

# LA ALIMENTACIÓN VENEZOLANA EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX: DIETA Y NUTRICION EN UNA ECONOMÍA NO MODERNA

Jaime Torres Sánchez<sup>1</sup>  
Universidad de los Andes

## 1. Alimentación y dieta: el consumo atribuido en 1775, 1839 y 1873

En esta ponencia se discuten algunas hipótesis planteadas sobre la evolución del régimen de alimentación venezolano durante el siglo XIX a la luz de algunos resultados de la investigación reciente. En general puede sostenerse todavía que la dieta colonial, tal como se presentaba en 1775, era “rica en calorías” y que sus productos básicos caracterizaron el régimen de alimentación hasta el siglo XIX aunque disminuyendo su “alto valor nutricional”, lo que se reflejaría en la caída del consumo per cápita de carne de res señalada por los contemporáneos <sup>2</sup>.

A lo largo de esos dos siglos, el patrón de alimentos se presentó organizado en torno a productos de una clara identidad circumcaribe tales como: plátanos, maíz, casabe, carne, papelón, arroz, cacao, yuca, cuya procedencia en algunos evidencian la significación de la agricultura de ‘conuco’. Al mismo tiempo, la estabilidad de este régimen coexistió con una readecuación resultante del tránsito hacia nuevas formas económicas durante el siglo XIX. La ‘adecuación’ en totales calóricos de la dieta colonial dio lugar en la situación post independencia, a un empobrecimiento nutricional perceptible en la violenta caída de la relación proteína animal/próticos, con un claro aumento de la ingesta de glúcidos. El desequilibrio glúcido-proteico pudo haber sido una amenaza creciente a lo largo del siglo XIX <sup>3</sup>.

Otro aspecto importante de la alimentación colonial es el referente a la existencia de un doble régimen alimentario: uno, “criollo rural o tradicional” y otro propiamente urbano, característico de la minoría dominante <sup>4</sup>. Sin embargo, el supuesto de que la élite dominante colonial haya tenido una subcultura esencialmente urbana diferenciada sustancialmente, aún en el plano de la alimentación, respecto de la ruralidad colonial, no parece convincente. Dadas algunas evidencias, parecería más bien que es posible apreciar algunas formas culinarias y alimentos típicos en la cocina de este segmento social, dentro de un régimen alimentario general adaptado en el siglo

---

<sup>1</sup> Universidad de los Andes, Venezuela; Profesor Titular, <jantor1@cantv.net>

<sup>2</sup> Lovera, J. R., “Historia de la alimentación en Venezuela”, Monte Ávila Editores, Venezuela, 1988, págs. 98-107.

<sup>3</sup> Torres Sánchez, J., “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”, Anuario de Estudios Americanos, tomo LIV, 1, 1997.

<sup>4</sup> Lovera, J. R., op. cit., págs. 65-66.

XVIII a las formas económicas y a las nuevas pautas culturales mestizas. Dentro del estilo de vida de la clase alta pudieron ser formas de consumo conspicuas, propias a ciertas situaciones sociales y no características de su vida cotidiana. El consumo diario podría haber constituido una extensión, por mayor diversidad de alimentos, de la dieta ‘tradicional’<sup>5</sup>.

Se advierte que los caracteres de la dieta colonial constituyen buenos puntos de referencia para definir, por comparación simple, las líneas de transformación de la alimentación republicana. Al respecto, se sabe que la calidad de la densidad de nutrientes de la oferta alimenticia en la segunda mitad del siglo XVIII se mantuvo estable y relativamente adecuada a los requerimientos actuales. Y que el patrón ‘plátanos-maíz-casabe-carne’ proporcionó cerca del 80 % de las calorías energéticas derivadas de los macronutrientes, concentrándose tales aportaciones en torno a los dos primeros productos que también fueron responsables de la mayor parte de los micronutrientes<sup>6</sup>. El total de calorías habría alcanzado unas 3.392 kilocalorías nutritivas.

Tales conclusiones revisten 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 seguros<sup>7</sup>. En todo caso, la hipótesis del deterioro secular de la dieta característica de la segunda mitad del siglo XVIII, parecería confirmarse al examinar analíticamente las dietas atribuidas a la población por los contemporáneos en el siglo XIX.

Con todo, subsiste también un dato contradictorio con estas conclusiones, puesto que 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 total<sup>8</sup>. Pero, aunque 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 1910<sup>9</sup>, siendo alta su tasa de crecimiento durante el siglo XIX, excepto en el período 1810-1833<sup>10</sup>.

