



CHÍA Y SU GASTRONOMÍA:

IDENTIFICACIÓN DE SU PATRIMONIO INTANGIBLE



**CHÍA Y SU GASTRONOMÍA:
IDENTIFICACIÓN DE SU
PATRIMONIO INTANGIBLE**

Alcaldía Municipal de Chía
Luis Carlos Segura Rubiano
Alcalde Municipal

Secretaría para el desarrollo económico
Dirección de Turismo



ALCALDÍA
MUNICIPAL
DE CHÍA

Luis Carlos Segura Rubiano
ALCALDE

Secretaría para el
Desarrollo Económico



Dirección de
Turismo



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
UNITEC

CON EL APOYO DE:

Secretaría de
Desarrollo Social



Dirección
Cultura

Versión Impresa: ISBN 978-958-5478-53-4
Versión Digital: ISBN 978-958-5478-54-1
2021

Editores

Jesús Alexis Barón Chivara *
Sandra Patricia Cote Daza **

Este libro no puede ser reproducido por
ningún medio, ni todo ni en parte, sin el
permiso del editor

Agradecimientos a:

Blanca Donoso- Restaurante Colombia
Cecilia Cortés- El Sabor de Ceci - Plaza de mercado El Cacique
Doris Sissa-Restaurante Las Delicias de Doris-Plaza de mercado
El Cacique
Eva Tulia Vargas- Cocinera tradicional Resguardo Indígena
Finca el Agapando- German Moscoso
Iván Felipe Zambrano Jiménez - Cocinero Local
Jorge Ayala- Taller artesanal Arte y Fuego
Juan Francisco Montañez- Restaurante El Galápago

Lucia Sarmiento- cocinera tradicional Resguardo Indígena
Margarita Arredondo- restaurante Palo De Agua
María Isabel Cortes López y familia- restaurante La María
Isabel Roncancio- comidas típicas y empanadas Majin Buu
Plaza de mercado El Cacique
Pedro Andrés Socha Montejo- Cocinero de comida tradicional
Pedro milciades socha- representante de la comida tradicional
Pedro Pablo Villmarin- taller artesanal Pedro Palos
Soraida Cardona- taller artesanal Prensarte

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO 1	
EL MUNICIPIO DE CHÍA	
CAPÍTULO 2	
LOS PRODUCTOS Y LA COMIDA DE LA SABANA CUNDIBOYACENSE	
2.1 MAÍZ.....	12
2.2 FRUTAS	15
2.3 AJÍ.....	17
2.4 ESPECIES Y SAL	19
2.5 PSEUDOCEREALES (Quinoa, Amarantho)	21
2.6 ARVEJA Y FRIJOL.....	23
2.7 TABACO.....	25
2.8 TUBÉRCULOS	32
2.9 PESCADOS.....	38
2.10 COCA.....	42
CAPÍTULO 3	
INCIDIENDO EN CAMPO DESDE LO METODOLÓGICO	
3.1 ESTRUCTURA METODOLÓGICA DE INVESTIGACIÓN	46
3.2 OBSERVACIÓN DE CAMPO, IDENTIFICANDO FORMAS Y COSTUMBRES.....	49
3.3 ENTREVISTA, ESTABLECIENDO UN DIÁLOGO DE SABERES	50
CAPÍTULO 4	
CHÍA Y SU PATRIMONIO INTANGIBLE A PARTIR DE LA GASTRONOMÍA	
4.1 RESTAURANTES	54
4.2 PLAZA DE MERCADO	78
4.3 AGRICULTORES.....	84
4.4 RESGUARDO INDÍGENA DE CHÍA	89
4.5 ARTESANOS	101
CAPÍTULO 5	
REFLEXIONES SOBRE EL PATRIMONIO INTANGIBLE	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	111

LISTADO DE FIGURAS Y TABLAS

Figura 1 - Mapa del territorio Muisca.....	8
Figura 2 - Serpentina.....	39
Figura 3 - Dibujo de coca y lámina de la “Flora Peruviana”	43
Figura 4 - Estructura del proyecto	45
Figura 5 - Nube de palabras - Restaurantes	55
Figura 6 - Tablero del restaurante	56
Figura 7 - Chef Margarita Arredondo	57
Figura 8 - Chef Felipe Zambrano.....	65
Figura 9 - Juan Francisco Montañez Sánchez, Gerente	71
Figura 10 - Fachada del restaurante La María.....	75
Figura 11 - La entrevista en la investigación.....	75
Figura 12 - Registro fotográfico de la historia en el restaurante	76
Figura 13 - Blanca Angelica Donoso Ruiz, Propietaria.....	77
Figura 14 - Fachada de la Plaza de Mercado El Cacique	78
Figura 15 - Cocina del restaurante Doña Ceci.....	79
Figura 16 - Productos de la plaza.....	80
Figura 17 - Trabajadores de la plaza de mercado	81
Figura 18 - Revisando la papa.....	82
Figura 19 - Cocina del restaurante Las Delicias de Doris	83
Figura 20 - Nube de palabras - Agricultores.....	84
Figura 21 - Germán Moscoso, agricultor.....	85
Figura 22 - Uchuvas del vivero	86
Figura 23 - Planta de Amaranto.	87
Figura 24 - Hortalizas.....	88
Figura 25 - Nube de palabras – Resguardo indígena	90
Figura 26 - Eva Tulia Vargas Cantor	91
Figura 27 - Pedro Milciades Socha Toro y Pedro Antonio Socha Montero	95
Figura 28 - Propuestas gallinas felices, emprendimiento de la familia Socha.....	99
Figura 29 - Nube de palabras - Artesanos	101
Figura 30 - Taller de Zoraida Carmona.....	103
Figura 31 - Taller Pedro Palos	106
Figura 32 - Artesanías realizadas en madera	107
Tabla 1 - Se muestran algunas de las preguntas orientadoras.....	51

INTRODUCCIÓN

Dentro del complejo entramado de la cultura y la resignificación de identidad territorial, un elemento clave para entender las relaciones de las personas con su entorno ha sido la gastronomía, iniciando procesos de reconocimiento no solo asociados al hecho mismo de cocinar, sino también al de identificar este mismo aporte cultural como un motivador del viaje en las actividades turísticas. Es por esto que emprendemos varios ejercicios de investigación alrededor de la gastronomía local, haciendo énfasis en la comprensión misma de la tradición y en las formas de preparación de los alimentos que han perdurado en la comunidad chiense.

Este libro es producto de la investigación gastronómica que la Fundación Universitaria Los Libertadores junto con la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca y la Corporación Universitaria UNITEC, emprendieron con el apoyo de la Alcaldía Municipal de Chía y actores locales como propietarios de restaurantes, Cabildo Muisca de Chía, cocineros y cocineras de los establecimientos gastronómicos de la Plaza de Mercado El Cacique, entre otros actores que forman parte de la población local y que guardan dentro de sus formas de cocción, servicios a la mesa y técnicas de cultivo una gran variedad de valores locales propios del territorio.

El objetivo de la investigación se centró en la identificación de las manifestaciones del patrimonio intangible del municipio de Chía a través de la gastronomía. Por lo anterior, el tipo de

estudio que se relaciona con este trabajo fue de tipo exploratorio desde la perspectiva local, promoviendo un intercambio de saberes entre la población y el grupo investigador, recogiendo en estas páginas la riqueza cultural asociada a la gastronomía local, convirtiéndose en un motivo para visitar al municipio de Chía, destino que se ha venido consolidando como punto geográfico para disfrutar las delicias culinarias presentes en la sabana de Bogotá.

Bajo una selección estratégica se relacionaron cinco capítulos que proponen una manera de adentrarse en la cultura gastronómica de Chía: iniciando por las generalidades del municipio, para continuar con el capítulo que permite identificar los productos agrícolas que históricamente han hecho parte de los insumos usados por la comunidad en la cocina, suscitando así un diálogo entre las historias y mitos que se resuelven en recetas tradicionales. Como tercer capítulo se relaciona la estructura metodológica que se implementó para realizar la presente investigación.

En el cuarto capítulo, que es el más extenso, se presentan los resultados con relación a los establecimientos gastronómicos que han sostenido dentro de sus menús y servicios a la mesa una variedad de platos que representan parte de la tradición gastronómica o innovación y que a su vez han aportado a la comercialización y promoción de los productos gastronómicos del municipio. A su vez la plaza de mercado y agri-

cultores tienen un espacio a partir del cual se narra su participación en la gastronomía. En este capítulo también se encontrarán los resultados de un diálogo asociado a los orígenes culinarios, representados en la cosmogonía Muisca, siendo el cabildo una organización que ha venido trabajando en la resignificación de su identidad territorial, trasladándose al uso de plantas, hortalizas, tubérculos, frutos silvestres, cereales los cuales han perdurado en la memoria histórica de su comunidad y que son trasladados a este encuentro de saberes gastronómicos.

Este capítulo también hace un recorrido por los utensilios usados desde hace décadas por cada una de las personas que han permanecido en las labores culinarias y que son representadas simbólicamente desde del sector artesanal, respondiendo a una necesidad de promover y reconocer la gastronomía como parte esencial de la cultura local desde las artesanías. Es así como también este capítulo recoge algunas técnicas de cocción usadas para la preparación de los mismos platos, elemento que condensa cada uno de los aportes de este documento.

Por último, el quinto capítulo establece una reflexión a partir de todos los elementos identificados, entrevistas y visitas desarrolladas que permiten establecer la importancia de conocer el patrimonio intangible del municipio de Chía.

Estos cinco capítulos permiten entender el relevante papel de la actividad turística a la hora de articularse con las diversas manifestaciones culturales que hacen parte de los territorios, esta vez orientándose hacia la gastronomía como fuente primordial de la construcción cultural y forma actual que tenemos para establecer la relación con el mundo natural, acercándonos a

situaciones sociales poco visibles e importantes como la comida, y esta a su vez convirtiéndose en la motivación de viaje de muchas personas que desean conocer la variedad gastronómica que incluye desde la comida gourmet hasta los platos convencionales y tradicionales que perduran en espacios cotidianos como la plaza de mercado.

Es crucial comprender que el turismo ha sido preponderante entre las sociedades actuales debido a la alta satisfacción de necesidades propias del ocio, el uso del tiempo libre y la recreación, entendiendo que cada vez es más compleja su dinámica social y que ha permitido generar espacios de consumo de bienes y servicios que resultan ser escenarios experienciales, siendo uno de ellos la comida. De esta manera damos paso a lo que será un viaje literario por la gastronomía chiense y sus diversas formas de manifestación, reconocimiento y apropiación.

