

Acerca del placer de comer en los estratos socioeconómicos bajos venezolanos

Marianella Herrera Cuenca¹ 

Resumen: La alimentación desde una perspectiva integral, es un proceso interdisciplinario que no se limita a la satisfacción de los requerimientos alimentarios y nutricionales para reparar tejidos y coadyuvar en funciones vitales para el organismo. Es un proceso multidimensional en el cual se articulan lo biológico, lo ecológico, lo social y lo cultural, que ocupa un lugar importante en la vida de los humanos al evocar recuerdos y memorias afectivas, dando lugar a procesos de identificación individual, familiar, sociales y culturales. Este estudio intenta explorar las preferencias y aspiraciones que despiertan los deseos de consumir alimentos en los estratos socioeconómicos bajos y estudiar algunos elementos del entorno asociados a los mismos. Se trata de una investigación cualitativa realizada mediante entrevistas a cocineras y madres que acuden a comedores de asistencia nutricional en la presente crisis que experimenta Venezuela. Los resultados conllevan un escenario desalentador para la preservación de las tradiciones culinarias Venezolanas, debido a que tanto las cocineras como las madres que asisten a los comedores refieren que sus preparaciones elegidas como el “sueño” si el dinero no fuera un problema, son las pastas o el arroz con pollo o carne, mostrando una ausencia en las preferencias de platos tradicionales venezolanos incluyendo los postres. Se concluye que existe las preferencias de este grupo de mujeres no incluyen platos venezolanos tradicionales y se sugiere que dentro de la educación nutricional para mejorar la variedad y calidad de la dieta de las comunidades, deben incluirse módulos de gastronomía y preparación de recetas que puedan orientar y rescatar el gusto por las tradiciones culinarias venezolanas. *An Venez Nutr 2020; 33(2): 141-148.*

Palabras clave: Placer de comer, gastronomía tradicional venezolana, estratos socioeconómicos bajos, alimentación, cultura.

On eating's pleasure of the Venezuelan low income socioeconomic status

Abstract: Feeding people from a comprehensive perspective is an interdisciplinary process that is not limited to meeting food and nutritional requirements to repair tissues and assist in vital functions for the body. It is a multidimensional process in which the biological, the ecological, the social and the cultural dimensions are intertwined, and has an important place in the lives of humans by evoking affective memories, giving as a result identification processes at individual, family, social and cultural levels. This study intends to explore the preferences and aspirations that arouse the desire to consume certain foods in the Venezuelan lower socioeconomic strata and to study some elements of the environment associated with them. This is a qualitative research conducted through interviews with cooks and mothers who go to assistance soup-kitchens in the current crisis that Venezuela is experiencing. The results lead to a discouraging scenario for the preservation of Venezuelan culinary traditions, because both the cooks and the mothers who attend the referred centers reported that their “dream” chosen preparations if money were not a problem, are pasta or rice with chicken or meat, showing an absence in the preferences of traditional Venezuelan dishes including desserts. It is concluded that the preferences of this group of women do not include traditional Venezuelan dishes and it is suggested that within the nutritional education to improve the variety and quality of the communities' diet, modules of gastronomy and preparation of recipes that can guide and rescue the taste for Venezuelan culinary traditions should be included. *An Venez Nutr 2020; 33(2): 141-148.*

Key words: Eating's pleasure, Venezuelan traditional gastronomy, low socioeconomic strata, food, culture.

Preliminares, una entrada en palabras

Para los que entendemos la alimentación como un conocimiento transversal y por ende, un espacio de estudio interdisciplinario, comer no constituye solamente la

satisfacción de una necesidad fisiológica, ni se limita al esfuerzo cotidiano por saciar el hambre y reparar fuerzas, sino que constituye un acto propiamente multidimensional, en torno al cual se articula lo biológico (incorporación y transformación de nutrientes), lo social (en la medida en que es básicamente relacional), lo ecológico (por cuanto supone una interacción permanente con el ambiente y sus recursos) y, finalmente, lo

¹Centro de Estudios del Desarrollo (CENDES) Universidad Central de Venezuela. Fundación Bengoa para la Alimentación y Nutrición. Observatorio Venezolano de la Salud. Correspondencia: Marianella Herrera, manyma@gmail.com

cultural (dado que se fundamenta y expresa a través de símbolos), por lo cual podemos afirmar que está en la base y expresa, a su vez, códigos estéticos, religiosos y de diferenciación social (1,2,3).