Esta apreciación indirecta de los caracteres cualitativos de los niveles nutricionales podría indicar que los bajos niveles de adecuación de las raciones analizadas –característicos en gran medida de los alimentos que circulaban en un ámbito de mercado– de alguna manera fueron compensados en la práctica. La economía de autoconsumo, el ‘conuco’, probablemente fue la responsable de tales resultados. De ahí la necesidad de examinar las relaciones entre regímenes de alimentación y regímenes de trabajo y, más allá aún, de las particularidades al respecto de los patrones de acumulación de la economía exportadora predominantes en el siglo XIX, aspectos poco trabajados en la literatura actual.

Algunos resultados recientes permiten añadir nuevos elementos a este cuadro general e iniciar de alguna manera la tematización de esos problemas, como se deduce de los siguientes datos.

---

<sup>5</sup> Torres Sánchez, J., “Alimentación y dieta en la Provincia de Caracas en la segunda mitad del siglo XVIII”, 2003, Anuario de Estudios Americanos, vol. LXI-2, 2004.

<sup>6</sup> Ibidem.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Utilizo los datos de la mortalidad como indicador indirecto de la evolución histórica de los niveles de nutrición de Escudero, J. C., “The logic of the biosphere. The logic of the capitalism. Nutrition in Latin America”, 1991, Review, XIV, 1, winter, pág. 6.

<sup>9</sup> Izard, M. “Series estadísticas para la historia de Venezuela”, ULA, Mérida, 1970, págs. 9-10; Lovera, J. R., op. cit., pág. 102. Las tasas de crecimiento, sin embargo, se consideran bajas.

<sup>10</sup> Cartay, R., “Historia económica de Venezuela., 1830-1900”, Vadell Editores, Caracas, 1988, págs. 28-29.

Cuadro N°1

## EVOLUCIÓN DEL RÉGIMEN NUTRICIONAL.

1775		1839		1873		
ALIMENTOS	%	ALIMENTOS	%	ALIMENTOS	%	
I	Maíz	30,3	Maíz	38,7	Plátanos	27,4
	Plátanos	24,7	Plátanos	33,6	Granos	21,0
	Casabe	18,5			Maíz	20,9
	Carne	11,3			Papelón	14,9
			72,3		84,2	
II.	Papelón	6,9	Casabe	6,7	Casabe	5,8
	Cacao	4,8	Granos	4,2	Queso	2,7
	Arroz	1,9	Carne	3,9	Carne	2,6
	Granos	1,6	Queso	3,5	Trigo	2,6
			Papelón	2,9	Azúcar	1,4
			Papas	2,8	Cacao	0,7
			Trigo	2,6		
			Cacao	1,1		
Sub-total	15,2		27,7		15,8	

Fuentes: Tabla I.

Un rasgo notorio de los datos de totales calóricos nutritivos es su aumento en la segunda mitad del siglo XIX: de 3.392 kilocalorías en 1775 bajaron a 2.698 en 1839, subiendo a 5.443 en 1873, según se advierte en la Tabla II, 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 contemporáneas <sup>11</sup>.

La importancia del binomio colonial maíz-plátanos continuó en el siglo XIX, pero lo nuclear de esa dieta –la relación maíz-carne <sup>12</sup>– 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.

El Cuadro anterior permite también apreciar como la ración característica mantuvo en la larga duración sus rasgos monótonos, al basarse en muy pocos productos por el enorme peso que significó en el total calórico el Grupo I y que se mantuvo en torno al 84 %. La observación de contemporáneos confirma estas apreciaciones cuantitativas, pues hacia 1823 la comida diaria de los ‘pobres’ era siempre la misma, no variando mucho la de los ricos <sup>13</sup>.

En 1860 se insistía en que el papelón, el casabe y queso eran alimentos populares siendo raros en las posadas la leche, huevos y frutas; el ‘sancocho’, o “*carne de res cocida con toda clase de raíces*”, parecía ser una comida muy frecuente <sup>14</sup>. En 1868 unas escasas referencias a comidas, sin embargo, enfatizaban la predilección por la carne, el casabe y el papelón <sup>15</sup>.

<sup>11</sup> Torres Sánchez, J., “Consumo de...”, op. cit.

<sup>12</sup> Torres Sánchez, J., “Alimentación y dieta...”, op. cit.

<sup>13</sup> Núñez de Cáceres, J. M., “La comida en Caracas”, doc. N° 29, en: Lovera, J. R., “Historia...”, op. cit., pág. 247.