CAPÍTULO 1

EL MUNICIPIO DE CHÍA

Autores:

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Jesús Alexis Barón Chivara

Fundación Universitaria Los Libertadores

Sandra Patricia Cote Daza

En el municipio de Chía, tres cuartos de los pobladores eran descendientes de españoles, quienes se caracterizaban por ser muy trabajadores, sanos y robustos. Debido a la cercanía a Bogotá sus actitudes sociales, tradiciones y costumbres cambiaron totalmente y lastimosamente cada día que pasaba los asentamientos muisca iban disminuyendo. La mayoría de campesinos de Chía sabían leer y escribir, por este motivo el nivel de lectura era elevado especialmente por el interés que tenían por leer las noticias para informarse sobre los problemas políticos y sociales de la época. La economía se basaba en la actividad agrícola especialmente de hortalizas, jardines y frutales, por esta razón los campesinos se reunían los fines de semanas en las diferentes ferias pecuarias, los mercados de frutas y hortalizas en el parque principal, el mercado de ganado y las ferias anuales agropecuarias. Luego esto se incentivó en 1936, cuando el Ministerio de Economía Nacional decidió adquirir un terreno de cinco hectáreas para construir el vivero nacional de árboles frutales, en donde se sembraron aproximadamente mil árboles para venderlos a los agricultores que vivían alrededor de la zona para comercializar los productos agrícolas y ganaderos como los bueyes, las llenas de trigo, de maíz y de tamo; sin embargo, en el año 1993, comenzó a ser administrado por la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria (UMATA), la cual, a finales de la década de los noventa y comienzos de la siguiente década, notó que las áreas rurales estaban disminuyendo y por este motivo se hizo necesario estimular la explotación de esas hectáreas para incluirlas dentro del sistema productivo por medio del programa “huerta casera” que tenía el objetivo de entregar plántulas para que los productores las sembraran y de esta forma motivar la mejoría de la dieta en la población, producir

excedentes para la comercialización e incluso contrarrestar los efectos adversos de la deforestación mediante la siembra de plantas arbóreas de especies nativas para fortalecer este programa (Matiz, C., 1941).

En el Municipio de Chía en Cundinamarca podemos encontrar nueve veredas: La Balsa, Bojacá, Fagua, Tiquiza, Fonqueta, Cerca de Piedra, Samaria, Fusca y Yerbabuena; esta última es reconocida por ser la que posee mayor extensión dentro del municipio. En el siglo XIX, aproximadamente en el año 1807, este terreno conocido anteriormente como la Hacienda Yerbabuena, estaba ubicada abajo del Río Chía y al lado de la Antigua Hacienda Fusca, adquirida por Don Lorenzo Marroquín, quien era una de las personas más ricas del lugar, pagándola con monedas de oro y ganado. El nombre de la Hacienda fue otorgado por la familia Marroquín, ya que la palabra yerbabuena significa bondad divina. Adicional a esto, la Hacienda estaba dividida en tres partes, los cuales eran La Tabla ubicada en el norte, El Tunal en el centro y Piedra Gorda en el sur; estas zonas se caracterizaban por ser totalmente independientes, debido a que cada una de ellas tenía un mayordomo que manejaba y protegía el lugar. Es importante resaltar que las salineras eran parte de este paisaje, especialmente para el ganado, porque disfrutaban ir a lamer las piedras que contenían sal. En el caso de los cultivos y cosechas, este tema era bastante problemático en especial en las parcelas para cultivar trigo debido a que se “apolvillaban” por la intermitencia climática; y mayormente causada por la fragilidad que tenían esas tierras; razón por la cual en 1815 el dueño de Yerbabuena tomó la drástica decisión de buscar un nuevo lugar para realizar esta actividad trasladándola a un espacio llamado.

“El Potrero”, el cual previamente era utilizado como zona para el ganado; para esto se realizó un proceso de limpieza contra infecciones de estos animales, dejando un gran resultado positivo, ya que ocasionó que los cultivos de cebolla finalmente dieran frutos. Asimismo, la Hacienda de los Marroquín contaba con un jardín que se caracterizaba por la diversidad de plantas que allí se cultivaban como borracheros, fresnos, alcaparros, pimientos. (Marroquín, J. et al. 1985).

Desde hace mucho tiempo Chía ha sido un centro importante de reunión, mercado, negocios y de encuentro para personas que habitan en la Sabana de Bogotá y sus alrededores.

[...] por esta razón, es conveniente abarcar, profundizar y entender los comportamientos y costumbres característicos de los habitantes de Chía en el siglo pasado, pues son una herencia innata que hasta el día de hoy muchos de los pobladores de este municipio aún conservan, por esta razón; una de los eventos más recordados es el de los domingos de plaza, el mercado del domingo en Chía era el más importante del centro de la Sabana y a él concurrían además de Bogotanos, gentes de Cota, Sopó, Cajicá, en este sentido, los asistentes a la plaza eran testigos de la variedad de productos que se ofrecían desde materia prima ingredientes: como maíz, tubérculos, frutas; para la realización de los espectaculares y tradicionales platos característicos del municipio hasta los regateos que eran muy comunes entre comerciantes y compradores. Por otro lado, las chicherías eran espacios imperdibles en Chía, de estas hay una infinidad de historias, ya que era muy común que los hombres después de la misa se encontrarán aquí congregados sin falta, por lo cual, eran considerados clientes frecuentes.

Las anécdotas, por supuesto que tienen que ver con sus clientes e incluso con los dueños de las chicherías, los dueños son, por lo tanto, parte fundamental para el funcionamiento de estos establecimientos pues sin ellos ¿quién haría la chicha? ¿Dónde más se podría conseguir? ellos eran, por consiguiente, los portadores del saber de esta exquisita preparación tan característica no solo del municipio, sino también del país (Sánchez, S., 2014).

CAPÍTULO 2

LOS PRODUCTOS Y LA COMIDA DE LA SABANA CUNDIBOYACENSE

Autores:

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Jesús Alexis Barón Chivara, Caballero Álvarez Paola Estefany, Carreño Gaona Mayra Sofía, Godoy Castillo Odalys Alexandra, Guayan Diaz Laura Daniela, Ortiz Ballen Jeimmy Natalia, Vaca Rozo Lizeth Gabriela, Cárdenas Rojas Michelle Natalia, Cobos Miranda Lizeth Dayana, Luna Rodríguez Jenifer Catherine, Pinzón Virviescas Angie Natalia, Quinche Nabas Nelcy Verónica, Sanabria Gómez David Francisco, Sánchez Rocha David Ricardo, Santamaría López Mónica y Vásquez Barrientos Walter.

Fundación Universitaria Los Libertadores

Sandra Patricia Cote Daza y Claudia Lucia Silva Barrera,

Para conocer de la gastronomía local es necesario hablar de los productos agrícolas, estos dos elementos son imposibles de separar, de la misma manera que hablar de productos agrícolas; es hablar de las personas, de los mitos, la historia, las fiestas y por supuesto las recetas. En este capítulo se muestran los productos agrícolas del territorio, incluyendo un contexto desde la literatura sobre; las historias, mitos, fiestas y recetas, con el fin de conocer la evolución de la siembra y otras manifestaciones del patrimonio intangible que se relacionan.

2.1 MAÍZ

Este es un alimento muy importante en la agricultura y en la dieta (Petroman et. al., 2016a), además permite mantener la identidad a partir de las costumbres de preparación de arepas, bebidas típicas de la región que dan origen a la cocina criolla (Llano, 2017), siendo parte de la soberanía alimentaria, por lo cual su protección y conocimiento es indispensable para evitar la pérdida de las variedades (Vargas del Rio, 2015). Esta importancia es universal, por ejemplo, en países como México, pero también llega hasta Bosnia, donde hace parte de platos que son muy comunes en la dieta (Alibabić et. al. 2012). Actualmente continúa siendo parte de la dieta del campesino con variedad de productos, además se presenta en diferentes manifestaciones como danzas, música popular y festividades (Vélez, 2007).

Mito

Cuenta la historia que los chibchas se encontraban en la miseria hace mucho tiempo, y que Picará, estaba preocupado por su familia y esta situación, por lo cual preguntó a su mujer y de-

cidieron cambiar las últimas mantas de algodón en el mercado por oro, para hacer figuras de dioses y venderlas. Cuando retornaba del mercado con el oro se cayó en un hueco, ante lo cual una negra ave tomó la bolsa con esos granos de oro ante lo cual Picará intenta recogerlos, pero Bochica aparece y le dice que mejor los entierre, y que en 15 días encontrará, pasado el tiempo Picará encuentra unas plantas con maíz, exuberante que saciarían el hambre de la comunidad (Serratos, 2009).

De igual manera otra historia bastante significativa acerca del maíz y su relación con los Aztecas, quienes se alimentaban de animales cazados y raíces antes del arribo de Quezalcóatl, el maíz estaba escondido detrás de las montañas, por lo cual los sacerdotes solicitaron al dios Quetzalcóatl su ayuda, ante lo cual él se convirtió en una hormiga negra y junto a otra hormiga roja se dirigió a las montañas para conseguir este preciado alimento (Olvera, 2015).

Historia

Civilizaciones como los chibchas decidieron ubicarse en las partes bajas de la sabana, las cuales antes eran bastante propensas a las inundaciones. Los habitantes recolectaban y domesticaron plantas, ya que se hallaron unas piedras con bordes desgastados con restos vegetales, que se consideran herramientas para procesar alimentos. Diferentes pueblos indígenas como los Mexicas, Mayas, Zapotecos, Teotihuacanos y Olmecas otorgaban un valor divino al maíz (Cuevas, 2014).

Por su parte en el norte de la sabana de Bogotá, en el municipio de Chía, los Chibchas tenían un asentamiento en el cual elaboraron terrazas

para sus cultivos e interconexiones de un sistema de riego de los ríos Sopó, Tibitó y Bogotá. A partir de lo cual cultivaban yuca, batatas, granos de maíz, entre otros. Para esta labor los hombres se encargan de los cultivos, el cuidado del terreno y las actividades comerciales, mientras que las mujeres realizaban trabajos de siembra, ya que la mujer representaba la fertilidad (Rojas de Perdomo, 2012).

Por otra parte, este alimento se denominaba como maíz aba, esta palabra era usada para nombrar el maíz cuando estaba desgranado. Cuando el maíz amarillo estaba biche se elaboraban bollos, mazamoras, sopas, buñuelos y tamales (Delgado, 2012), también se utilizaba para fabricar bebidas, además se nutrían con las frutas, tal vez muchas de ellas eran obtenidas por medio del trueque (Moreno, 2012). En general la mazorca del maíz biche se consumía cocida, sin sal para garantizar su ternura o se realizaban preparaciones a partir de masa de maíz que se envolvía en la misma hoja del maíz, luego se cocían en una vasija con agua o se asaban (Díaz, 2012).

Agricultura

En la caracterización agrícola de la Provincia Sabana Centro donde se ubica el municipio de Chía, el cultivo de papa presenta la mayor producción agrícola y en segundo lugar se encuentra el cultivo del maíz, razón por la cual este alimento ancestral continúan siendo parte de la dieta de los pobladores (Bustos, 2021).

Zea mays L., es el nombre científico del maíz, es una gramínea y pertenece a la familia de las Poáceas (Gramíneas), tribu Maydeas, siendo la única especie de este género que es cultivada.

A su vez otras especies del género *Zea* denominado *Teocintle* y del género *Tripsacum* que se conocen con el nombre de maicillo se consideran formas salvajes del maíz. El centro de origen de esta planta se encuentra en América (Acosta, 2009).

El maíz se puede sembrar en épocas distintas, esto depende de las características y elementos que componen los terrenos y su altitud; en las zonas agroecológicas bajas que se sitúan a 1800 y 2500 msnm se puede sembrar todo el año, en zonas medias entre 2.500 y 2.800 msnm, se realiza una siembra llamada maway o adelantada, en la que se tienen que distancias las semillas, esto se realiza en el mes de octubre, y en las zonas altas entre 2.800 y 3.400 msnm la siembra de maíz en esta clase de zonas solo se puede dar en épocas de lluvia del mes octubre (Tapia y Fries, 2007). Este cultivo puede madurar en un periodo cercano a 10 meses y se consideraba el eje central de la agricultura junto con algunos tubérculos de ahí la importancia del mismo para los muiscas (Velez, 2007).

