado a ellas”.⁶

El modelo interpretativo empleado para el conocimiento del pasado de los grupos socioculturales surgió como producto del rechazo a la “historia historizante”, cuya reconstrucción era considerada como deshumanizada y determinista. De su rechazo surgió la iniciativa de realizar una historia con rostro humano denominada historia sociocultural, que se ocupó de reconocer a las sociedades, los individuos que la conforman, así como los pensamientos acerca de si mismos, para unir el esto al estudio de las representaciones.

4. LÉVI-STRAUSS. (1968a): “El triángulo culinario”. En: *Estructuralismo y dialéctica*. Editorial Paidós, Buenos Aires.

5. GOODY, Jack, (1995): *Cocina, cuisine y clase*, Edit. Gedisa, Barcelona, España.

6. VIVAS, F. (1998): “Las prácticas alimenticias y la imagen del cocinero al final de la Edad Media”. En *Alimentación y cultura*. Actas del Congreso Internacional de Antropología. España, vol. II.

Si bien la historia sociocultural captaba las diferencias entre los grupos socioculturales, le fue difícil captar las conexiones y similitudes entre los mismos, por lo que se hizo necesario la creación de un modelo con el que los historiadores estuviesen en capacidad de identificar las estructuras subyacentes en la sociedad, que se han demostrado “opacas” a la simple descripción del nivel acontecimental y que explican el sentido y la función de lo social, es decir, que se perciba a las culturas como un todo, sin percibir las como uniformes u homogéneas.

Es así, como se hace precisa la utilización de la metodología de la antropología histórica, ya que las estructuras sociales son fenómenos de larga duración, para su comprensión es necesaria la utilización de una disciplina que se ha basado en el estudio de las permanencias, y no solo de lo que cambia. De esta forma es posible realizar una “antropología histórica” para la búsqueda de datos, así como modelos explicativos para la interpretación de los mismos, surgidos en las sociedades.⁷

En el caso de las sociedades del pasado la situación de observador participante es sustituida por los documentos que describen “la vida cotidiana”, de los que se puede reconstruir el contexto sociocultural al que pertenecieron esas sociedades del pasado. El informante es reemplazado por “testimonios” de la época donde se toman en cuenta aspectos como sexo, grupo social al que pertenece y su historia personal.

De esta forma podemos llegar a comprender el funcionamiento de las categorías culturales, en cuanto a sus usos, formas, permanencias y las prácticas sociales que encierran, así como su transformación, ya que son utilizadas por los grupos socioculturales para concederles nuevas significaciones a la estructura que se encuentra en constante cambio.

1. Una nueva dieta llamada criolla

En cuanto a la realidad alimentaria existente en la ciudad de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII surge como producto de procesos que comen-

7. AMODIO, E. (1998e): *La vida cotidiana en Venezuela durante el siglo XVIII*. Maracaibo: Gobernación del Estado Zulia, Secretaría del Estado Zulia.

zaron a gestarse con la llegada de los españoles al a Venezuela en el siglo XV para adelantar el proceso de exploración, conquista y colonización que habían ya avanzado en el resto de las colonias ya descubiertas. En el caso de Venezuela este proceso se magnifica por la búsqueda del El Dorado, un mítico lugar lleno de oro fundado en las fantasías provocadas por la exhuberancia del paisaje, así como por sus diversas apetencias.

Esta situación fue parcialmente opuesta y los conquistadores tuvieron conformarse con la tierra, -diferenciada regionalmente en costa, montaña, bosques y llanuras-, como la única fuente de subsistencia, no sin antes enfrentarse a un fuerte proceso de adaptación alimenticia a los alimentos producidos localmente.

Los relatos de los primeros descubridores nos hablan del asombro y disgusto que sintieron ante la dieta de los pobladores del Nuevo mundo, por otra parte los problemas en el suministro de trigo, vino aceite y otros alimentos de origen europeo se hicieron muy precarios por lo que hubo la necesidad de racionarlos. Felipe de Hutten describe en su diario las dificultades que tuvieron que pasar las huestas de Jorge Spira en su entrada por la región de Barquisimeto “no había otra cosa que yuca y maíz, alimentos que no solo hacen daño a los enfermos, sino también a los sanos que no están acostumbrados a tal comida”.⁸