Desde esta perspectiva, la alimentación ocupa un lugar importantísimo en nuestras vidas, no sólo por lo que significa desde el punto de vista de nutrientes, ingredientes, platos, sino muy especialmente por su función evocadora de recuerdos y sentimientos, en la medida en que forma parte de nuestra memoria social y cultural. Así pues, la mesa constituye un centro de relaciones sociales e interculturales y de intercambios afectivos y comunicacionales (4). En torno a ella nos nutrimos y restauramos, compartimos el placer, hacemos y evocamos la historia, nos identificamos con la geografía y el paisaje que cada plato comporta y nos envolvemos con el lenguaje de sus colores, texturas y aromas. De allí, que las elecciones en torno a lo que comemos, cómo lo preparamos y cómo lo compartimos, constituyen factores de diferenciación cultural, que dan lugar a referencias identitarias de distinto alcance: familiares, regionales, nacionales.

La alimentación se nos presenta así, como una relación social y un lenguaje. A lo largo del proceso histórico y en los diferentes ecosistemas, de la despensa disponible de recursos vegetales y animales, las distintas culturas seleccionan un conjunto de ellos, convirtiéndolos en comestibles, dotándolos de sabores propios que resaltan con saborizantes y procesan a través de distintas prácticas y técnicas, para sintetizarlos en “paladares” que expresan memoria, tradición e historias. De allí surgen recetarios y platos emblemáticos, a los que se suman diversas prácticas de comensalidad, -formas de poner la mesa, secuencia para servir los platos, estética de los colores y la presentación-, que favorecen una experiencia de satisfacción y placer, que engloba todos los sentidos: gusto, olfato, tacto, vista y oído. Así a través de la cocina, asistimos a la transformación de elementos naturales en significados y códigos comunicacionales, sujetos a innovaciones, resignificaciones e improvisaciones. Este proceso que transcurre sujeto a la temporalidad y a la espacialidad se materializa en lo que Jean-Pierre Poulain ha denominado, el “espacio social alimentario”, es decir, la articulación de las dimensiones sociales, psicológicas y fisiológicas de un grupo considerado, que permite identificar las lógicas de interacción con el medio (componentes físicos, climatológicos, biológicos) con el ámbito cultural (dimensiones lingüísticas, simbólicas, tecnológicas e imaginarios) (5).

La tradición gastronómica venezolana, es el producto de la fusión de los ingredientes autóctonos recogidos,

cultivados, cazados y pescados por los integrantes de las comunidades originarias indígenas que habitaron antiguamente nuestro suelo; de los alimentos, prácticas y utensilios que trajeron en sus naves los conquistadores españoles y los comerciantes y viajeros de otras procedencias (portugueses, ingleses, holandeses, franceses, etc) y del aporte africano que se sembró en este territorio a través de las manos y sabores de los esclavos que se radicaron principalmente en la zona norte costera del país (6). El maceramiento de estas tradiciones a lo largo de nuestra sociedad colonial, se configuró en regímenes alimentarios locales y regionales de importante vigencia, a los cuales se sumaron los aportes de las diferentes migraciones que desde fines del Siglo XIX y especialmente durante el XX arribaron a nuestro país, así como al impacto de la modernidad alimentaria ampliamente favorecida a partir de mediados del Siglo XX por nuestra condición de país exportador petrolero. A comienzos del Siglo XXI y, muy especialmente, durante la última década, Venezuela ha experimentado un importante crisis agroalimentaria de gran impacto sobre lo que comen hoy los venezolanos (2, 7).

En efecto desde el año 2012 Venezuela atraviesa una severa crisis agro-alimentaria que, en breves palabras, puede resumirse como una reducción sostenida de la producción nacional, de las importaciones (en virtud de la falta de divisas por la caída en los precios y las exportaciones del petróleo venezolano) y del consumo de alimentos por parte de la población. El desabastecimiento y escasez de los alimentos básicos, así como la inaccesibilidad a los mismos dados sus altos costos, han desencadenado un aumento de la desnutrición que ha sido incluso reconocido oficialmente (8). Estas tendencias se han sumado a la agudización de los procesos inflacionarios, propiciando, sobre todo a partir del año 2017 la emergencia de niveles de desnutrición aguda (especialmente en los grupos más vulnerables niños, embarazadas, enfermos crónicos y ancianos) así como una estrategia de respuesta de los organismos oficiales convirtiendo el tema alimentario en una forma de control territorial y político (2,8).