Ferias y Fiestas

En el municipio de Buesaco en el corregimiento Villamoreno del departamento de Nariño, se realiza la Feria del Maíz, tradicional celebración que resalta este alimento por su importancia en la cultura y la gastronomía de campesinos e indígenas de la región (SITUR, s.f.). También en la provincia de la Sabana Centro, específicamente en Chía se realiza tradicionalmente el Festival del Maíz, en el cual se rinde tributo a los campesinos que cultivan este alimento y se rescatan las tradiciones del lugar. Se realizan diversas actividades deportivas y presentaciones artísticas, desfiles de carrozas, ferias y otros eventos que

permiten la integración de los pobladores y la participación de turistas (Luna Hoy, 2019).

Receta

Existe una fuerte tradición en el país en la elaboración de envueltos de maíz, existe un libro dedicado a este tema, en el cual presentan las recetas, utensilios para su elaboración e ilustran todo el proceso y llegó a ser considerado el mejor libro del mundo 2021 y El mejor libro del continente americano siendo ganador en Gourmand World Cookbook Awards (Agamez y Pinto, 2020). Además de estos hay otras preparaciones en las cuales el maíz se convierte en el protagonista, ya que permite una amplia gama de productos que se pueden consumir fríos o calientes, o que incluyen sopas, amasijos, bebidas, entre otros. Todos ellos presentan una conexión con otros departamentos del país como Boyacá en el cual se destacan productos como la mantecada de maíz, el masato de arroz y de maíz (Rodríguez y Granados, 2016). A continuación, se presentan algunos de los más populares:

Mazamorra Chiquita. Esta es una sopa que se caracteriza por ser espesa, se prepara en la región Cundiboyacense y su base es el maíz. Los ingredientes que contiene hacen que sea muy nutritiva aportando diferentes macronutrientes, pero especialmente micronutrientes como minerales provenientes de los tubérculos que la componen. Esta sopa es típica en las cocinas colombianas.

Dentro de los ingredientes se destaca el maíz, también se adiciona carne de res y de cerdo, además de tubérculos como papa criolla, papa pastusa, chuguas, cubios, hibas, a su vez contiene acelgas y arvejas, así como especias y sal. Su

preparación inicia con la molienda del maíz y la obtención a partir de este de una harina que se remoja, luego se adicionan todos los ingredientes y se cocina a fuego lento. (Enríquez, 2017).

Chicha. Es una bebida tradicional que se elabora a partir de la fermentación del maíz y que se consume en diferentes departamentos de Colombia. En algunos lugares se utiliza con un bajo grado de alcohol como bebida refrescante con algunas notas dulces, y se produce de forma artesanal, sin embargo, en otros lugares se utiliza con un alto grado de alcohol y se sirve en diversas celebraciones. Su principal ingrediente es el agua, también se adiciona panela y maíz.

Existen diferentes formas de preparación según el lugar donde se elabore, sin embargo, en general se cocina el maíz y se elabora una masa, luego se disuelve la panela en el agua y posteriormente se incorpora la masa de maíz hasta que tiene una consistencia homogénea, posteriormente se coloca en una olla de barro y se deja fermentar por 3 o 4 días, finalmente se filtra y se disfruta.

Almojobanas o Pan de Maíz. Se denominan de ambas formas y se elaboran principalmente con harina de maíz, también se utiliza harina de trigo, cuajada o queso campesino, azúcar, huevos y mantequilla. Este producto se consume en los desayunos o para una comida intermedia como las onces, y típicamente se acompaña de aguapanela caliente y queso campesino. Para preparar las almojobanas, se mezclan las harinas con la sal y la mantequilla, posteriormente se amasa con leche tibia, y se obtiene una masa homogénea la cual se reposa por 45 minutos al ambiente, luego se elaboran pequeñas

bolitas y se hornean.

2.2 FRUTAS

Mito

De acuerdo al mito de Bochica, este como Dios universal, los bendijo con buenas tierras fértiles, donde sus cultivos crecieron sanos y con regularidad dejando atrás todo ese terreno maltrecho que alguna vez fue su hogar, así mismo este benevolente Dios les enseñó mejores valores y actividades, convirtiéndolos en un pueblo unido capaz de compartir con su semejante y trabajar para la supervivencia de todos, así aprendieron labores agrícolas, un acto divino, del cual lograron sembrar maíz, papa, quinua, ají y frutas (Villa, s.f.). En el caso de la curuba, formaba parte de los principales frutales de consumo para los muiscas y durante los tiempos de sometimiento por los españoles, en consecuencia, este tipo de frutal era muy apreciado por los indígenas (Serna, s.f.).

Para su cultivo los muiscas se basaban en el calendario, en sus conocimientos astronómicos y observaciones climatológicas, tomando como consideración las estaciones de la luna, así consideraban más apropiado sembrar en luna menguante y durante las otras fases se podría sembrar el martes o el viernes, días que según la comunidad reemplazan el menguante, por otro lado usaban bastones para cavar y hachas de piedra, además trabajaban en terrazas de cultivo para disminuir el desgaste en la tierra y facilitar el trabajo (Enriquez, 2017).

Historia

Entre las bebidas que consumían los indíge-

nas se encuentran algunas fermentadas como el guarapo, otras como el canelazo, sorbetes, candil, chucula y otras provenientes de las frutas con las cuales se preparan jugos y sorbetes (Ríos y alemán, 2019). Posteriormente, en el periodo entre los siglos XVI y XVII, la población estaba dividida por etnias de blancos, negros, mestizos e indígenas quienes tenían diversidad de cultivos de legumbres, cereales, frutas, hortalizas, hierbas medicinales, entre otras; que eran alimentos vitales dentro de la dietas de los nativos de la sabana, estos terrenos eran de absoluta propiedad de los llamados “encomenderos”, quienes las habían robado de los indígenas, los cuales eran explotadas de manera indiscriminada ocasionando que estas comunidades tuvieran que desplazarse. Los encomenderos construyeron unas casonas utilizadas generalmente para cultivar flores aromáticas, hortalizas y frutas como curubas, duraznos, moras, peras, uchuvras y papayuelas utilizadas para elaborar postres típicos en forma de dulces y jaleas típicos en el altiplano cundiboyacense (Gobernación de Cundinamarca, 2000).

Particularmente del Altiplano Cundiboyacense se destaca que debido a su geografía existen múltiples frutos del trópico, al igual que aromáticas y especias. Esta es la razón por la cual se diversifica la cocina en cada una de las regiones del país, generando amplias posibilidades en su gastronomía (Caicedo, 2012).

Agricultura

Colombia es un país con una amplia variedad de frutas nativas e introducidas, por ejemplo en las zonas frías se encuentran entre otras, moras, uchuvras, curubas, tomates de árbol, brevas, mientras que en las zonas templadas se cultivan

frutas cítricas, guayabas, bananos, lulos y continúa la lista, a su vez en la región caribe también se encuentran bananos, y adicionalmente piñas, guanábanas, mangos, zapotes, nísperos, madroños y demás, por su parte en la región del Pacífico el borojó y marañón destacan, finalizando en la región del Amazonas se encuentra el arazá (Sánchez, 2020). Dentro de las frutas más representativas de Colombia se encuentra la guayaba (*Guayaba psidium*), se cosecha en tierra caliente y templada, no requiere de difusión ya que eso es trabajo de los pájaros.

Por su parte, el nombre científico de la curuba es *Passiflora mollissima* Bailey, se consume en jugos, postres, sorbetes en leche y mermeladas. Esta fruta tiene cantidades moderadas de carbohidratos, se destaca por su contenido de vitamina C, A y riboflavina, además de poseer los minerales potasio, fósforo, magnesio, sodio, cloro, hierro, entre otros. Esta fruta proviene de la zona andina de Bolivia, Perú, Ecuador y Colombia, crece entre 1.800 y 2.500 msnm, en climas con temperaturas entre 13°C y 16°C, se produce anualmente (Chaparro et. al., 2014).

Ferias y Fiestas

En Colombia se celebran múltiples fiestas alrededor de las frutas, es así como en el municipio de Tibasosa (Boyacá) la feijoa es protagonista en un festival de la Feijoa y sus productos como el sabajón de esta fruta, por otra parte en Malagana (Bolívar), se desarrolla el Festival del Mango, también se realiza en el municipio de Lebrija (Santander) el Festival del Piña, Piedecuesta (Santander) Festival de la Mora, Sabanalarga (Casanare) desarrolla el Festival de la Naranja, por su parte en El Carmen de Chucurí (Santander) el Aguacate tiene su propio festival,

mientras que en Concepción (Antioquia) ejecuta el Festival de la Guayaba, también se realiza en Apartadó el Festival del Banano, Fiestas del Coco en Necoclí, Festival de la Ciruela en Baranoa (Atlántico), Festival de Flores y Frutas en Zipacón (Cundinamarca), y finalmente en Villagarzón (Putumayo) se realiza el Festival del Chontaduro. También se realizan muestras gastronómicas, artesanales de productos, actividades deportivas, ferias ganaderas, cabalgatas, concursos, conciertos, reinados, entre otras actividades alrededor de estos festivales (El Tiempo, 2018).

Igualmente, en Santa Sofía, municipio de Boyacá se celebra el Reinado del Tomate y la Curuba, que permite presentar ante los turistas este municipio, siendo una vitrina agrícola también. El cultivo de la curuba permite que se desarrolle este certamen contando con la presencia de diferentes representantes del país (Viaja por Colombia, 2007).

Recetas

Dulce de papayuela. Este es uno de los postres cuya elaboración se ha transmitido de generación en generación, y es típico de la región porque al igual que las brevas, en la mayoría de las casas antiguamente existía un solar, pequeño lugar que permitía sembrar algunas aromáticas y árboles frutales, dentro de los cuales estaba la papayuela. El postre se elabora con agua, papayuelas, azúcar y especias. Se prepara iniciando por cortar las papayuelas en tiras retirando la parte interna, y cocinándolas por media hora, luego se incorporan en un almíbar y se continúa la cocción hasta que estén blandas, finalmente se adicionan las especias.

Dulce de brevas. Este postre tradicional se utiliza en celebraciones especiales o en comidas en familia generalmente se consume con queso fresco o cuajadas, el cual genera un sabor especial por su mezcla con el dulce del almíbar de este postre. Al igual que el dulce de papayuela es un postre que se remite a varias generaciones y cuyos ingredientes son azúcar o panela, agua, brevas y especias como la canela, clavos, entre otros. Actualmente en el municipio se continúan elaborando postres a base de leche y el municipio además de la preparación de carnes es reconocida por ofrecer esta clase de productos.

Mousse de Curuba. Este es un postre muy común en las cocinas Cundiboyacenses, el cual tiene una textura suave, esponjosa y dulce que corta muy bien el ácido de la curuba. Además de esta fruta se utiliza nata de leche de vaca o crema de leche, huevos, azúcar y gelatina sin sabor. Otro elemento que distingue este postre es su facilidad de preparación, ya que se bate la crema de leche con el azúcar, por otra parte, se obtiene la pulpa de curuba la cual será incorporada con la crema batida, y las claras a punto de nieve, junto con la gelatina hidratada, luego se refrigera por 180 minutos.

2.3 AJÍ

El ají es un alimento considerado como el primer condimento alimentario utilizado por las civilizaciones antiguas de México y de América del Sur. Con este se genera el sabor, color y aroma de las preparaciones, además que es reconocido por estimular el apetito y ayudar a la digestión. Se puede encontrar una amplia variedad que incluye los pimentones dulces y la páprika, hasta ajíes picantes como el *Capsicum*

annuum. También es utilizado en medicina ya que disminuye los dolores abdominales, beneficia a personas que sufren de colon irritable gracias a su componente activo (Fajardo y Ángel, 2005), además es utilizado en tratamiento para el dolor teniendo en cuenta que produce una desensibilización a los estímulos mecánicos, térmicos y químicos (Vidal et al., 2004).