Cuando los conquistadores se adentraban en la geografía del Nuevo Mundo para sustentarse se apropiaban de los alimentos de los indígenas, no sin prevenciones, ya que los mismos eran envenenados. Bernardo Vargas Machuca en su manual de conquista señala: “Suelen los indios en las comidas y bebidas que dan, echar algunas yerbas malas y ponzoñosas así en polvo como en zumo y también lo suelen hacer cuando desamparan su población, dejando en las comidas ese tóxico veneno; y estas comidas, primero que se meta la mano, se debe hacer la prueba, porque como llegan los soldados hambrientos, ha acaecido morir algunos primero que se sienta”.⁹

8. LOVERA, J. (1998): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Centro de estudios gastronómicos. Caracas, Venezuela.

9. Idem.

De esta forma, la historia del creciente dominio del conquistador sobre el indio, marcada por la violencia, presenta al mismo tiempo y en proporción inversa la subyugación de aquél a los patrones alimentarios de este, ya que tuvieron que acostumbrarse a comer las plantas tradicionales venezolanas, principalmente el maíz (*Zea mays* L), casabe (*Manihot Sculenta Crantz or Manihot aipi*), granos, tubérculos, árboles frutales, complementados con la fauna animal. En este sentido Fray Pedro Aguado refiere cómo los integrantes de las huestes conquistadoras “yban por la yuca a las labranzas, arranvanla, traianla a cuestas a su rreal y por sus propias manos las rrallavan, exprimían y aderezavan para hacer el casabe”¹⁰

Luego del proceso de conquista, La Corona Española les dio a los conquistadores tierras como recompensa por sus servicios obteniendo como resultado, un control completo sobre las nuevas provincias, así como pueblos y ciudades establecidas. Es así como los conquistadores comenzaron a ver en la agricultura y la ganadería una nueva forma de opulencia ayudada por la mano de obra indígena y negra.

Los indígenas y negros, trabajando como esclavos, aprendieron todo acerca de los cultivos tradicionales españoles con el fin de reproducir la alimentación española en tierras venezolanas.

Sin embargo, esto no se pudo cumplir a cabalidad debido a la escasez de productos provenientes de España. En cuanto a la agricultura y la ganadería podemos señalar que el ganado prosperó fácilmente, mientras que algunos cultivos como la oliva, el trigo y la uva no prosperaron en todos los lugares donde fueron plantados, debido a las condiciones climáticas.

Por tal razón muchos ingredientes de las recetas de platos de origen español tuvieron que ser sustituidos por productos locales.

Los indígenas continuaron comiendo sus alimentos tradicionales y también adoptaron algunos alimentos españoles como el consumo de vacas y ovejas, sin embargo, esta adopción fue perjudicial para su dieta, porque muchos murieron porque no se acostumbraron a comer este tipo de alimentos, ni en cantidades tan copiosas.

10. Idem.

Diferente suerte corrieron los negros. Ellos eran mantenidos por sus propietarios mediante raciones semanales de carne seca, maíz y casabe, arroz y plátanos, pero estas raciones eran frecuentemente robadas o se consumían rápidamente. Por tal razón se implementaron pequeños sembradíos dentro de las propiedades donde los negros trabajaban como esclavos para que cultivaran sus propios alimentos para sustentarse. Esto significó para ellos un cambio en la dieta tradicional que era consumida por ellos en África y en sus métodos tradicionales para cultivar la tierra”.¹¹

2. Conformación de los grupos poder

De esta forma, alrededor del siglo XVIII se conformó en la Ciudad de Santiago de León de Caracas, así como en las principales ciudades de las provincias que hoy conforman el territorio venezolano, una nueva dieta, producto de la adopción mutua de los alimentos tradicionales de los indígenas, españoles y africanos, mejor conocido hoy en día como la dieta criolla.

Cuando los grupos dominantes pudieron generar suficiente riqueza a partir de la segunda mitad del siglo XVIII, basándose en el comercio legal o ilegal con Europa y las Antillas de productos como el café, cacao, tabaco, añil, caña de azúcar y sus derivados, como licores y papelón, cueros y animales para el trabajo de la tierra o molindas, aunado al empleo de la mano de obra esclava, este grupo comenzó a adquirir un gran poderío económico.