<sup>14</sup> Rosti, P., “Memorias de un viaje por América”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1988, págs. 56, 61, 78.

<sup>15</sup> Gerstacker, F., “Viaje por Venezuela en el año 1868”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1989, pág. 100.

Hacia la década de los ochenta probablemente, en el trayecto a Mérida una comida popular seguía siendo el sancocho y se dejaba constancia que las arvejas eran un alimento corriente en la zona andina <sup>16</sup>. En el mismo año 1880, en una posada cercana a Valencia disponían de una comida “*muy venezolana*”: sancocho, hallacas, guisado de carne, plátanos fritos, arepas y queso <sup>17</sup>. Y aunque ya en esta misma década para un diplomático norteamericano en Macuto, balneario de lujo, el almuerzo disponía de variados platos con carnes, ensaladas, postres y vino <sup>18</sup>, hacia la primera década del siglo XX en la extensa área de los Llanos un viajero siempre podía encontrar en casa de “*la buena gente*”, sancocho, casabe, frijoles y plátano frito <sup>19</sup>.

Por estas observaciones puede desprenderse que, al igual que en el siglo XVIII, a nivel cotidiano se tendía probablemente a compensar la ración típica acudiendo a los productos de la economía de autoconsumo familiar, cuyos recursos locales permitían mitigar los defectos de adecuación del régimen alimentario. Las fórmulas dietéticas para 1839, [10,6-11,6-77,8] y para 1873, [13,5-8,1-78,4], ponen de relieve que, aún cuando los prótidos podían aparecer normales dentro de un desequilibrio glúcido/proteico, la aportación de la proteína animal era de apenas de un 12 % en el primer año y de un 6 % en el segundo.

Sin embargo debe señalarse que, pese a que la disminución de consumo cárnico fue síntoma de las transformaciones del mundo agrario europeo occidental en su tránsito a la Modernidad desde el siglo XV hasta 1850 <sup>20</sup>, nada parecería indicar que la tendencia hacia una dieta predominantemente vegetal haya respondido en el caso venezolano a una modernización agraria.

En efecto, la nueva economía de exportación cafetalera que sucedió a la cacaotera 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 productiva <sup>21</sup>. Por tanto, la acentuación del carácter vegetal de la dieta del siglo XIX parece deberse precisamente a la continuidad de los rasgos no modernos de la economía y a los altibajos de la oferta de carne de res.

Esta continuidad del régimen alimentario a lo largo del siglo XIX 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 habitual <sup>22</sup>. El cambio en el consumo de lípidos, de la tradicional manteca animal a aceite vegetal industrializado,

---

<sup>16</sup> De Roncajolo, L. Perignon, “En Venezuela, 1876-1892. Recuerdos”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1991, págs. 93, 95.

<sup>17</sup> De Tallenay, J., “Recuerdos de Venezuela”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1989, págs. 225-226.

<sup>18</sup> Curtis, W. E., “Venezuela la tierra donde siempre es verano”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1993, pág. 43.

<sup>19</sup> Dalton, Leonard V., “Venezuela”, Fundación de Promoción Cultural de Venezuela, Caracas, 1989, pág. 202.

<sup>20</sup> Braudel, F., “Civilización material y capitalismo”, Editorial Labor, Barcelona, 1974, págs. 149-152. Según Castellero-Calvo, A., “Niveles de vida y cambios de dieta a fines del período colonial en América”, Anuario de Estudios Americanos, 1987, vol. XLIV, Sevilla, habría indicios de este cambio a fines del período colonial en México y la región centroamericana.

<sup>21</sup> Ríos, J., “Los libros del hacendado venezolano. Siglo XXI”, BCV, Caracas, 1999, págs. 106-107.

<sup>22</sup> Cartay, R., “El pan nuestro de cada día”, Fundación Bigott, Caracas, 1995, págs. 292-293.

ocurrirá a partir de la década de los cuarenta del siglo XX, al igual que el cambio del consumo de papelón a azúcar refinada <sup>23</sup>.

## 2. Régimen de alimentación en los Andes y el Llano: consumo efectivo de peones

La hipótesis de que el régimen de alimentación pudiera asociarse en sus rasgos generales a una modalidad de crecimiento económico basado en una acumulación patrimonial y en la generación de una renta en producto y en dinero, puede explorarse a través del examen de los regímenes de trabajo de esas haciendas de exportación, los que condicionaron con mayor fuerza el régimen de alimentación en el mundo productor rural, que era precisamente predominante demográficamente <sup>24</sup>.