Mito

Alrededor del ají existen algunos mitos, leyendas e incluso rituales que utilizaban para adorar a sus dioses Incas, según Lema (2018) en culturas peruanas existe una tradición en acudir a los santuarios o ceremonias religiosas en ayuno de picante, el cual es conocido como "Sasi", consiste en no consumir desde el día anterior de asistir a los templos ají, sal y limitarse de tener relaciones sexuales posteriores a la visita.

Otro de los mitos alrededor del ají es sobre los incas y sus castigos a enemigos y violadores; cuenta la historia que a estos se les colgaba boca abajo sobre una hoguera, mientras en la hoguera se echaban picantes secos, esto provocaba que el humo del picante causa picor en sus ojos e incluso asfixia en muchos de ellos, también durante periodos de guerras se usaban estas hogueras de humo de ají como bombas lacrimógenas.

Historia

El ají fue una de las primeras especies domesticadas en Suramérica, siendo originario de Bolivia, Perú, sur de México y Colombia, sin embargo, actualmente se distribuye su producción desde Argentina hasta Estados Unidos (Arias y Melgarejo, 2000, citado por Melgarejo et al.,

2004). Dentro de las comunidades indígenas se combinan la alimentación y la vida espiritual como principio para el desarrollo de las actividades diarias, este principio se ha fomentado mediante la práctica del ayuno, el cual es un ritual, compulsivo o voluntaria, de uno o varios alimentos o bebidas, los ayunos más comunes que se practicaban entre las comunidades que habitaron el territorio colombiano antes de la conquista eran de la sal, el ají y la coca. Por su parte los muisca incluyeron la quinua en su dieta de alimentos, la preparaban en puches que eran sazonados con sal, ají y hierbas aromáticas (Moreno, 2012). Es así como el ají se considera uno de los condimentos más representativos para este grupo indígena, quienes denominaban al ají amarillo como guapa guibsa, al chiquito como agua guibsa y al ají grande como cuata guibsa. Este producto era secado y luego molido para hacer un polvo, que se utilizaba como medicina, por ejemplo, para curar el dolor de oído y de muelas, también en el tratamiento de picaduras de serpientes, o en males que atañen al alma como el mal de ojo (Martínez, 2016).

Agricultura

El ají es una planta perenne, se cultiva anualmente debido a la rentabilidad del cultivo. El fruto consiste en una baya que tiene entre 2 y 4 lóculos. Existen diferentes especies, y de acuerdo con cada una de ellas sus requerimientos, por ejemplo, en el ají tabasco las condiciones edafoclimáticas son una humedad relativa entre 55 y 90%, altitud entre 0 a 1000 msnm y que el suelo sea franco arcilloso o franco arenoso (Alfonso, 2016).

Ferias y Fiestas

Se realiza el Spicy Fest, que a partir del año 2017 donde se invitan a diferentes empresarios que ofrecen salsas y también un menú normal que incluya este producto. También se presentan platos que incluyen picante o ají como salchichas picantes, hamburguesas de carne y pollo picante. El evento busca presentar nuevas tendencias de consumo y formas de preparar los alimentos que generen experiencias en los consumidores (Salazar, 2017).

Recetas

El fruto del ají además de ser un condimento, posee un alto valor nutricional ya que contiene ácido ascórbico, vitamina C (ají fresco) y vitamina A (ají seco), así como vitaminas E, B (Aguirre y Muñoz, 2015), además es considerado como patrimonio alimentario de América, teniendo en cuenta que es un producto indispensable en preparaciones típicas y ancestrales de diversos países como México o Perú (Bradley, 2012). También se destaca ya que la tendencia de consumir preparaciones éticas o tradicionales ha hecho que asuma un papel protagónico (Carmona, 2013).

Ají de Aguacate. Este es uno de los acompañantes fundamentales para las papas saladas, por lo cual se consume típicamente en asados o durante el almuerzo, además de ser acompañante de empanadas. Su preparación es simple, ya que consiste en mezclar huevos duros cortados en cuadros pequeños, pulpa de aguacate, jugo de limón y ají finamente cortado. Este producto se consume principalmente en el departamento de Cundinamarca. Su preparación puede variar ya que algunas personas incluyen

tomate, cebolla y cilantro finamente picada.

Ají de Huevo. Es similar al ají anterior, pero varía su preparación ya que se adiciona cilantro y vinagre. Para prepararlo se mezcla el ají con el jugo de limón y el vinagre, posteriormente se adiciona sal, pimienta y se pican los huevos duros para finalizar la mezcla (Ordóñez, 2012).

Ají de Yerbas. Este ají también se prepara en Cundinamarca, al igual que los dos ajíes anteriores se sirve como acompañamiento de los platos fuertes. Se utilizan dos clases de cebolla, larga y cabezona, tomates, perejil, cilantro y ajíes, además de condimentos al gusto. Su preparación es sencilla, iniciando por la mezcla del vinagre con los ajíes por media hora, posteriormente se retiran los ajíes y en el vinagre se hace una mezcla de los demás ingredientes finamente picados (Ordóñez, 2012).

2.4 ESPECIES Y SAL

Mito

Las especias en la mitología Griega y Romana eran consideradas como un perfume que podía ser extraído del mismo árbol, en concreto se enfatiza principalmente en la mirra y el incienso elementos preciosos para la realización de ritos y cultos a sus Dioses para su recolección se seleccionan a hombres los cuales debían estar en contacto con los bosques de incienso y mirra, en época de cosecha no podían acercarse a mujeres o muertos se les denominaba como los "Sagrados" ya que tenían la tarea más importante de las familias y las tribus, por otra parte se menciona que el lugar donde crecen los árboles divinos se llamaba el templo del sol lugar propicio para la cosecha y para la recolección

de las especias de todo el territorio el Sol era el Dios divino protector del templo y de las finanzas a la hora de comercializar las especias; así mismo era custodiada por hombres con armas los cuales se encargan de salvaguardar el templo y las especias, al finalizar la época de recolección agrupaban algunas especias aromáticas y productos aromáticos para su venta y se ofrecía la tercera parte del dinero para el Dios sagrado Sol y el Sacerdote quien se encargaba de llevar el dinero y de ofrecer este sacrificio por el territorio y por las próximas siembras (Detienne, 1994).

Se cree que la sal tenía también la función de romper amarres de brujería y de curar el conocido mal de ojo. Existía y aún existe en muchas comunidades indígenas la creencia de la oposición de este elemento, frente a lo que es diferente al humano, es decir salvaje, inculto o antisocial, por lo anterior en varios lugares de Latinoamérica la sal es utilizada como protección contra los seres no terrenales o espíritus. A su vez, es utilizada para la brujería, entonces se conoce como "salar" a una persona, cuando se le "echa" la sal, y es así, como se considera que es uno de los métodos más efectivos para traer mala suerte (Worrie, 1999).

Historia

La sal era un ingrediente de gran trascendencia para los indígenas muisca ya que además de ser un elemento con el que comercializaban, este ingrediente se utilizaba en la conservación de los alimentos y en rituales que realizaban para alejar malas energías y espíritus, incluso esas ideas aún prevalecen en la actualidad ya que muchas personas son supersticiosas con la sal y tienen creencias espirituales relacionadas. Esta

también representa un gran elemento cultural ya que forma toda una red multidimensional, que interconecta áreas culturales extendidas hasta campos ya conocidos como el comercio y la política, hasta campos como la medicina, la cosmología, e incluso la brujería (Worrle, 1999).

Actualmente la sal es un producto de fácil adquisición por su disponibilidad y precio en la mayoría de los lugares de Latinoamérica, sin embargo, durante la primera mitad del siglo XVI, esta era un producto muy escaso especialmente en América Central y del Sur, por lo cual era muy codiciado.

Los Muisca solían comerciar con la sal y hacer trueque, esta era producida en Zipaquirá y Nemocón, ya que estos dos municipios tenían minas de donde se extraía. Los muisca la utilizaban como alimento y remedio, ya que se utilizaba para el tratamiento de diversas enfermedades como tos, dolor de garganta, pulmonía, enfermedades gastro-intestinales, heridas abiertas, dolor de muela y espalda, úlceras, reuma, hemorroides, problemas de hongos en los pies y en los genitales, curaba a los niños raquíticos y también se creía que reducía las crisis epilépticas, de ansiedad, y nerviosismo; también era usada para en las flechas envenenadas y picaduras de culebra para neutralizarlas, por todo lo anterior era muy importante en la medicina indígena de Latinoamérica.

La sal a diferencia de los beneficios descritos, se creía que tenía algunas contraindicaciones por lo cual era prohibida cuando se tenía migraña, fiebre o para las mujeres en embarazo, ya que podría afectar el proceso normal del embarazo y el niño podía nacer con deformaciones (Worrle, 1999).

Agricultura

Del latín *speciēs*, la mayor parte proviene del Oriente; sin embargo en Colombia se encuentran actualmente una gran variedad de especias y pueden ir en aumento por las ventajas climáticas del país, teniendo en cuenta que se logran cultivar en los tres tipos de suelos de siembra: los cálidos, que superan los 24°C, los templados, con 18°C; así como los fríos, con temperaturas de 12°C, como Antioquia, Cundinamarca y Valle del Cauca, además de acuerdo al tipo de especia el suelo debe ser rico en nitrógeno, compost o arena, cabe destacar que en los lugares más fríos deben protegerse las hojas y las semillas durante los peores días y durante los días más caluroso deben contar con suficiente humedad (Montes, 2021).

Por otro lado, el país cuenta con una gran producción de sal ya que cuenta con los tres pisos térmicos por eso se puede encontrar en Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Valle del Cauca y en la Costa Caribe; para su extracción se debe hacer un raspado en la superficie, posteriormente se reúne todo lo extraído y se deja a la intemperie, después un lavado, secado y finalmente se muele (Etchevehere, 2019).

Ferias y Fiestas

El Festival Cultural de la Sal, Gas y Flamencos, se realiza cada 25 de julio en el municipio de Manaure, Guajira; cuya finalidad es comunicar por medio de diversas actividades, sobre la cultura, el comercio, la industria y el turismo de esta región (Alcaldía de Manaure, 2021).

Recetas

Ajiaco. Este plato es icónico para Colombia, específicamente Cundinamarca sus ingredientes se fueron seleccionando en el período comprendido entre los siglos XVI y XX. Comprendía básicamente la cocción de distintos tubérculos sazonados con ají y otras plantas endémicas. Para esta primera fase el ajiaco no contaba con carne y por el contrario era muy picante; se presume que el nombre del ajiaco fue otorgado por los españoles iniciando por uno de los ingredientes principales "ají" y "aco" como un nombre despectivo hacia las personas que lo preparaban. Tiempo después los españoles añadieron al ajiaco distintas carnes y eliminaron el uso del ají. En la actualidad este plato es el resultado de las modificaciones realizadas a lo largo de los años como resultado de la mezcla de culturas (Salamanca, s.f.).

Dentro de sus ingredientes se encuentran tres tipos de papas, criollas, sabaneras y paramunas, además contienen pechugas de pollo y mazorcas frescas o tiernas, para sazonarla se utiliza ajo, cilantro, tallos de cebolla larga, sal y pimienta además de las guascas que le dan un sabor particular, para servirlo se acompaña con crema de leche, alcaparras y una porción de aguacates. De acuerdo con Ordoñez (2012), su preparación inicia con la cocción de las pechugas de pollo con sal y pimienta, posteriormente se adicionan las papas cortadas, ajo, cilantro y guacas. A parte se cocina la mazorca, la cual se coloca en el momento de servir este plato típico.