Aunado esto, impusieron en el territorio americano un esquema de organización sociocultural heredado del Antiguo Régimen, que tuvo que ser adaptado a la nueva realidad sociocultural que surgió luego de fuertes procesos de mestizaje entre blancos, negros e indígenas. Sin embargo, la esencia de este esquema se mantuvo intacta: un marcado carácter estamental en el que ningún grupo podía acceder a las prerrogativas que disfrutaban otros grupos.

De esta forma los blancos, nacidos en el país, dedicados a las actividades de comercio y agricultura, eran descendientes de los primeros conquistadores y constituían el grupo más importante. Mantenían sus privilegios me-

11. FERRIS, C. (1990): “Régimen alimenticio de los esclavos en la Provincia de Caracas. 1750 – 1854. Ponencia presentada para el Seminario *Descubrimiento, Esclavitud y pluralidad en el Caribe*.

dian­te rí­gi­das re­g­las pa­ra im­pe­dir el ac­ce­so a sus mis­mos pri­vi­le­gios por otros gru­pos so­cia­les co­mo los “par­dos”. Las al­tas au­to­ri­da­des en­via­das por la Co­ro­na Es­pa­ño­la pa­ra ocu­par im­por­tan­tes pue­stos tam­bién dis­fru­ta­ban de las mis­mas pre­ro­ga­ti­vas de este gru­po.

El otro gru­po, y más nu­me­ro­so que los blan­cos se en­con­tra­ba con­for­ma­do por par­dos, ne­gros e in­dios y me­stizos, adema­s de toda una gra­da­ción ba­sa­da en el co­lor de la piel com­pue­sta por zam­bos, cuar­te­no­nes, quin­te­ro­nes y mu­la­tos, tér­mi­nos que con­tri­buían a la con­struc­ción de la dis­tan­cia so­cial y la iden­ti­dad so­cial, y que ge­ne­ral­men­te eran en­glo­ba­dos ba­jo la ca­te­go­ría de “par­dos”. Den­tro de esa ca­te­go­ría en­tra­ban los blan­cos de orilla, que eran me­nos­pre­cia­dos, a pe­sar de que el co­lor de su piel les ofre­cía ma­yo­res opor­tunidades de as­cen­so. Los ofi­cios que de­se­mpe­ña­ban eran con­si­de­ra­dos por los blan­cos co­mo ba­jos y vi­les co­mo el co­mer­cio, el pe­onaz­go y la ar­te­sa­nía.

3. Alimen­tación en Ca­ra­cas du­ran­te el si­glo XVIII

Jun­to con la ag­ri­cul­tu­ra ex­ce­den­ta­ria, los ve­ci­nos con­ti­nuaron prac­ti­can­do los mé­to­dos de ag­ri­cul­tu­ra in­dí­ge­na adop­ta­dos los pri­me­ros con­quis­ta­do­res pa­ra su subsis­ten­cia. Se cul­ti­va­ron fru­tos eu­ro­peos y asiá­ti­cos co­mo el tri­go, la ce­ba­da, le­chu­ga, ajo, gar­ban­zos, ce­bol­las, mosta­za, me­lo­nes, uvas, ca­mo­mi­la, ca­fé y ár­bo­les fru­ta­les co­mo el li­món, na­ran­jas, man­za­nas, du­ra­z­nos, pe­ras, jun­tos con cul­ti­vos tra­di­cio­na­les co­mo la yuca, ma­íz de tres o cua­tro co­lo­res, pa­pas, ca­rao­tas, ma­ní y ár­bo­les fru­ta­les.

Pa­ra­le­lo a esto, la Pro­vin­cia de Ca­ra­cas, lle­gó a con­ver­tirse en el ma­yo­r pro­duc­tor de ga­na­do. En un prin­ci­pio el ga­na­do ci­mar­rón in­tro­ducido por los Wel­ser fue a­pro­ve­cha­do por los ter­ra­te­nien­tes pa­ra la ob­ten­ción de cueros, el tras­por­te de las cose­chas, pa­ra mo­ver tra­pi­ches o ma­qui­na­rias don­de no lle­ga­ba la fuer­za del agua y en for­ma de ta­sa­jo pa­ra alimen­tar a los es­cla­vos, ya que el ré­gi­men es­ta­cio­nal de se­quí­a o abun­dan­tes llu­vias in­ci­dían en la pro­duc­ción de bu­enos pas­tos, lo que ocasio­na­ba un ga­na­do des­nu­tri­do.