No se trata solamente de las restricciones materiales, sino del ejercicio sistemático de lo que se ha denominado “violencia alimentaria” (9) en la medida en que supone una violación del derecho básico a la alimentación, en sus tres dimensiones: la violencia directa a través del desabastecimiento y la escasez, que afecta lo que se come y lo que no se puede comer, así como la calidad y la accesibilidad a los alimentos; la violencia estructural referida a las situaciones de diferenciación social y muy especialmente, el agravamiento de la desigualdad histórica con la consecuente utilización de la

alimentación como factor de coerción y control político, y la violencia cultural y simbólica producto de las imposiciones, controles, exclusiones, coerciones y manipulaciones, que afectan la memoria del gusto, las preferencias identitarias, las significaciones simbólico-afectivas y el disfrute de platos emblemáticos y entrañables.

Nuestra forma de comer

Esta grave crisis política, económica e institucional ha impactado negativamente el bienestar de la población y ha implicado importantes cambios en el estilo de vida y en los hábitos alimentarios necesarios para la sobrevivencia. Estas perversas consecuencias se evidencian diariamente en las mesas de los hogares venezolanos, en las cuales, dados los altísimos costos de los alimentos, se han abandonado varios platos tradicionales como el pabellón, la parrilla o el pasticho, que, simplemente, no pueden prepararse; los platos se han vuelto “mono-cromáticos” dada la ausencia reiterada de proteínas animales, hortalizas y frutas, prevaleciendo en ellos algunas combinaciones como arroz, granos (caraotas o lentejas), plátanos o yuca (puede ser otro tubérculo batata, ocumo); también se encuentra pasta con carao-tas, y la combinación de arroz, plátano y vegetales (zanahoria, calabacín, auyama, berenjena). El costo de la harina precocida de maíz ha hecho de la arepa -nuestro principal ícono alimentario- un bien tan apreciado como escaso (2). Cuando se la puede disfrutar se han reducido significativamente las opciones de relleno, se consumen menos quesos blancos frescos y buena parte de los embutidos, mientras que se resuelve con sardinas (frescas o de lata), queso blanco rallado, mortadela, caraotas. Hay importantes modificaciones cualitativas en la composición de las comidas: el ciclo ‘sopa, seco y postre’ tiende a reducirse sólo al ‘seco’ y están desapareciendo postres y jugos. Se han puesto en práctica necesariamente algunas estrategias alimentarias, como la sustitución del pan de trigo y de las arepas por el casabe, que por lo demás dada su versatilidad se emplea en numerosas presentaciones como pan acompañante, base de pizza, tostado con alguna cobertura (picante, cremas, queso) entre otras. Se han incorporado al consumo vegetales antes ignorados o al menos despreciados en algunos hogares, dada la vieja conseja popular “monte no es comida”, como las espinacas, acelgas, brócoli y la sustitución de la azúcar refinada por el papelón. Han desaparecido de las compras familiares las galletas, los frutos secos, los chocolates, mermeladas, refrescos, jugos pasteurizados y otras bebidas, yogures y helados, en algunos casos estas restricciones, paradójicamente, terminan siendo beneficiosas a la salud al disminuir la ingesta de azúcares

o grasas, pero cabe resaltar que no son el resultado de una toma de conciencia por una alimentación saludable, sino salidas ‘de hecho’ ante la imposibilidad de adquirirlos (2)

Esta tendencia a la reducción del número de alimentos, se acentúa durante el trienio 2017-2020, cuando se reporta como alimento con mayor intención de compra al arroz, desplazando a la harina de maíz del primer lugar, quedando en el segundo, pastas y panes en el tercer lugar y grasas en el cuarto, con un importantísimo incremento en la intención de compra de los tubérculos locales del tipo yuca, ocumo y ñame, en detrimento de las proteínas de origen animal e incluso de las de origen vegetal aun cuando en menor grado (7,10,11)

En este panorama, las personas más afectadas son las más vulnerables y desfavorecidas económicamente, quienes deben ajustarse a los alimentos a los que pueden acceder y a las preparaciones que con ellos puedan realizar. Las recetas que se consideran accesibles, han cambiado, tal y como han cambiado los gustos por algunas comidas y el deseo expresado por la necesidad de consumir alguna preparación en particular.