Sopa de Indios. La Sopa de Indios evoca a los indígenas de Gachancipá, quienes difundieron el consumo de este plato típico con el fin de di-

versificar la oferta alimentaria de la región. En los inicios, este plato únicamente se componía de una base de maíz y algunos vegetales, pero con el paso del tiempo se fueron añadiendo tubérculos y carnes hasta conseguir el plato actual (González, 2018).

Dentro de sus ingredientes se encuentran papas, zanahorias, harina de trigo, cuajada, mantequilla, huevos, hojas de repollo, y para sazonarla se utiliza tallos de cebolla larga, cilantro, sal y pimienta. Su preparación inicia calentando agua y colocando a hervir las papas y zanahorias, posteriormente se amasa la harina de maíz, cuajada, huevos y mantequilla para formar una masa uniforme que se envolverán en las hojas de repollo para ser añadidas al caldo (Ordóñez, 2012).

Papas Chorreadas. Las papas chorreadas son provenientes de Nobsa, Boyacá y se utilizan como un adicional a los platos fuertes, en este municipio se suele servir tradicionalmente con la sobrebarriga sudada. Sus ingredientes incluyen papas sabaneras o tocarreñas, tomates y tallos de cebolla junca, utilizando estos tres últimos para la elaboración de un guiso que además contiene aceite y algunas especias. Las papas se cocinan en agua con sal y cuando están listas se les adiciona este guiso.

2.5 PSEUDOCEREALES (Quinoa, Amarantho)

Mito

Los pseudocereales eran un regalo de las estrellas, es decir un regalo de los dioses, que le dieron a un campesino que se enamoró de un ángel y se fue a vivir con el ángel, el campesino

extrañaba la tierra y decidió regresar, así que le obsequiaron unas semillas de quinoa y de amaranto, las cuales por medio del campesino empiezan a cultivar y alimentarse de ellas, y así fue, hasta que llegaron los conquistadores (Vergara, 2019).

Historia

De acuerdo con los historiadores la quinua llamada “Grano Madre”, era cultivada anualmente en un ritual, el cual encabeza el cacique o jefe de la comunidad, que se encargaba de sembrar los primeros granos con un azadón de oro y de esta forma iniciaba la labor sagrada. Algunos viajeros como Joaquín Acosta, Felipe Pérez, Francisco Javier Cisneros y Alexander Humboldt afirman que los Chibchas la cultivaban y luego logró extenderse por toda la zona Andina. Los Chibchas la llamaban Pasca, que significa “La olla o comida del Padre”; también Suba o Supha, nombre pre-chibcha de la quinua. Además de Subachoque, Ubalá, Ubaté, Ubaque que significaba que allí se cultivaba la quinoa. Este pseudocereal tuvo su origen en el altiplano cundiboyacense pero fue abandonada con la llegada de cultivos extranjeros y por los españoles al querer erradicar lo que ellos consideraban cultos paganos, así lo afirma Rodríguez (s.f.), “Porque no brillaban como el oro ni resplandecían como las piedras preciosas de las tierras del Nuevo Mundo, los conquistadores miraban con desdén las semillas coloridas de unas plantas veneradas por los habitantes autóctonos de los Andes Suramericanos, ignorando que se trataba de uno de los tesoros más valiosos de estas poderosas culturas precolombinas”.

Por otro lado, el amaranto es nativo de Mesoamérica y el área Andina, cultivado por los

antiguos Aztecas, Mayas e Incas. Históricamente en Colombia fue considerado una semilla ancestral relacionada con los dioses que era empleado por los antepasados en celebraciones y ritos religiosos como el “cuerpo de los dioses”.

Estos dioses eran personificados a través de una pasta de amaranto a la que llamaban tzoalli, la cual era decorada con sangre procedente de sacrificios humanos en honor a la deidad. Al final del ritual se reunían y entre todos la consumían, esta actividad se denominaba teocualo, que significa “comer a los dioses”. Algunas de las deidades que se mencionan son el Dios de la lluvia y la Diosa de la comida que les proveía el alimento, entre ellos el amaranto. El objetivo de esta ceremonia era reanudar el pacto con su Dios, ya que se creía que, con la muerte, se recobraría la energía indispensable para generar un equilibrio en el cosmos. Sin embargo, los conquistadores impidieron el cultivo de este alimento, pues lo consideran un acto pagano (Vergara, 2019).

Agricultura

La quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd), se cultiva en Sudamérica zonas que van desde el nivel del mar hasta los 4000 m.s.n.m., con precipitaciones de 0 a 1000 mm y en suelos de diferentes texturas. Además, se adapta a diferentes climas, ya sean calurosos y secos como es en la costa desértica, o en templados lluviosos o secos de los valles y aquellos fríos y lluviosos o secos de la sierra alta y el altiplano. Las temperaturas adecuadas para el crecimiento y desarrollo, oscilan entre los 15°C a 25°C (Gómez, 2016).

El amaranto pertenece a la familia de los amarantaceas y al género *Amaranthus*. Su nombre

científico es *Amaranthus spp.* Es una planta que produce semillas tipo granos, siendo nominada, así como pseudocereal; se forma en casi cualquier sitio donde haya luz solar y suficiente humedad, además puede crecer en áreas al nivel de mar o en valles altos, en climas semiáridos o en zonas tropicales y en temperaturas de 14° C a 29° C (González et al, 1991).

Ferías y Fiestas

El Festival Nacional de la Quinua en Boyacá se desarrolla el 1 de diciembre, tiene como objetivo exponer sobre los beneficios de la Quinua, y la cadena de producción del mismo (Viaja por Colombia, 2006). Mientras que en Málaga se realiza el Festival Nacional de las semillas que entre sus finalidades esta promover la recuperación de este grano como las de maíz, frijol y quinua, además apoyar la campaña internacional de la Vía Campesina que identifica a estos alimentos como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad y recuperar y divulgar los saberes ancestrales y el conocimiento campesino, indígena y negro en torno al manejo y conservación de las semillas, así que hacen demostraciones de los diferentes tipos de semillas (Velez,2004).

Recetas

Sopa de Quinua y Ortiga. La quinua contiene gran cantidad de beneficios especialmente nutricionales, ya que no contiene gluten y tiene un bajo índice glicémico, además de un índice alto de proteínas en comparación con cereales como el trigo, maíz entre otros. Esta sopa se elabora con quinua cocida, papa criolla, papa sabanera y yuca pelada en cuadros pequeños, mazorcas tiernas, plátanos pintones y para sa-

zonar se utiliza cebolla larga y tomate chonto picado, además de aceite y sal.

Su preparación inicia colocando la cebolla picada a sofreír, luego las mazorcas y hervir adicionando la sal, una vez esté este paso se añaden la yuca, papas sabaneras, plátanos y se hierve por 10 minutos, adicionando posteriormente el tomate picado, las papas criollas, quinua y ortiga. Finalmente se ajusta el contenido de sal (Bernal, 2017).

2.6 ARVEJA Y FRIJOL

Mito

El pueblo indígena wayuu creía que todos los seres fueron humanos al inicio de los tiempos, pero como el universo estaba en un cambio constante, era posible que se convirtieran en frijoles, sin embargo, en sueños era el único lugar donde hacían visible su forma humana y donde comunicaban el lugar ideal para ser sembrados. Por eso la comunidad realizan un Yanama, es decir donde todos se reunían a sembrar y luego danzaban para pedir protección contra malignos espíritus que era conocido como kaa'ulayawaa, además el mejor frijol se guardaba para la próxima cosecha (Petroni, 2020).

Historia

El frijol se encuentra asociado con el cultivo de maíz ya que el tallo del cereal le sirve de apoyo para crecer, y este le suministra los nutrientes. Entre sus variedades más consumidas están bola roja, cargamanto, zaragoza, nima y sabanero. El frijol es uno de los principales alimentos en los Andes, a partir del cual se han desarrollado cantidad de recetas al igual que con las calabazas,

vitorias y ahuyamas (Sánchez, 2020).

Es desconocido el origen exacto de esta planta, pero se cree que pudo haber formado en Asia o parte del Mediterráneo, su cultivo se extendió a varios países con zonas templadas o tropicales. Este fue indispensable para la alimentación de muchas tribus que antes fueron nómadas. Pasando a ser un alimento característico de los Andes colombianos, y cuya siembra era constante y común en la comunidad muisca. Se conocía como guaiome o guayome que significa cosecha secundaria de papa, frijol y/o arveja (FAO, s.f.).

Agricultura

La arveja *Pisum sativum L.*, es una planta leguminosa de la familia Fabaceae. Para su adecuado cultivo debe tener en cuenta las condiciones agroecológicas y el clima, ya que las flores, las vainas y los granos tiernos no pueden soportar altas temperaturas. La siembra del cultivo debe coincidir con las lluvias y se puede desarrollar de tres formas ya sea por voleo, surcos o tutorado (DANE, 2015).

El frijol *Phaseolus vulgaris L.* es una planta leguminosa de la familia Fabaceae. Puede crecer de forma eficiente en temperaturas que oscilan entre 15°C a 27°C y en suelos que retienen el agua y los nutrientes, teniendo en cuenta que crecen rápidamente necesitan un suelo que permitan ese desarrollo, cabe destacar que, en altas temperaturas, se acelera el crecimiento de las plantas y las bajas lo retardan. En Colombia, los cultivos de frijol suelen estar presente en zonas de 1.000 a 3.000 msnm (Cámara de Comercio de Bogotá, 2015).

Ferias y Fiestas

El Festival y Reinado de la Arveja, son festividades que inician el 16 de agosto en Santa Isabel ubicado en el departamento del Tolima, donde se desarrollan cabalgatas, exposiciones bovinas, reinados y bailes folclóricos (El Tiempo, 1996).

Por otro lado, en Peque municipio del departamento de Antioquia, se desarrollan las Fiestas del Frijol y su Cosecha, las cuales se realizan entre el 10 al 13 de octubre. En este espacio se llevan a cabo ferias, cabalgatas y reinados. Asimismo, las Fiestas del Frijol en Liborina municipio antioqueño cuenta con eventos deportivos, culturales y folclóricos (Viaja por Colombia, 2019).

Recetas

Bollos de Corazón de Frijol o "Jiste Bun". Este es un envuelto de mazorca que contiene un relleno de frijoles verdes los cuales se introducen como una masa. Por lo cual además de los ingredientes descritos anteriormente se utiliza sal y ameros u hojas que recubren la mazorca tierna que se utiliza como envoltorio. Su preparación consiste en moler los granos de la mazorca tierna y amasarlas con sal, luego se hace el bollo y en el medio se coloca parte de la masa de frijoles verdes, para envolverlos en los ameros. Finalmente se cocinan en agua hasta que se endurezca la mezcla (Colegiatura Colombiana, s.f.).

Sopa de Mondongo. Esta es una sopa típica, que se elabora con carne de cerdo, callos, yuca, arracacha, papa criolla y arveja, la cual se sirve en restaurantes de comida colombiana. Su preparación inicia con la cocción del callo en una olla a presión que previamente ha sido lavado con agua tibia. Cuando está suave y to-

talmente cocido, se adiciona junto con los demás ingredientes y se deja cocinar hasta que se ablanden estos ingredientes y el caldo sea espeso (Contreras, 2017).