Pos­te­rior­men­te sur­gieron ha­ciendas es­pe­cia­lizadas pa­ra la cría de ga­na­do (ha­tos) en Ca­ra­cas, Cu­ma­ná, Ba­ri­nas, los Val­les de Ara­gua y en el oe­ste de Guá­rico. Estas pro­pie­dades, se­gún Bri­to Fi­gue­roa se ca­rac­te­ri­za­ban “...por

el monopolio de la tierra, la mano de obra regida fundamentalmente por relaciones de servidumbre, a veces de esclavitud, y por el desarrollo de actividades ganaderas que no pasaban de la fase pastoril recolectora".¹²

De esta forma se comenzó a generar una actividad económica que giraba en torno a la producción y comercio de ganado en pié, cueros y sebo que eran intercambiados por otros artículos que producían las otras poblaciones o comerciados en el exterior.

Los propietarios de estas haciendas ubicadas en estas ciudades, se vieron obligados a suplir de ganado bovino, cabrio y ovino, así como abastecer de mulas a la ciudad de Caracas cada seis meses para sus necesidades debido a que el consumo de carne y sus derivados era de gran consumo por los habitantes por ser la carne abundante y barata.¹³

Otras carnes muy cotizadas por los habitantes era la ternera, ovejas, carne seca y cochino, así como aves como el pollo, gallinas, pavos y patos. Con respecto al consumo de alimentos derivados podemos mencionar el queso, abundantemente consumido, grasas para la preparación de las comidas, y mantequilla, cuya preparación era deficiente porque que la preferencia hacia la Mantequilla de Flandes que era más salada.¹⁴

El pescado también era consumido en la ciudad. En los primeros tiempos los conquistadores españoles consideraban que su consumo fomentaba la flojera, debido a su abundancia en costas y ríos. Razón por la que era consumido en grandes cantidades por los indígenas. Más tarde, los españoles obligados por las prohibiciones de la Iglesia Católica relativas al consumo de carne en Cuaresma, así como algunos miércoles y sábados, tenían que consumir pescado en esos días, pero este consumo se extendió al resto del año.

Por esta razón el Cabildo caraqueño intervino en la su distribución diaria tanto fresco como conservado. Había gran variedad de pescados como ba-

12. BRITO FIGUEROA. (1963): *La estructura económica de Venezuela colonial*. Ediciones UVC.

13. GILIJ, F. (1955): *Ensayo de Historia Americana*. Editorial Sucre, Bogotá, Colombia.

14. Idem.

bas, bagres rayados and dorados, caribes, palometas, chernas, bocachicos, rayas, toninas, tembladores, valentones, manatíes (manatee), liza, jarca, lebranche, pargo (seco y fresco) y anfibios como lapas, cachicamo, morrocoy y tortugas.

Junto a esta producción local en la ciudad existían productos importados. En los primeros tiempos, Venezuela, comparada con otros centros coloniales de mayor riqueza como México o Perú no era de mucho interés para la Corona Española hasta que la Provincia comenzó su expansión económica. Esta situación permitió un desarrollo económico con una autonomía relativa de la Corona Española muy particular.

Esta ventaja relativa tuvo como contradicción un mercado colonial sin productos importados que eran consumidos frecuentemente. Las guerras constantes mantenidas por España con otros países como Francia, Inglaterra, Holanda y el Sacro Imperio Romano fue una de las razones para mantener un comercio irregular con Venezuela y dejarla sin provisiones como alimentos, mercancías y útiles para labrar la tierra.

Nuestros vecinos Antillanos estaban interesados en la comercialización de nuestros productos locales, muy apreciados en los mercados europeos por su calidad y abundancia a cambio de productos alimenticios europeos. Esta situación produjo un mercado de productos marcados por las preferencias de los grupos principales descendientes de los primeros conquistadores Europeos como harina, vinos y licores, quesos, aceites y especias, fundamentales en la dieta Mediterránea.

Conocer la cantidad o número de los productos importados legal o ilegalmente es muy difícil debido a la carencia de registros sobre estas transacciones, sin embargo, a través de ciertas comunicaciones o inventarios pudimos conocer que tipo de productos y su origen. Gran parte de estos productos eran procedentes de lugares como Curazao, Santo Domingo, Barcelona, Santader, Jijón, Cádiz, Cataluña, Málaga, Pasajes, Islas Canarias, Nueva York, Filadelfia, Charlestone, Baltimore, Dinamarca, Veracruz, San Thomas, entre otros.