Se dispone de investigación sobre los regímenes alimenticios tanto en algunos hatos hacia 1909-10 en la región de Apure, como en algunas haciendas cafetaleras y cañicultoras de la región de los Andes hacia 1887-89, como se advierte en el Cuadro de la página siguiente.

La importancia de esos datos 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° 2

### 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
	Papelón	12,3		
		69,3	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	-	
	Arveja	0,9	-	
	Otros	0,8	-	
		30,7	11,7	

Fuente: Tabla II.

<sup>23</sup> Cartay, R., Chuecos, A., "La tecnología culinaria doméstica en Venezuela (1820-1980)", Fundación Polar-ULA, Caracas, 1994.

<sup>24</sup> La población urbana es mayoritaria sólo a partir de 1961 según el Censo de ese año. Cordiplan, Plan de la Nación, 1970-1974.

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 %<sup>25</sup>.

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 hato, 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 día<sup>26</sup>, 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 deficiente<sup>27</sup>, 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 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 siglo<sup>28</sup>. 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

<sup>25</sup> Vila, Marco-Aurelio, “Una geografía humano-económica de la Venezuela de 1873, Ministerio de Fomento, Caracas, 1970, pág. 23.

<sup>26</sup> Tejera, M., “Venezuela pintoresca e ilustrada”, París, 1875.

<sup>27</sup> Vila, Marco-Aurelio, “Una geografía humano-económica...”, págs. 83-93.

<sup>28</sup> Torres Sánchez, J., “Ricos y pobres en el Táchira. La distribución de la riqueza en 1870”, BATT, Venezuela, 1997, 141, pág. 166.

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 silvestres <sup>29</sup>.

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 XVIII <sup>30</sup>.

Distinto es el caso de la situación alimentaria en 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 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 ambas regiones en su estructura de valores nutritivos revelan coincidencias con la 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 indepen-

---

<sup>29</sup> Torres Sánchez, J., "Régimen alimenticio y nutrición en algunos hatos del Alto Apure (Venezuela): un estudio cuantitativo, 1909-1910", Anuario de Estudios Americanos, tomo LVII, 1, Sevilla, 2000, 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.

<sup>30</sup> 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 ganancias en 'El Caimán' y 'La Balza'", ULA, 1990, no publicado.

dientes 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 producción<sup>31</sup>, 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 desayuno consistía en café y bollos de maíz, con un almuerzo de “*hervido de carne, plátano, yuca y toda esa cuestión*”<sup>32</sup>. 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.

Parece claro que estaba aquí presente un potencial desequilibrio glúcido-proteico, al igual que lo estaba potencialmente en la dieta de hato, en donde el débil componente de lípidos pueden confirmarse en entrevistas a ex peones.

En las condiciones de reproducción microeconómica de unidades productoras de café, o de reses, que se centraban en la acumulación de patrimonios materiales y dinerarios, excluyendo la inversión de capital productivo, los hacendados y dueños de hatos se orientaban a la maximización del ingreso y del producto<sup>33</sup>. La lógica del comportamiento económico privilegiaba el logro, el aumento constante de árboles y reses, los resultados productivos. Correlativamente se tendía a minimizar el riesgo, lo que inducía a un buen administrador a disminuir los gastos y aumentar los ingresos<sup>34</sup>. Se administraban hombres, reses y árboles; no se administraban inversiones en el horizonte de la disminución de costos de producción y de la incertidumbre de los mercados.

La racionalización del proceso de trabajo sólo respondía a los criterios de maximizar un producto material, ‘cosechas’ de reses o de café, y no de ampliar un capital productivo<sup>35</sup>. Así, la

---

<sup>31</sup> Ríos de Hernández, J., “La hacienda venezolana. Una visión a través de la historia oral”, Tropykos, Caracas, 1988, pág. 41.

<sup>32</sup> *Ibid.*, pág. 207.

<sup>33</sup> Se trata del mismo comportamiento microeconómico de los administradores de las haciendas jesuitas en la economía colonial tardía. Ver Torres Sánchez, J., “Haciendas y posesiones de la Compañía de Jesús en Venezuela. El Colegio de Caracas en el siglo XVIII”, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Universidad de Sevilla-Diputación de Sevilla, Sevilla, 2001, págs. 253-270.; Konrad, Herman W., “A jesuit hacienda in colonial Mexico. Santa Lucía, 1576-1767”, California, Stanford University Press, 1980, págs. 316, 330-33.