La presencia de los distintos sabores dentro de un plato, son esenciales para el desarrollo del paladar del humano. El sentido del gusto tiene una función biológica para discriminar lo que puede o no comerse, desde la primitiva función fisiológica. Igualmente, los aromas de los alimentos cuya percepción tiene que ver con el sentido del olfato, tienen la importancia de estar integrados en la corteza frontal del cerebro, un área donde los procesos mentales y las asociaciones tienen lugar (12).

De lo antes expresado se desprenden las numerosas implicaciones que acarrearán las sistemáticas restricciones de los sabores en la mesa de los venezolanos. Preocupa el desarrollo del paladar, la integración entre gusto y memoria, así como la estimulación cotidiana del deber ser, por lo que se hace importante realizar una investigación sobre el cambio en el consumo de alimentos, la presencia o no de platos tradicionales venezolanos, las preparaciones que despiertan el deseo y placer organoléptico en las personas de estratos socioeconómicos bajos y la posibilidad de rescatar el gusto por la preparación de los alimentos disponibles optimizando su uso, la inversión de tiempo requerida para prepararlos y el eventual reconocimiento de algunas preparaciones tradicionales.

La presente investigación

Ante el contexto antes descrito, en la presente investigación nos hemos propuesto explorar las preferencias y

aspiraciones que despiertan los deseos de consumir alimentos en los estratos socioeconómicos bajos y estudiar algunos elementos del entorno asociados a los mismos.

A fin de cumplir con este objetivo, se realizaron dos entrevistas a cocineras comunitarias de los comedores de asistencia nutricional y a madres que asisten en calidad de comensales a dichos comedores, a fin de identificar las recetas, preparaciones, preferencias y gustos por algún plato particular, en tres comunidades pertenecientes a los estratos socioeconómicos menos favorecidos de la población venezolana, así como establecer las relaciones con factores asociados al entorno, en particular los ingredientes contenidos en las cajas CLAP.

A partir de esta exploración, intentamos aprovechar la experiencia y lecciones aprendidas, a fin de formular una propuesta que llegue con mayor efectividad a las personas desprotegidas y en situación de desventaja socioeconómica, a fin de incentivar el conocimiento de nuestra despensa, su versatilidad, favorecer el dominio de nuevas prácticas culinarias que optimicen la inversión del tiempo y el uso de recursos no convencionales necesarios en el caso de la emergencia humanitaria compleja que atravesamos.

Desde la perspectiva metodológica, se trata de una investigación cualitativa basada en dos aspectos: una revisión de los alimentos más consumidos en los cinco años, y entrevistas sobre preferencias a cocineras que trabajan en los comedores que atienden embarazadas, madres lactantes y niños en el periodo de los primeros mil días de vida. Para ello se realizó una revisión de la literatura de los alimentos consumidos más frecuentemente en los últimos diez años y se realizaron entrevistas en profundidad, a las cocineras de los comedores de asistencia nutricional en áreas desprotegidas de Caracas y del área rural de “El Hatillo”. De dichas entrevistas, se tomaron solamente los aspectos relevantes para esta investigación las cuales se realizaron en los sectores: San Isidro (Petare, Caracas); La Dolorita (Petare, Caracas) y La Mata (Vía Turgua, Área rural de El Hatillo) a las cocineras principales de los comedores de asistencia nutricional y a dos madres de cada centro que asisten como comensales.

A fin de aproximarnos a las preferencias, se realizó la pregunta: ¿si el dinero no fuera una restricción, cuál sería la receta que te gustaría preparar y por qué?. Deseamos manifestar que se obtuvo consentimiento verbal de cada una de las personas entrevistadas y se garantizó la confidencialidad de las respuestas. Una vez obtenida la información empírica, se contrastaron las inquietudes y necesidades provenientes de la narrativa de las cocineras comunitarias y las madres que asisten a los come-

dores, con los resultados de la revisión de las diferentes fuentes, a fin de integrarlos en una propuesta acorde con la realidad y las necesidades de este grupo poblacional.