En relación a los productos importados podemos mencionar, la harina, el bizcocho blanco, carne de vaca, de puerco, almendras de Palma, pasas, dulces de diversas calidades, salmón ahumado, pescado salado,

bacalao, anchoas, quesos de diversos tamaños (de forma redonda), aceitunas de Marsella y Sevilla, alcaparras, cuñetes de manteca, jamones, salchichón, carne ahumada, fideos, dulces de Génova secos, azúcar, chocolate, avellanas, nueces, arroz, garbanzos, arvejas, chícharos, judías, miel de Palma, calabazas, ristras de ajos, ristras de cebollas, aceite, papas, huevos, sal, cebada, mijo y coles.

Las bebidas importadas eran vinos como mistela de Endario, Frontiñon, Rancio, Pedro Jimenez, de Málaga, Tudela, Mendigorria, San Lucaz, Clarete de Rioxa, Pajarete, Ludeña, Tinto, Zaragoza, Consuenda, Moscatel y brandies como Andalucía, Navarra, Francia y Garrapres. Además de estos alimentos debemos mencionar la introducción del ajuar de mesa compuesto por la cubertería, mantelería, además del mobiliario.

Entre los factores que permitieron que esta situación llegase a ser posible fueron: la implantación de adecuadas redes comerciales, -legales o ilegales-, que vinculaban a las provincias con los mercados europeos, y por las que interconectaban a las provincias entre sí para que estos productos fuesen mejor difundidos. Otro factor fue el control casi absoluto que estos grupos ejercieron en instituciones relacionadas con la vida económica de la ciudad como La Intendencia, El Cabildo y el Real Consulado, lo que les permitió acceder a este tipo de alimentos sin ningún tipo de restricciones, excepto las que se suscitaron con las actividades de la Compañía Guipuzcoana.

4. Dime que comes y te diré quién eres

En este sentido, el consumo de alimentos por parte del grupo dominante se convirtió en uno de los símbolos que evidenciaba de forma más contundente su primacía y distinción con respecto al resto de los grupos socioculturales con el fin de mantener y crear distancia étnica e identidad. Estas construcciones identitarias asumen la forma de representaciones culturales que funcionan a través de “señales identificatorias” que tienen como fin reafirmar lo que el grupo piensa de sí mismo y que los otros lo reafirmen.¹⁵

15. AMODIO, 1988:3.

De esta forma, el consumo de alimentos como el pan blanco, el azúcar blanca, licores y frutos, acompañados de una serie de elementos como el ajuar de mesa conformado por manteles, cubiertos, vasos, copa, etc., traídos de Europa, significaba para quien los consumía la pertenencia al estamento acaudalado y por ende al Mundo Europeo, quedando relegado en un segundo plano aspectos como el gusto o sabor, así como la capacidad saciadora de los alimentos. No obstante, el consumo de los alimentos de origen europeo por parte del grupo dominante no implicaba que ocasiones consumieran alimentos de producción local.

En contraposición a esto, los grupos que no pertenecían al grupo acaudalado carecían de todas las prerrogativas inherentes al mismo, por lo que mantenían una situación inferioridad. En el plano alimenticio esta situación puede evidenciar por la imposición de alimentos locales como el pan de maíz y el de yuca, y el de papelón, aguardiente, mediante mecanismos como el férreo control ejercido por estas autoridades o por personas que investían de autoridad para realizar dicho control en las etapas de producción, distribución o consumo de los mismos, así como la fijación de sus precios.

Con respecto a esta última aseveración afirmamos que estos controles ejercidos por este grupo no buscaban en el fondo el bienestar de la población, creemos que lo que en realidad buscaban eran el control total de las redes de distribución del comercio interno y externo, con el fin de ubicar estos alimentos producidos en sus mismas propiedades tanto en el mercado local como el foráneo sin ningún tipo de restricciones para aumentar sus caudales, y por ende, su reafirmación como grupo sociocultural dominante.

Esta situación empleaba un discurso de base,- posiblemente heredado del Medioevo-, en el que los grupos subalternos debían consumir este tipo de alimentos debido a que su consistencia física no resistía el consumo de alimentos que no perteneciesen a este patrón alimenticio impuesto por los grupos de poder.