Frijolitos del Sibundoy. Este plato que se consume especialmente en el departamento de Putumayo, en el Valle de Sibundoy está elaborado con frijolitos de Sibundoy, habas verdes, papas nativas y criollas, mute de maíz y maní tostado. Inicialmente se pone en un fondo a cocina los frijoles y las papas nativas con un poco de sal hasta que ablanden, posteriormente se adicionan las papas criollas. Cuando la mezcla anterior está suave se adiciona el mute de maíz y el maní tostado en forma de pasta, y se continúa la cocción hasta que la sopa tenga una consistencia sedosa (Prosperidad Social, 2016).

2.7 TABACO

Mitos

La adaptación de la planta conocida como *Nicotiana tabacum* en la isla de Cuba se logró por los indios aravacas aproximadamente hace 2000 años antes de Cristo. En América del Sur, históricamente se la ha considerado como una planta medicinal milagrosa, que siempre está presente en las ceremonias religiosas. Es así como, un mito brasileño sostiene que el tabaco es un atributo de Dios, que es su representante en la tierra. Para la cultura maya, las estrellas fugaces son las cenizas incandescentes de sus cigarros, el trueno es el ruido de dos rocas, los relámpagos son las chispas que se desprenden y las nubes son el humo de los puros del dios de la lluvia, razón por la cual se ofrecían las primeras cosechas de tabaco a los dioses. Los indios del Caribe utilizaban el tabaco como droga

alucinógena y vivían envueltos en el humo de *Nicotina tabacum*, que en Cuba los aborígenes llamaban «cohíba». La cultivaban en pequeños conucos en medio de los sembrados de yuca y su uso era ritual y medicinal (Sagrera, J. 2006).

Los indígenas que habitan actualmente en las orillas del cauce inferior del río Sucio, en Colombia, junto al istmo de Panamá, creen que allí se encontraba el legendario país de Dabeida, donde existió un templo en cuyo centro se levantaba un ídolo de oro macizo que representaba a la diosa de la tempestad. Este legendario lugar era una tierra fría, cubierta por la nieve y el hielo, hasta que un chamán sopló sobre ella una bocanada de humo de tabaco transformándola en una tierra cálida y llena de vida (Sagrera, J. 2006).

La leyenda de los indios Waraos de Venezuela relaciona el tabaco con el origen del mundo. Cuando el «pájaro del alba» (el sol) se elevó en el cielo por primera vez, soñó una casa situada entre la tierra y el cielo, blanca y redonda como una nube de humo. El sueño se hizo realidad y el «pájaro del alba» creó los cuatro bahanas, que quiere decir tabaco, que constituyen los cuatro elementos del humo. Los cuatro elementos del humo son la «abeja negra», la «abeja roja», la «abeja amarilla» y la «mosca de miel azul», cuyos espíritus penetran los cuerpos y les infunden su fuerza (Sagrera, J. 2006).

El relato mítico de la lechuza, encarnación de la luz nocturna, la luna. Se afirma que Bachué es la misma Chie, Guitaca o Xubchagagua, mujer «hermosísima y de grandes resplandores» quien vino después de Bochica para persuadir las gentes a la «vida ancha, placeres, juegos y entretenimientos de borracheras». Confundió la

doctrina y buenas acciones del predicador, y le instó a la embriaguez con el zumo de una planta, a mascar tabaco, a consultar los oráculos y equivocarse los diseños de sus mantas. Debido a sus disipadas y demoníacas prédicas, contrarias al beneficio de las gentes, Chimisagagua la convirtió en lechuza “e hizo que no anduviera sino de noche, como ella anda” (Simón, 1981).

La Madremonte o Madreselva, también conocida como la Diosa Dabaibe o Dabeiba, es un mito, posiblemente originario de las tribus indígenas Catíos, Nutabaes y Chocoes quienes se asentaban en los departamentos de Antioquia, Magdalena, Cauca, Caldas, Risaralda y Quindío.

[...] la Madremonte, la deidad tutelar de los montes y las selvas, que rige los vientos, las lluvias y todo el mundo vegetal; también se conoce como la Madreselva. Aun cuando no tiene una representación material definida, los campesinos describen la Madremonte en diferentes formas: A veces aparece como una mujer musgosa y putrefacta, enraizada en los pantanos, que vive en el nacimiento de los riachuelos y cerca de grandes piedras. Generalmente aparece en zonas de marañas y maniguas, con árboles frondosos y en regiones selváticas... Los campesinos de las regiones aledañas a los bosques creen que un peligro de los caminantes en las trochas es escuchar los chillidos de la Madremonte, porque estos se van compenetrando tanto con la persona, que adquieren una fuerza de imán que atrae a las gentes a los matorrales, a los pantanos, y al nacimiento de los ríos en noches oscuras, tormentosas y de fuertes vientos y lluvias. Los campesinos, para prevenir el encuentro con ella gustan fumar tabaco y llevar en el bolsillo unas pepas de cobalonga; y asi-

mismo llevan medallas benditas y escapularios, bastón de guayacán y varas de cordoncillo. Los campesinos dicen que cuando uno se encuentra con la Madremonte, cara a cara, debe insultarla y alejarla del lugar, dándole latigazos con rejos fuertes, y no demostrarle espanto o temor (Ocampo, 2001, Páginas 31-33).

El Mohán, cuyo origen se desconoce, está relacionado con los indígenas que habitaban en los departamentos de Antioquia, Tolima, Huila, Boyacá, Cundinamarca, Risaralda y Caldas.

[...] el Mohán o Muán, es uno de los mitos folclóricos más generalizados en los Andes colombianos. Algunos lo describen como un ser mítico, musgoso, todo cubierto de pelo, con abundante cabellera, ojos brillantes y con figura de indio viejo; con uñas largas y afiladas. Le gusta vivir en las montañas, en las hondonadas, en los peñascos, playones de los ríos, rocas vecinas a las quebradas y cerca de las lagunas en las regiones montañosas; asimismo, en los pozos oscuros y profundos de los ríos... Los campesinos dicen que el Mohán es un gran fumador de tabaco; por ello, para calmarlo, le deben dejar tabaco y sal en las rocas. También creen que éste a veces sale a la ciudad como un joven vivaracho y locuaz; le gusta ir al mercado para darse cuenta de todo y actuar con efectividad. Se decía que en sus compras nunca incluía la sal. El Mohán es la deidad masculina de los ríos y es considerado por el campesino colombiano de las diversas regiones, como uno de los mitos más generalizados en el país. Algunos pescadores le llevan comida abundante y tabacos, los cuales le dejan en una gran piedra cerca de los ríos o quebradas. Ese sería el día de la mejor pesca, pues las redes y atarrayas se llenarán de pescados. Cuando pasan por la roca, se dan cuenta

que el duende se ha llevado la comida y los tabacos (Ocampo, 2001, Páginas 115-118).

Laguna de Pátalo Paez, ubicada en Tierradentro, Cauca en el Valle del río Paez. Los indígenas Paeces tienen especial devoción a la Laguna de Pátalo, en donde recuerdan a su héroe indígena Juan Tama, el famoso cacique que condujo admirablemente a su pueblo y es considerado el fundador de la nacionalidad.

[...] Juan Tama hizo varios viajes a las Audiencias de Santafé y Quito sin desmayar en la defensa de los indígenas del Cauca; murió en tierras de Mosoco y fue enterrado en las inmediaciones de la Laguna de Pátalo. Con el tiempo, los indios lo han asociado con el señor de las aguas y el dios de las borrascas y tormentas. Afirman ver tallada una roca con su efigie, a la que rinden culto y le ofrecen dones. El sacerdote indígena hace la ceremonia purificadora de los bastones de mando, en nombre de Juan Tama; quienes van a purificarse en las aguas de la Laguna de Pátalo llevan aguardiente como ofrenda al héroe civilizador, y también tabaco y coca; es, pues, el supremo hechicero del pueblo. Hecho el ofrecimiento ante las 127 rocas, lo consumen con mucha orgía. Se purifican en las aguas de la laguna e imploran ayuda a Juan Tama, que tan bien supo gobernar. Los alimentos que llevan para esa peregrinación al dios de las aguas son preparados sin sal; guardan abstinencia de sal como un honor a su héroe mitificado, y para evitar la caída de granizo, que estimaban como efecto de la ira de sus lagunas, masticaban sal de Zipaquirá y la arrojaban hacia las nubes (Ocampo, 1999, Páginas 83-84).

Los Kumú (sacerdotes) de los Barasana ejercen su poder a través del soplo. “El kumú (Butó Ma-

síngu) sopla sobre los enfermos cuya enfermedad ha sido diagnosticada por el payé, sopla sobre los alimentos para quitarles su carácter de peligrosidad y toma las decisiones más importantes sobre la vida religiosa general del grupo” (El Payé es el Shaman con poderes inferiores a los del Kumú). Este gesto de soplar tiene origen en los tiempos míticos desde cuando los dioses “encendieron tabaco, lo soplaron y le volvieron a dar vida a Luna o Muyhu”. El héroe civilizador Yebá aprendió el gesto de soplar de una vieja y de ahí lo aprendieron los Berasana (Jerez, E. S. 2007).

La carga simbólica de las lagunas es tal que, aún los pobladores del departamento de Boyacá reconocen sus aguas como las más propicias para trabajos medicinales y la siembra del agua. Peregrinaciones y romerías son las excusas que los pobladores de la región, de mayor edad, tienen para asistir a las lagunas. A ellas se les ofrece pensamiento, comida, aguardiente y tabaco, pero también se les piden favores y se toma de sus aguas para curar o para sembrar (López, 2011).

Las plantas medicinales que el taita “entregó” fueron el tabaco (en los preparados de josca bejesca, para fumar o rapear; y de ambil, pasta o solución viscosa para chupar) y la coca (en el preparado de mambe, polvo elaborado con las hojas de coca tostadas que luego es depositado en la boca, ensalivado y digerido lentamente). Mientras que el tabaco significó en esos escenarios “el pensamiento del Padre”, el mambe de coca representó “la palabra de la Madre”. Según la investigación sobre los estudios de chamanismo en Colombia, James y Jiménez (2004) afirman que el uso de estas plantas por parte de las generaciones amazónicas posteriores a

la época del auge de la cauchería permitió el rescate y la reproducción de la memoria de los grupos indígenas (Gómez, 2020).

Planta

Hacia mediados del siglo XVI ya se conocía el tabaco en España y Portugal. El embajador de Francia en Portugal, Jean Nicot, se apasionó por los diferentes usos medicinales asociados a esta planta y al regresar a su país natal llevó consigo hojas de tabaco como un presente para la reina Catalina de Médicis, y de ahí que se conociera al tabaco como la «hierba de la reina», «nicotiana» o «hierba del embajador». La reina Catalina de Médicis quien sufría de fuertes jaquecas le hizo caso al embajador cuando éste le recomendó que tomara la planta aspirándola por la nariz. Los dolores desaparecieron y el tabaco desde entonces se empieza a usar como medicamento en Francia y el resto de países europeos. Cuando Linneo publicó su *Species Plantarum*, eligió el nombre científico de *Nicotiana tabacum* en homenaje al embajador Nicot (Sagrera, J. 2006).

El tabaco (*Nicotiana tabacum*) es una planta herbácea perenne perteneciente a la familia Solanaceae (Chaverri, 1995), originada en América del Sur (Sierro & Ivanov, 2020). Se utiliza para fumar, mascar, oler, en la fabricación de tintas y perfumes, como planta ornamental, como insecticida y como material base para la obtención de vacunas y metabolitos secundarios (Castellanos-Domínguez et al., 2009; Sierro y Ivanov, 2020).