Resultados

Se revisaron los resultados de dos encuestas relevantes realizadas en Venezuela en los últimos 5 años: ELANS y ENCOVI (Ramírez *et al* 2017; Landaeta- Jiménez *et al* 2018). Los resultados fueron los siguientes en cuanto a los alimentos más consumidos por los venezolanos (Cuadro 1):

Cuadro 1. Alimentos que más consumen los venezolanos. 2016-2017

| ELANS (2016) | ENCOVI (2017) |
|-------------------------------|---------------------------|
| Cereales (maíz, arroz, trigo) | Arroz |
| Tubérculos | Harina de Maíz Pre-cocida |
| Leguminosas | Panes y Pastas |
| Carnes | Tubérculos |
| Lácteos | Grasas |
| Huevos | Quesos blancos |
| Pescado (sardinas) | Leguminosas |

Fuente: ELANS: Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud 2015-2016 (Capítulo Venezolano) (Ramírez *et al* 2017). ENCOVI: Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2017 (Landaeta-Jiménez *et al* 2018)

Se entrevistaron 3 cocineras principales, una por cada comedor y dos madres por cada centro. En el comedor de La Mata, el equipo de cocina se interesó por participar y en total participaron cinco cocineras para un total de 7 cocineras comunitarias. En cuanto a las madres, participaron un total de 6 madres, sin embargo, también en el centro de La Mata, dos madres adicionales quisieron participar, para un total de 8 madres (Cuadro 2).

Cuadro 2. Distribución de las mujeres por sectores

| Centro | Cocineras | Madres |
|-------------|-----------|--------|
| San Isidro | 1 | 2 |
| La Dolorita | 1 | 2 |
| La Mata | 5 | 4 |
| Total | 7 | 8 |

San Isidro:

Cocinera principal: Si el dinero no fuese una restricción, ella cocinaría arroz chino y costillas chinas (con salsa agridulce). A ella le ha llamado siempre la atención la cocina china y siempre ha deseado comerla, pero le resulta muy costosa comprada en los restaurantes, e incluso los ingredientes para prepararlo ella misma.

Madre #1: Si el dinero no fuera una restricción, ella cocinaría un pasticho, pues es calientico, cremoso, con bastante carne y queso, es algo así “como para que lo consientan a uno”. A la pregunta de si alguien te consentía preparándote un pasticho, dice que si, su abuela materna una vez le preparó un pasticho cuando ella era más pequeña (ahora tiene 18 años y un niño de dos años). Su abuela no vive en Caracas, sino en el interior del país, y ese momento ella lo recuerda como muy especial. Pero el pasticho es muy costoso para prepararlo.

Madre #2: Ante la misma pregunta responde: Pasticho (en tono de voz elevado) sin lugar a duda, con un refresco bien frío, es lo que quisiera darles a mis hijos, pero no puedo. Una vez me regalaron un poco de pasticho en la casa donde trabajaba yo, y ahí me quedó el sabor, luego estaba siempre pendiente cada vez que se preparaba pasticho en esa casa. Pero en la mía no lo puedo preparar: la carne es muy costosa y la leche para preparar la “cremita blanca esa” es imposible comprarla.

La Dolorita:

Cocinera Principal: Yo prepararía un pasticho enorme, para que todos comieran su buen pedazo, con mucha carne, la salsa bechamel (hay conocimiento del nombre de la salsa blanca) y luego colocarle mucho queso parmesano. Les daría a los niños que vienen al comedor, a mi hija que me ayuda también.

Madre N°1: Yo cocinaría un pasticho todos los días de mi vida, me he quedado con las ganas de comerlo desde que no lo puedo comer

Madre N°2: Yo? Pasticho, pasticho y pasticho. ¡Estaba esta mañana pensando en qué comida quería comer y pensé pasticho! Y ahora usted me pregunta, ¿qué casualidad verdad?

La Mata:

Cocinera principal: A mí me gustaría hacer un arroz con pollo, eso sí: con bastantes vegetales y “full” pollo.

Equipo de cocina (4 ayudantes): Se debaten entre arroz con pollo y pasta con pollo, pero el pollo siempre pre-

sente y con vegetales. En este centro destacan las hierbas que se cultivan en el pequeño huerto del que disponen.