En este orden de ideas, podemos afirmar que la alimentación puede ser considerada como un sistema semiótico, es decir de comunicación, en el que según Barthes se puede hallar la distinción saussureana lengua /habla.¹⁶

16. BARTHES, 1970:30.

De esta forma la lengua se encontraría compuesta por reglas de exclusión (tabúes culinarios: lo comestible y no comestible), por oposiciones significantes que se encuentran todavía por determinarse (salado/azucarado) y por reglas de asociación (simultáneas: a nivel de la elaboración de un determinado plato; o sucesivas: a nivel de la elaboración de un menú),¹⁷ mientras que el habla, por su parte, estaría compuesta por todas las variaciones posibles de preparar un determinado alimento.

La expresión conjunta de la lengua y el habla se encontraría representada entonces en los regímenes alimentarios inherentes a cada uno de los grupos socioculturales, -en nuestro caso la alimentación indígena, africana y española-, que se encontrarían cargados de significados indisociables (nacionales, regionales o sociales) aportados por sus respectivos grupos de consumidores.

Cuando estos tres regímenes alimenticios entraron en contacto se comenzó a generar una cocina sincrética, es decir, el régimen alimenticio criollo. Sin embargo, los españoles y sus descendientes se adaptaron solo a una limitada cantidad de alimentos, intentando por todos los medios de reproducir su patrón alimenticio originario, por lo que crearon las bases económicas coloniales que le permitieron introducir en la provincia los alimentos pertenecientes a su dieta.

La reproducción de los patrones europeos por el grupo criollo no se fundaba en el mero placer de consumir estos alimentos, sino que el mismo “funcionaba simbólicamente como un modelo y referencia ineludible” para distinguirse de los grupos que se consideraban como socialmente inferiores.¹⁸ De esta forma la alimentación como sistema semiológico, no cumpliría sólo una labor nutritiva, sino que en nuestro caso sería utilizada como marcador identitario.¹⁹

17. BARTHES, *Ob. cit.*; MANGIERI, R. (1989b):34).

18. MANGIERI, R., *Ob. cit.*

19. BARTHES, *ob. cit.*

Bibliografía

- AMODIO, E. (1993): *Formas de la alteridad. Construcción y difusión de la imagen del indio americano en Europa durante el primer siglo de la conquista*. Abya Yala, Quito.
- AMODIO, E. (1998e): *La vida cotidiana en Venezuela durante el siglo XVIII*. Maracaibo: Gobernación del Estado Zulia, Secretaría del Estado Zulia.
- AIZPÚRUA, R. (1995): *El Contrabando en la Venezuela del siglo XVIII*. CONAC, Caracas.
- AIZPÚRUA, R. (1996): *Temas de historia colonial de Venezuela y el Caribe*. Trabajo presentado para la categoría de profesor agregado. Facultad de Humanidades y Educación.
- ARCILA, F. (1946): *Economía colonial de Venezuela*. FCE.
- ARELLANO, M. (1946): *Orígenes de la economía colonial Venezolana*. México.
- ARELLANO, M. (1967): *Caracas. Su evolución y su régimen legal*. Ediciones del Cuatricentenario de Caracas.
- ARELLANO, M. (1970): *Documentos para la historia económica en la época colonial*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia.
- BARTHES, R. (1967): "Le discours de l'histoire". En *Social Science Information*. N° 4: 65 – 67.
- BRITO FIGUEROA. (1963): *La estructura económica de Venezuela colonial*. Ediciones UVC.
- BRITO FIGUEROA. (1985): *El problema tierra y esclavos en la historia de Venezuela*. Ediciones de la biblioteca, Caracas.
- CARTAY, R. (1991): *Historia de la alimentación en el Nuevo Mundo*. Tomos I y II. Fundación Polar.