El tabaco se desarrolla adecuadamente en temperaturas que oscilan entre 18°C y 21°C en la noche y entre 29°C o 32°C en el día. Las ba-

jas temperaturas restringen el crecimiento de la planta y promueven la floración temprana, lo que perjudica el tamaño y desarrollo de las hojas. Además, las bajas temperaturas favorecen el desarrollo acelerado del tabaco; sin embargo, pueden acarrear problemas de calidad debido a una mayor concentración de alcaloides, azúcares, almidones y aceites. Pérez (2018), afirma que “Las distancias de siembra varían de acuerdo con el clima, la pendiente del terreno. Amplias distancias permiten que exista una buena entrada de luz, aireación y disminución del riesgo de problemas fitosanitarios”. Para el tabaco negro, Ramírez et. al, (2013) como se citó en Pérez (2018), recomiendan las siembran a distancias mayores debido al gran desarrollo de su área foliar en comparación con otros tabacos. Sin embargo, con la selección de nuevas variedades y de líneas mejoradas, este criterio de marco de plantación ha ido cambiando. Recomiendan distanciamientos de siembra entre surcos de 0,80 a 1,20 metros y de 0,30 a 0,60 metros entre plantas (González, 2020).

Historia

Aunque el origen del tabaco no está científicamente comprobado, se hace referencia a dos versiones, la primera relata que la planta es de origen africano y se extendió por Suramérica, cuando estas personas fueron traídas por los españoles convirtiéndose en parte importante de las tradiciones de las comunidades indígenas y la segunda dice que la planta de tabaco es originario de toda la región americana y cuando las embarcaciones de Colón arribaron en 1492 les intrigó ver que tanto hombres y mujeres indígenas inhalaban esas rollos que envolvían el tabaco; esto les llamó tanto la atención que decidieron fumar y desde ese momento el tabaco

se trasladó a los demás continentes obteniendo fama como cura de incontables enfermedades y como un propiciador de sanación en los diferentes centros mágicos y espirituales.

Para los indígenas el tabaco era un elemento primordial para diferentes acontecimientos como religiosos, medicinales, políticos, tribales, en la agricultura, en la pesca y para eventos ceremoniales. A pesar de la reducida información de cómo los muisca le daban uso al tabaco, se ha encontrado que ellos la consideraban una planta especial para tomar en las reuniones ceremoniales, para uso médico o simplemente para descansar, por esta razón lo partían la hoja seca de tabaco en pedazo para enrollarlo en una hoja de maíz de 20 o más centímetros, dentro de la corteza de un árbol u otras plantas para así poder fumarlo. Además, se han hallado pipas fabricadas a base de piedras, tubular de oro, madera y hueso (Uzcátegui, 1956).

Los indígenas de la región amazónica desarrollan su agricultura en las chagras que son áreas de cultivo para siembras transitorias o cultivos perennes con un periodo de producción que varía entre 0 y diez años o más. Estas son controladas por los grupos familiares cuya ubicación, tamaño y composición cambia según las características del suelo, el tipo de cultivo y el manejo agronómico del grupo familiar (Sánchez, 2020). Para iniciar una nueva chagra, recibir el permiso de utilización y curar el terreno el chamán o sabedor ofrece coca y tabaco a los espíritus del lugar. Después se siembran las semillas seleccionadas y guardadas de cosechas anteriores provenientes de otras chagras, según el calendario ecológico (Sánchez Gutiérrez, 2020).

Para los pueblos prehispánicos ubicados en la

Sabana de Bogotá, los sacrificios y las ofrendas fueron formas efectivas a las cuales recurrieron los jeques, chamanes y sacerdotes con frecuencia para el restablecimiento del equilibrio. Con este objetivo los metalurgistas de la Sabana de Bogotá y sus alrededores crearon, durante cerca de mil años, un repertorio de figuras votivas metálicas que constituyen, precisamente, concreciones de los principios involucrados en las oposiciones duales. Su ofrenda en determinados sitios y condiciones servía para restablecer el equilibrio de conformidad con la percepción que sobre este y sus alteraciones tuviesen las personas iniciadas en el conocimiento del mundo. No solo se ofrendaron, por supuesto, figuras metálicas. Los españoles, que nunca lograron entender correctamente el sentido de esta práctica, nos hablan de abundantes figuras hechas con hilo de algodón. También se ofrendaron figuras de madera, cuentas de piedra, artefactos de concha y hueso, uñas, pelo, semen, sangre, tabaco, coca y otras sustancias alucinógenas, bebidas y comidas, plantas y hierbas, textiles, vasijas de cerámica, canastos, cristales de cuarzo, carbón y, al parecer, muchas esmeraldas. Desafortunadamente casi todos los objetos y sustancias orgánicas se han descompuesto y han desaparecido tiempo atrás por lo que no podemos saber mucho sobre cómo y en qué cantidades y conjuntos se ofrendaban (Pérez, 1995).

El tabaco fue descrito en Europa por los primeros cronistas de Indias. Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez, en su obra *Historia General de las Indias* (Sevilla, 1535), escribe: «Entre otras costumbres reprobables los indios tienen una que es especialmente nociva y que consiste en la absorción de una cierta clase de humo a lo que llaman «tabaco» para producir un estado

de estupor (...) algunos absorben el humo por medio de una caña hueca, eso es lo que los indios llaman «tabaco» y no a la hierba» (Sagrera, J. 2006).

Cuando el tabaco fue descubierto por dos marinos españoles que, cumpliendo órdenes de Colón, exploraban el interior de la isla de Cuba, hacía ya un mes que la Pinta, la Niña y la Santa María habían tocado tierra. Las playas de San Salvador fueron el escenario del hallazgo. Cuando los dos marinos llegaron a la orilla, los nativos les recibieron con frutas, jabalinas de madera y ciertas «hojas secas que desprendían una peculiar fragancia». Colón quedó sorprendido por el uso del tabaco en ceremonias religiosas y sociales, como las de paz y purificación del espíritu, pues para los indios el tabaco poseía poderes mágicos y agradaba a los dioses. El tabaco era considerado una panacea, ya que se utilizaba para combatir el asma, las fiebres y convulsiones, los trastornos intestinales y nerviosos y las mordeduras de animales (Sagrera, J. 2006).

Agricultores

El cultivo de tabaco en Colombia es un importante generador de empleo e ingresos para los agricultores. También resulta una fuente importante de recursos fiscales para las entidades departamentales y de divisas para el país. Es una alternativa para muchos agricultores, pues se adapta a terrenos pobres y con escasez de agua. Se caracteriza por ser mayoritariamente cultivado por pequeños productores, quienes cuentan con mercado asegurado y financiación por parte de las empresas compradoras y comercializadoras (MADR, 2004).

De acuerdo al Fondo para el Financiamiento

del Sector Agropecuario (FINAGRO) en Colombia con tres tipos de tabaco: Tabaco flue-cured es el tipo más común de tabaco flue-cured es el Virginia. Hoy día es la variedad de tabaco más cultivada en el mundo. Esta variedad se seca en una edificación cerrada en la que se distribuye el calor generado por un horno a través de chimeneas o tuberías. Este tipo de curado demora aproximadamente una semana. Departamentos: Boyacá, Guajira, Huila. El Tabaco air-cured se cura tradicionalmente colgado en estructuras techadas, de lados abiertos que permiten la libre circulación del aire (Caney). Este proceso demora entre cuatro y ocho semanas. Este tabaco se subdivide en Burley (Ligero) y Negro. Burley es el segundo tipo de tabaco más popular en el mundo. Departamentos: Boyacá, Guajira, Norte de Santander, Santander, Sucre y Bolívar. Y por último el Tabaco fire-cured que son expuestos al humo de leña para secar sus hojas. Se emplea principalmente en mezclas de tabaco de pipa, rapé y tabaco de mascar. Este tipo de tabaco no es muy empleado en Colombia. Departamentos: Santander, Sucre y Bolívar.

La producción de tabaco en Colombia se centra en los departamentos de Santander, Huila, Sucre, Boyacá, Bolívar, Norte de Santander, Cauca, Tolima, Cesar y Quindío (Castellanos-Domínguez et al., 2009; MADR, 2020) y alcanzó un máximo de 21,851 toneladas en 2010 (Min Agricultura, 2015) a partir del cual se presentó un descenso significativo en donde la producción se redujo a 3,592 toneladas en 2020 (MADR, 2020).

A nivel mundial, el tabaco se cultiva en más de 120 países generando más de 6 millones de toneladas anuales, 40 millones de empleos en producción y 1,2 millones de empleos adicio-

nales en las etapas posteriores de manufactura (MADR, 2020). China encabeza el listado como mayor productor mundial de tabaco, con una producción de más de 2,500.000 toneladas al año, seguido por Brasil con 745.000 e India con 640.000, mientras Colombia se ubica en el puesto 30 con cerca de 3.500 toneladas (Min Agricultura, 2015). Otro aspecto que ha permitido que el tabaco tenga relevancia, ha sido su amplio uso en la biotecnología. Puede ser catalogada como planta modelo en la estandarización de técnicas en cultivo de tejidos y en la ingeniería genética de plantas (Ganapathi et al., 2004). Actualmente su genoma ya se encuentra secuenciado (Sierro et al., 2014; Sierro & Ivanov, 2020), se han identificado marcadores moleculares asociados a rasgos de interés (Bakher, 2020) y ha sido fundamental en los diversos estudios de poliploidía (Dodsworth et al., 2020).

Benavides (2020) refiere que dentro de las especies espirituales o de uso ritual que se cultivan en el resguardo de Muisca de Chía, se identificaron la Destrancadera (*Hypoestes phyllostachya* Baker) y el Diosme (*Cuphea carthagenensis* Jacq.) J.F. Macbr) utilizados para hacer baños como protección; y el tabaco (*Nicotiana tabacum*), el cual se siembra bastante en el resguardo con el fin de controlar insectos en los cultivos, pero principalmente es utilizada por la autoridad espiritual del resguardo para preparar el Ambil que se utiliza en las ceremonias y ritos en el Kusmuy o Chunzuá (bohío del indígena).

Ferias y Fiestas

Madrid (2020) refiere al municipio de Girardota, Antioquia, que es conocido en todo el país como la tierra del Señor Caído, por los favores y milagros que los fervientes relatan recibir, al invo-

carlo o hacerle promesas, y esto ha provocado que el municipio se haya convertido en un lugar de peregrinación y turismo religioso, de miles de fieles católicos desde finales del siglo XX (Ocampo, 2006). En cuanto a otros ritos y celebraciones públicas, para autores como Loaiza (2011) y Jiménez (2007), se observa como cada año, en los distintos poblados de la provincia, se realizaban las festividades religiosas de los santos patronos, en las que participaban las autoridades eclesiásticas, los representantes del Cabildo, las familias de mayor solvencia y las personas de condición social más humilde, en un festejo que se preparaba con gran anterioridad y que podía prolongarse durante varios días: "(...) antes de las fiestas debían adquirirse todas las 'colaciones': bizcochos, dulces, harinas, frutas y comestibles; otros elementos que no podían faltar eran vino, aguardiente, tabaco y cera" (Pérez, 2009, p. 196). Además, se compraban incienso y pólvora, se contrataban bandas musicales y se iluminaban los templos durante las celebraciones, disponiendo del escenario y tiempo festivo en la localidad (Jiménez, 2007).

Por otro lado, León y Nieto (2020) refieren que, según Germán Ochoa, profesor de administración de empresas y economía ecológica de la Universidad Nacional de Leticia, este destino tiene gran potencial en el producto turístico de los eventos de sanación, ya que actualmente se realizan este tipo de eventos de manera informal, en donde, con la coordinación de las comunidades indígenas, se puede realizar un producto bien elaborado teniendo en cuenta las necesidades y deseos de los consumidores directos. Algunas de las posibles actividades está el hacer limpiezas espirituales con Yagé o, por ejemplo, realizar tratamientos para evitar el tabaco y demás, con medicinas indígenas, ge-

nerando experiencias únicas con las comunidades (comunicación personal, 19 de noviembre de 2018).