Madre N° 1: Ella quisiera comer una pasta con carne molida algo así como tipo pasta “bologna”

Madre N° 2: A esta mamá de 20 años le gustaría preparar una carne guisada con arroz

Madre N° 3: Le gustaría comer una pasta con pollo guisado

Madre N° 4: Le gustaría preparar y comer arroz con pollo, “bien resuelto” aclara

Las recetas son sencillas, la preparación de la pasta y el arroz blanco clásicos, la potencial receta de pasticho puede variar en la mención de los ingredientes según su conocimiento y disponibilidad. Llama la atención el uso siempre de los aliños clásicos: cebolla, ají dulce, cilantro. Excepto en el comedor de la zona rural del Hatillo, donde se inicia un pequeño huerto de hierbas para cocinar, el conocimiento de otras hierbas distintas al cilantro es escaso.

Es importante destacar que todas las madres entrevistadas presentan un estado nutricional deficitario, todas reportan ser beneficiarias de la red de distribución de alimentos CLAP (Comité Local de Abastecimiento y Producción) que llega con una frecuencia variable de entre 15 a 60 días. La última entrega de dicha caja en La Mata contenía 7 paquetes de arroz de “mala calidad” y 5 paquetes de pasta; en San Isidro se reportó además de la pasta y arroz, una lata de atún y un paquete de lentejas y en la Dolorita sólo dos latas de sardinas adicionales.

Discusión

En esta exploración se revela un gusto por comidas que poco tienen que ver con las estrictamente tradicionales venezolanas. En las entrevistas llama la atención la ausencia de referencias de los platos icónicos venezolanos, tales como el pabellón criollo, asado negro, arepas con rellenos clásicos como la “reina pepiada”, cachapas con queso de mano o telita, empanadas de carne, pollo o queso, que eran mencionadas reiteradamente en otros períodos. También se aprecia la ausencia en la mención de postres.

Brenner, Sorensen y Weitz, 2020, afirman que estamos acostumbrados a comer alimentos en distintas formas y preparaciones que transforman ingredientes aburridos en deliciosos bocados que lucen muy distintos a sus componentes originales. También describen que existen dos tipos de moléculas en los alimentos, las moléculas

de textura y las moléculas de sabor: las moléculas que brindan textura son las grasas, carbohidratos y proteínas mientras que las moléculas que aportan sabores son pequeñas: salado (sodio), dulce (sucrosa), amargo (potencialmente tóxico), ácido (que podría indicar frescura de los alimentos) (13). Estos sabores que aportan las moléculas “pequeñas” en general vienen en un paquete junto a algunos nutrientes, particularmente a través de los vegetales, frutas y hortalizas, los cuales hemos visto en verdadero déficit en los gustos y preferencias de las personas que participaron en este estudio.

Refiere en su libro *comer en Venezuela*, Miro Popic que, en la historia gastronómica de Venezuela, han existido varios momentos importantes, incluyendo una época en la cual en Caracas se comía más carne de res que en París (6), pero también refiere la escasez de alimentos post-guerra de la independencia y guerra de la federación. Dentro de estos contrastes, se desarrolla un gusto, una manera de aproximarnos a la comida dentro de una despensa mestiza que combinaba texturas, sabores y aromas de origen diverso que había confluído en el territorio venezolano y que posterior al periodo de las guerras hubo que reconstruir (6).

De la evolución del gusto por la carne, el maíz y la yuca, entre muchos otros alimentos quedan platos que han acompañado las vidas de generaciones de venezolanos. Por eso llaman poderosamente la atención los resultados de esta investigación cualitativa donde no se menciona ningún alimento hecho con maíz, ni siquiera la tradicional hallaca navideña dada la cercanía con estas fiestas al momento de la entrevista, ni alguno de los postres criollos venezolanos. Es una limitación del estudio que no se realizó la pregunta concreta acerca de la tradición navideña, sin embargo, en años anteriores, la propia comunidad para la misma época ya pensaba en las tradicionales hallacas y en cuál sería la logística para realizarlas. Resulta entonces lógica la hipótesis que, ante los pocos alimentos disponibles y accesibles para las familias venezolanas, se pierdan las recetas y preparaciones, aromas y texturas con las que ancestralmente se ha construido la cocina venezolana.