<sup>34</sup> El representante jurídico a cargo de los hatos embargados judicialmente al ex gobernador del Táchira, Celestino Castro, recomendaba al administrador de ‘El Caimán’ que: “*Explote todo lo mejor que pueda: como lo haría un buen dueño y lleve cuenta de todo. Queda autorizado para matar y para vender el ganado de que me habla y para limpiar y moler las cañas ... Venda y sale carne ... Componga las majadas o corrales y haga todo lo que deba hacerse ...*”, Torres Sánchez, J., “Evolución de ...”, *op. cit.*, pág. 257.

<sup>35</sup> La hipótesis sobre el comportamiento rentístico de los propietarios se formuló aplicándose a los dueños de hatos en: Torres Sánchez, J., “Evolución de ...”, *op. cit.*, *op. cit.*, págs. págs. XV-XXII.



entrega de tierra no aprovechable para la producción principal permitía fijar mano de obra, poniéndola a disposición oportuna de la hacienda o hato, al mismo tiempo la alimentación de la mano de obra que trabajaba dentro de la unidad de producción podía servir de atractor en las condiciones de escasez en el mercado regional de trabajo. Desde un ángulo macroeconómico, el productor tendía a maximizar un producto renta, reses o café, lo que permitía acceder a una renta-dinero, o valor que estaba limitado por la ganancia del capital mercantil del cual dependía. Al contribuir el productor directo con acceso a tierra a una oferta de productos alimenticios local, permitía una economía en los egresos de dinero por alimentación en la unidad productiva. Pero la aportación de alimento a la mano de obra por la hacienda o hato, a la vez disminuía el volumen del salario en dinero y con ello disminuían también los gastos monetarios y aumentaba, por tanto, la renta-dinero percibida.

Por tales razones el régimen de alimentos se adecuaba al régimen de trabajo y a la economía local de bienes alimenticios, contribuyendo a la maximización tanto de la renta en productos como de la renta en dinero. Se autonomizaba respecto a los flujos de ingreso de la mano de obra y de las variaciones de los precios regionales. La alimentación básica pudo escapar así a las fluctuaciones del ingreso y de los precios de mercado, sirviendo de regulador de los niveles nutricionales la capacidad de la misma mano de obra para procurarse, por medio del conuco o por medio de la caza y la pesca, la alimentación suplementaria a la que disponía cuando se empleaba en las grandes unidades productiva.

TABLA I: CONSUMO ATRIBUIDO: 1775,1839 Y 1873.

Alimentos	1775 1/			1839 2/			1873 2/		
	Consumo	Calorías	%	Consumo	Calorías	%	Consumo	Calorías	%
Cacao	29,0	163,3	4,8	5,12	28,8	1,1	6,6	37,1	0,7
Maíz	362,3	1.028,9	30,3	368	1.045,1	38,7	399,9	1.135,9	20,5
Casabe	188,1	626,4	18,5	54,3	180,9	6,7	94,5	314,7	5,7
Papelón	63,0	233,1	6,9	21,0	77,7	2,9	219,2	810,9	14,6
Granos	60,5	52,6	1,6	129,3	112,5	4,2	1.311,9	1.141,4	20,6
Arroz	60,5	64,1	1,9	-	-	-	-	-	-
Carne	165,5	383,9	11,3	45,3	105,1	3,9	61,4	142,4	2,6
Plátanos	608,1	839,2	24,7	656,9	906,5	33,6	1.079,9	1.490,3	26,9
Papas	-	-	-	111,3	75,6	2,8	-	-	-
Trigo	-	-	-	20,3	70,6	2,6	40,7	141,2	2,5
Queso	-	-	-	24,4	94,5	3,5	38,4	149,4	2,7
Café	-	-	-	5,1	0,26	-	38,9	1,9	-
Azúcar	-	-	-	-	-	-	19,7	177,6	3,2
<b>TOTAL</b>		<b>3.391,6</b>	100,0		<b>2.697,6</b>	100,0		<b>5.542,8</b>	100,0

Fuente: 1/ 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, 2003, tomo LX, 2. En este caso los datos corresponden a consumo ‘estimado’.

2/ Torres Sánchez, J., “Consumo de carne y nutrición. Aspectos de su evolución histórica en Venezuela: 1609-1873”, Anuario de Estudios Americanos, 1997, tomo LIV, 1. Algunos valores han sido revisados para adecuarlos a los nuevos parámetros de las Tablas de Composición y Valores de Referencia del Instituto Nacional de Nutrición..

TABLA II: 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
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
<b>Total</b>		<b>2.324,6</b>	100,0		<b>5.275,3</b>	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.