- CARTAY, R. (1995): *El pan nuestro de cada día*. Fundación Bigott, Caracas, Venezuela.
- CARTAY, R. y ABLAN, E. (1997): *Diccionario de la alimentación y gastronomía en Venezuela*. Fundación Polar, Caracas.
- CISNEROS, J. (1952): "Caracas en 1764". En *Crónicas de Caracas*. Vol. 2 (9 – 11): 253 – 263).
- CONTRERAS, J. (1993): *Antropología de la alimentación*. Edit. Eudema. Madrid, España.
- CONTRERAS, J. (1999): «Tierra, cocina e identidad». En: Antonio Garido Aranada (ed.), *Los sabores de España y América*. Cultura y alimentación. La Val de Onserra, Huesca, España.
- CUNILL, G. (1987): *Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX*. Tomo I.
- CHÁVEZ Y MENDOZA. (1964): "Expediente de la visita realizada a las provincias de Cumaná y Guayana por Don Luis de Chávez y Mendoza en los años de 1782 a 1788". En *Revista de Historia* N° 18 – 21: 67 – 78, Caracas.
- DICCIONARIO DE HISTORIA DE VENEZUELA. (1988): Fundación Polar, Caracas Venezuela.
- FERRIS, C. (1990): "Régimen alimenticio de los esclavos en la Provincia de Caracas. 1750 – 1854. Ponencia presentada para el Seminario *Descubrimiento, Esclavitud y pluralidad en el Caribe*.
- FUENTES, C. y HERNANDEZ, D. (1993a): *Fogones y cocinas tradicionales*. Fundación Cavendes, Caracas.
- GEERTZ, C. (1989a): *El antropólogo como autor*. Barcelona, Paidós.
- GEERTZ, C. (1992b): "Historia y Antropología". En *Revista de Occidente*, 137: 55 – 74, Madrid
- GEERTZ, C. (1996c): *La interpretación de las culturas*. Edit. Gedisa. Barcelona, España.

- GILIJ, F. (1955): *Ensayo de Historia Americana*. Editorial Sucre, Bogotá, Colombia.
- GINZBURG, C. (1983): “Señales. Raíces de un paradigma indiciario”. En Aldo Grazziani (ed.), *Crisis de la razón*, edic. Siglo XXI.
- GOODY, Jack, (1995): *Cocina, cuisine y clase*, Edit. Gedisa, Barcelona, España.
- BRITO FIGUEROA. (1963): *La estructura económica de Venezuela colonial*. Ediciones UVC.
- IZARD, M. (1972): *La agricultura venezolana en una época de transición 1777 – 1830*. Separata del boletín histórico N° 28, Caracas.
- IZARD, M. (1978): *Contrabandistas, comerciantes e ilustrados*. Separata del Boletín Americanista, N° 28. Universidad de Barcelona.
- IZARD, (1992): “Periodo de la independencia y la Gran Colombia”. En *Política y economía en Venezuela 1810–1991*. Fundación Boulton, Caracas.
- LÉVI-STRAUSS. (1968a): “El triángulo culinario”. En Lévi–Strauss: *Estructuralismo y dialéctica*. Editorial Paidós, Buenos Aires.
- LÉVI-STRAUSS. (1968b): “Historia y Etnología”. En *Antropología estructural*, Buenos Aires, Endeba.
- LOVERA, J. (1998): *Historia de la alimentación en Venezuela*. Centro de estudios gastronómicos. Caracas, Venezuela.
- LOVERA, J. (1999): “Alimentación e historia en la Venezuela Colonial: El caso de los panes”. Carmagnani, M, HERNÁNDEZ, A. y ROMANO, A. (edits.) En *Para una Historia de América* (III). Los nudos (2). Fondo de Cultura Económica.
- PIQUERAS, C. (1066). “Antropófagos con espada: Los límites de la conquista”. En *Boletín Americanista*. Universidad de Barcelona. N° 45.
- MANGIERI, R. (1989b): «Entre lo comestible y no comestible». Revista *Alimentos hoy*, *Cavidea*, año 1, Nro 2.

SANOJA, M. y VARGAS, I. (1991): *Antiguas Formaciones y modos de producción*. Monte Ávila Editores, Caracas

SANOJA, M. (1997): *Los hombres de la yuca y el maíz*. Monte Ávila Editores, Caracas.

VILA, M. (1996): *Síntesis geohistórica de la economía colonial de Venezuela*. Banco Central de Venezuela, Caracas.

VIVAS, F. (1998): “Las prácticas alimenticias y la imagen del cocinero al final de la Edad Media”. En *Alimentación y cultura*. Actas del Congreso Internacional de Antropología. España, vol. II.

WICKHAM, C. (1989): “Comprender lo cotidiano: antropología social e historia social. En *Historia Social*, 3: 115 – 128. Valencia.