Si los cuatro alimentos más consumidos resultan ser los mencionados por ENCOVI 2017: arroz, pasta, harina de maíz precocida, aceite, suena lógico que el sueño culinario de quienes han padecido la adversidad vaya asociado a alguno de estos alimentos: pasta con pollo, arroz con pollo, pasticho (pasta con carne básicamente), incluso quien menciona que suspira por el arroz chino tiene base para sustentarlo, siendo un componente esencial del plato al que tiene acceso: el arroz (7). Además, la caja CLAP, única posibilidad de alimentos para muchas familias, contiene solo un par de alimentos y en el

mejor de los casos tres o cuatro, y con un salario mínimo de menos de un dólar mensual, la posibilidad de adquirir otros alimentos para complementar es prácticamente nula (14). De ahí, la relevancia de los comedores populares con el fin de ayudar de varias organizaciones de la sociedad civil, las cuales, a pesar de ofrecer un mejor menú, no pueden asumir la total cobertura de las necesidades alimentarias de las personas, así como tampoco, ofrecer menús que podrían satisfacer plenamente los deseos y que seguramente serían más costosos, lo cual implicaría temas presupuestarios ampliamente problemáticos.

Un inconveniente asociado al limitado acceso y disponibilidad de alimentos por parte de la mayoría de la población, es la pérdida del interés sobre la preparación de los mismos, ya que ante la inaccesibilidad de los ingredientes necesarios que deben ser transformados en la cocina para un consumo más agradable, la cocina, posiblemente, se esté transformando en una labor tediosa. Incluso las madres y abuelas que cocinan, y el padre parrillero del fin de semana se encuentren cada vez más ausentes. Todo lo anterior, ha contribuido a la presencia de dietas monótonas, desequilibradas e insuficientes (15), que han tenido graves consecuencias sobre la salud de la población, pero resulta necesario considerar también, como la repetición y simplificación han afectado también el placer por la comida, descuidándose los aspectos sociales, culturales y hedónicos del acto de comer, así como la dinámica de la comensalidad.

Sería deseable que las personas puedan alimentarse de acuerdo a sus verdaderas necesidades, incluyendo las biológicas y nutricionales, pero también las sociales y contar con la libertad de poder cocinar con los productos locales tradicionales. Castillo (3) refiere la importancia de lo culinario en la construcción de la memoria. Dominique Crenn y Andoni Luis Aduriz, cada uno por separado (16,17) lo expresan diciendo que se “tocan” las memorias con la comida y que, además la comida es un diálogo entre quien cocina y quien consume, por lo que la aseveración de Castillo nos lleva a la reflexión de preguntarnos acerca de lo que está ocurriendo en términos de la memoria culinaria y afectiva en los hogares.

Sería conveniente replicar este estudio exploratorio en otras localidades del territorio nacional, sin embargo, podemos pensar hipotéticamente, que, si el 96% de los venezolanos vive por debajo de la pobreza de ingresos (ENCOVI 2019-2020), con un acceso muy limitado a alimentos variados y de calidad, no sería de extrañar que la misma sensación de limitado placer y gusto a través de la alimentación encuentre en este momento histórico una expresión contundente.

Conflicto de interés

La autora no tiene conflictos de interés que declarar

Referencias

1. Castillo O: “Entre multisápidas y balas frías. Algunas notas sobre Antropología Alimentaria en la Venezuela de hoy” en Ficciones culturales arte pop y taquigrafía de lo social. Universidad Austral de Chile, Cipost, bid&co. editor, 2012.
2. Castillo O): Una referencia necesaria a propósito de la crisis agroalimentaria: 2018. Materiales del Diplomado Cultura y Alimentación, UCV, 2020.
3. Castillo O. Foro Chat Margarita Gastronómica, octubre de 2020.
4. The National Center on Addiction and Substance Abuse (CASA) at Columbia University. The Importance of Family Dinners VIII Report (2012) <https://drugfree.org/reports/the-importance-of-family-dinners-viii/>.
5. Poulain JP. Sociología de la Alimentación. Los comensales y el Espacio Social Alimentario. https://www.researchgate.net/publication/331486279_SOCIOLOGIAS_DE_LA_ALIMENTACION_LOS_COMENSALES_Y_EL_ESPACIO_SOCIAL_ALIMENTARIO
6. Popic M. Geografía gastronómica en comer en Venezuela, Del cazavi a la espuma de yuca. 2013; pp 154-157
7. Landaeta-Jiménez M, Herrera Cuenca M; Ramirez G, Vásquez M. Las precarias condiciones de alimentación de los venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. An Venez Nutr. 2018; 31(1): 13-26.
8. Landaeta-Jiménez M, Sifontes Y, Herrera-Cuenca M (2018b). Venezuela entre la inseguridad alimentaria y la malnutrición. An Venez Nutr. 2018; 31(2), 66-77. <https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2018/2/art-4/>
9. Boada MM: “Una aproximación a la definición de Violencia Alimentaria” en Saberes del Sabor, Un festín interdisciplinario. Libro electrónico, Diplomado de Alimentación y Cultura, UCV. 2015.
10. Ramírez G, Vásquez M, Landaeta-Jiménez M, Herrera Cuenca M, Hernández Rivas P, Méndez-Pérez B, Meza R y el grupo del estudio ELANS. Estudio Venezolano de Nutrición y Salud: Patrón de consumo de alimentos. Grupo del Estudio Latinoamericano de Nutrición y Salud. An Venez Nutr. 2017;30(1): 38-52.
11. ENCOVI 2019-2020. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida. La pobreza en sus múltiples dimensiones. Disponible en URL : https://assets.website-files.com/5d14c6a5c4ad42a4e794d0f7/5f03875cac6fc11b6d67a8a5_Presentaci%C3%B3n%20%20ENCOVI%202019-Pobreza_compressed.pdf. Acceso el 10 enero 2021

Este trabajo es una incipiente investigación cualitativa para estudiar la interacción del placer culinario, crisis, alimentación y permanencia de las tradiciones culinarias dentro del convulsionado escenario venezolano actual, que ha mostrado unos resultados nada alentadores respecto a la preservación de los sabores venezolanos y da cuenta de aspectos cualitativos que pasarían inadvertidos tras una serie de datos estadísticos. Es notoria la ausencia de preparaciones tradicionales en las sopas, platos “secos” y la desaparición de postres y frutas. Sin restar importancia a la estadística, este estudio cualitativo es complementario e incorpora la necesidad de abordar la calidad, variedad y origen de la alimentación de los venezolanos.

Propuestas y recomendaciones

Se sugirió realizar jornadas educativas alimentario/nutricionales incluyendo lo gastronómico-culinario, que favorezcan un mayor conocimiento de los productos vegetales y animales que integran nuestra despensa tradicional, permitiendo así la optimización de los ingredientes disponibles y accesibles dentro de la comunidad. Así mismo se propone realizar talleres de cocina que enriquezcan el conocimiento de recetas y preparaciones, diferentes combinaciones, prácticas de conservación y reciclaje que repercutan en una mayor variedad en el contexto de una estrategia de promoción de la salud. Por último, se deben proporcionar algunas nociones básicas de cocina tradicional venezolana, en el entendido que suponen un importante acervo de sabores, recetas, usos y costumbres, no sólo de marcado carácter identitario, sino de utilización exitosa de nuestras despensas locales y regionales. Recordando a Andoni Luis Aduriz, quien en su charla en el foro chat de Antroposabores destacó: si vas a comer patatas todos los días, la idea es que des variedad a la preparación para que no lo parezca (18).

Agradecimientos

Muy especialmente a la Prof. Ocarina Castillo D’Imperio, por su maravillosa colaboración en este artículo, a las Profesoras Marianne Robles y Nashla Báez, del diplomado antropología y cultura de la alimentación en Venezuela. A todo el equipo de Proyecto Nodriz, que permitió realizar este estudio y a las cocineras y madres que participaron por sus aportes, sin ellas no tendríamos las evidencias y testimonios para visibilizar lo que de otra manera pasa oculto debajo de lo urgente.

12. McGee H .Taste & Smell in On Food and Cooking The Science and Lore of the Kitchen Simon & Shuster New York 1997; pp:560-574.
13. Brenner M, Sorensen P, Weitz D. Deconstructing Recipes in Science and Cooking Physics meets food, from homemade to haute cuisine. W.W Norton & Company, New York. 2020; pp 7-25.
14. La Gran Aldea. CLAP: Cajas de Miseria 100% importadas. Disponible en URL : <https://lagranaldea.com/2020/07/29/clap-cajas-de-miseria-100-importadas/>
15. La Alimentación y Nutrición de los Venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2014 (ENCOVI) An Venez Nutr 2015; 28(2): 100-109
16. Crenn D. Chef Table. Serie Netflix Consultado el 6 de Noviembre de 2020.
17. Aduriz AL “Cocinar y Convivir” En Encuentro con... Foro Chat, Antroposabores, Caracas, Mayo 2020
18. Aduriz AL . en Foro Chat Antroposabores, Abril de 2020.

Recibido: 05-11-2020

Aceptado: 15-01-2021