En Girón Santander, se celebra en el mes de agosto la Feria Tabacalera, el Reinado Departamental del Turismo y el Reinado Nacional del Tabaco.

Recetas

El Ministerio de Cultura (2016) refiere que en la región santandereana se utiliza cómo aderezo la hoja de tabaco, en el marco del Premio nacional a las cocinas tradicionales.

Aderezo: Salsa de café con hoja de tabaco, Ingredientes • Mantequilla. • Cebolla cabezona. • Café preparado con panela (tinto). • Hoja de tabaco fresca (cantidad necesaria). • Panela. Preparación; sofreír la cebolla con la mantequilla, luego adicionar la hoja de tabaco finamente picada, adicionar finalmente el café, reducir hasta que tenga una textura espesa, adicionar más panela al gusto y una pizca de sal.

A nivel internacional en 2013, Grgur Baksic, Zoran Simunic y Pantelija Pekic, tres chefs croatas del grupo “Grastronomadi”, han asociado el tabaco cubano a la alta cocina, no como elemento de maridaje sino como ingrediente “saborizante” en diversas recetas ofrecidas en una demostración en vivo en el Palacio de Convenciones de La Habana. Los asistentes pudieron descubrir el sabor de los habanos en un plato de pescado cocinado al papillote entre hojas de plátano y tabaco; en panecillos, salsas y mantequilla con un toque de “humo” y hasta en sal marina enriquecida con este producto. Para llevar el sabor del tabaco a estos platos,

los cocineros de “Grastronomadi” emplean técnicas como la infusión de las mismas hojas que se emplean para elaborar los puros (es decir, ya tratadas) con otros ingredientes como agua, miel, vinagre balsámico o caldos.

2.8 TUBÉRCULOS

Mitos

Según la Academia de Historia de Cundinamarca (1995) “En 1618 una esclava estaba robando unas gallinas a su amo para regalársela a su amante y cuando la descubrieron dijo que eran para preparar un plato llamado “ajjaco”, es la historia más común que se conoce sobre este plato típico de Cundinamarca” (Gobernación de Cundinamarca, 2000).

Entre la cultura Kogui, ubicada en el norte del país, también existe un mito que explica la manera en la que el maíz llegó al hombre: Luitsama, mujer de Seraira, trajo de otra parte del mundo toda clase de semillas en una mochila, maíz, frijol, malanga, ñame y papa. Ella se las entregó a su hijo que vive en Takina de San Miguel (...) que se volvió piedra de blanco. Solamente las mamás de la Casa Ceremonial (Kansa María) se ponen en comunicación con él, no se pierde nunca, se llama Niwalui; él fue quien sembró todas las semillas (Ministerio de Agricultura, 2005).

De igual manera, refiere Yepes (2016) que entre las comunidades indígenas existían ciertas prácticas y rituales para mejorar y asegurar la producción de los alimentos para que toda la población dispusiera de estos. Una de estas prácticas se dio entre los guambianos, quienes tenían la costumbre de sembrar el maíz y el frijol en la misma excavación, para que el segundo

se enredara en el tallo del primero, rodeaban la parcela con siembras de papa, alverja, haba, oca, arracacha y mauja, cosechando en primer lugar la papa y después los otros productos, buscando proteger el terreno contra la erosión, garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la aparición de plagas y enfermedades.

Yuruparí es el dios civilizador del Vaupés, convirtió a las mujeres curiosas en piedras; siempre busco el predominio masculino. Establecieron un culto masculino simbolizado en flautas sagradas que representan la voz y los huesos de una deidad mítica que fue traicionada por las mujeres. Yurupari fue quemado en una inmensa hoguera, todo quedó en cenizas. Sin embargo, de las cenizas surgió la palma de pachuba, de la cual se hizo una flauta con la voz de Yuruparí, que se convirtió en una mata de yuca brava, con la cual se fabrica la chicha, que es sangre de Yurupari (Orjuela, 1987).

Planta

Los chibchas llamaban a las papas como yomsa o yomuy y cultivaban muchas variedades de distintas formas como redondas, otras chatas y otras largas y además las había de diferentes colores como blancas, amarillas y moradas. Otras raíces que hacían parte de su dieta diaria eran los cubios que comían crudos o cocidos, las chuguas, la yuca, la batata y la arracacha. Como no conocían el arroz utilizaban la quinua, la cual lavaban para no vomitar por el ácido que ella produce. Algunos de los productos que se pueden nombrar son los frijoles, las auyamas, calabazas, tomate, ají, polvo de tabaco, guamas, guayabas, pitayas (Restrepo, V., 1985; Velez, 2007).

Las raíces de la yuca cuentan con un gran contenido de almidón, además sus hojas son utilizadas para el consumo humano y animal; se conocen dos tipos, la yuca dulce y la amarga, esta última se considera venenosa por sus niveles de ácido cianhídrico, por ellos requiere de un proceso que la haga inocua; en cambio la yuca dulce tiene un consumo inmediato.

Los cultivos de yuca resisten la sequía, plagas, suelos ácidos, además de que se puede cosechar en diferentes épocas del año. La yuca se encuentra compuesta por 61% de humedad, 34% de carbohidratos, 1,3% de proteínas, 1,3% de cenizas, 0,4% de grasa y 1,2% de fibra. En Colombia se prepara de muchas formas, los métodos más comunes son hervir, freír y hornear en algunas regiones, su consumo es más fuerte en las regiones del Atlántico y Pacífico (Martínez Velandia, 2016).

Historia

Antes de la llegada de los españoles varias culturas e imperios de Latinoamérica ya habían adquirido grandes avances en cuanto a la agricultura, la organización social y diferentes ámbitos relacionados a las dinámicas sociales, la mayoría de estas culturas vivían en estrecha relación con el medio ambiente y con sus dioses, cada año ellos acostumbraban a realizar rituales para recibir la bendición en la parte alimentaria y que así pudieran sobrevivir durante la temporada anual sin escasez de alimentos. La amplia biodiversidad representada por los muchos alimentos nativos que fueron domesticados por estos pueblos antiguos constituye la gran riqueza perteneciente a la zona sur del continente americano; el valor de sus alimentos no solo era nutritivo, sino que también simbólico, ya que

esa gran diversidad de alimentos que poseían estas culturas indígenas latinoamericanas aún se mantienen en la actualidad, y han aportado variedad de alimentos como diferentes tipologías de frutas, raíces, tubérculos, semillas y especias que continúan contribuyendo a la nutrición de la población actual de América Latina (Masson, L., 2019). Lo anterior se deriva en parte de la agricultura muisca que tuvo como eje central la producción de la papa, el maíz, la arracacha, cubios, ibias, chuguas, la batata y la yuca, todos alimentos que hacen parte de la comida diaria de los campesinos cundiboyacenses en la actualidad. El principal producto de la agricultura muisca era la papa, tubérculo que madura en cuatro cinco meses (Vélez, 2007).

América Latina produce un suministro global de al menos 21 alimentos ancestrales nativos y una especia muy conocida, que hasta ahora han sido una parte importante de las preparaciones diarias de alimentos y recetas antiguas de muchos países del mundo, estos alimentos son semillas como el frijol, anacardo, cacao, maíz, maní, quinua, girasol; raíces y tubérculos como la papa, yuca, batata; verduras como el aguacate, ají, calabaza, tomate; frutas como la chirimoya, guayaba, nopal, papaya, maracuyá, piña, fresa y especia de vainilla. Estos alimentos son uno de los más importantes, tradicionales y antiguos que aún se consumen en América latina y el mundo y además tiene una gran variedad de especies, tamaños, formas y colores (Masson, 2019).

Alimentos como las batatas fueron uno de los más arraigados en la zona colombiana por los pueblos indígenas de este sector, las batatas son un cultivo barato y fácil de cultivar, y crecen en una gran variedad de condiciones climáticas

adversas, se consume en salada o dulce y se usa en una amplia de comidas como una parte importante de la dieta diaria; actualmente, se cultiva en todo el mundo, especialmente en los países en desarrollo debido a su fácil propagación y cultivo, y a que tiene altos rendimientos, necesita poca agua y fertilizantes, existe gran variedad de este alimento como batata blanca, amarilla y violeta. Otro alimento domesticado por los pueblos indígenas colombianos hace 2.000 años, es la guayaba, esta fruta es redonda con un diámetro de 5–10 cm, tiene colores de piel de verde, amarillo, rosa o rojo según la variedad, un blanco cremoso o pulpa de naranja, y un sabor muy aromático (Masson, 2019).

La cocina indígena ha dejado un legado de preparaciones, sazones y sabores que se preservan en la cocina colombiana, gran parte del legado culinario dejado por los pueblos ancestrales que habitaron el territorio de Colombia, hoy conforman la identidad gastronómica del país, la cual está adaptada a cada ubicación geográfica del territorio y esto permite que exista una amplia diversidad en cuanto alimentos y productos gastronómicos. Las sopas más características son: el ajiaco bogotano, crema de alcachofas, cuchuco de maíz, changua (Caicedo, 1984).

Los muisca consumían mazamorra de maíz y mazamorra de papa como alimentos tradicionales condimentados con guasca para dar el sabor picante. Con la llegada de europeos, se adiciona el pollo y otros condimentos que hicieron transformar las mazamorra en pucheros y luego desarrollaron diferentes tipos de platos y sopas populares como el ajiaco, sancocho, la mazamorra, mondongo, etc. La papa y la guasca son ingredientes autóctonos de la región An-

dina y específicamente de la zona comprendida hoy por Cundinamarca, Boyacá y parte de los Santanderes (Somos Cundinamarca, 2013).

Como es sabido, los muisca se consideran como el grupo que más explotó e hizo uso de la agricultura en los andes orientales de Colombia, aprovecharon las ventajas de cultivar en tierras altas en cuanto al crecimiento de tubérculos de altura y en tierras bajas de clima templado permitían el rápido crecimiento de ciertos cultivos, como el maíz y algunos frutales (Martínez, 2012). De acuerdo con (Ariza, 2013), los muisca poseían bohíos de habitación temporal, cerca de los campos de labranza, donde se cultivaba maíz, papa, cubios, yuca, quinua, frijoles y calabazas, entre otros.

En las sabanas y montañas de los andes colombianos, se fusionaron los saberes culinarios y cocciones que identifican la zona cundiboyacense, el cual es un territorio marcado con las huellas de los pueblos indígenas, uno de los platos ancestrales que más representan la cultura colombiana es el ajiaco, este plato, en las épocas prehispánicas era preparado con un guisado que se hacía de muchas y diversas yerbas y raíces con alguna carne, el ajiaco en aquel entonces era un plato caracterizado por el ají, pero esta característica se ha perdido con el pasar de los años, el sitio predilecto para la preparación de este plato era el fogón de tres piedras, la cocción que se daba en este tipo de fogones era rápida debido a los pequeños pedazos de carne y en menos de un cuarto de hora el ajiaco estaba listo; el ajiaco descrito por los españoles era una insípida mazamorra, compuesta de turmas y harina de maíz o panizo, en algunas ocasiones también agregaban habas y le daban un color amarillo con el achiote o bija.

Los pueblos indígenas sometían las papas semicultivadas a un proceso de putrefacción especial antes de consumirlas, este proceso se llama jute, se hacía con el fin de suprimir las papas de sustancias tóxicas; para realizar la preparación del jute principalmente se hace un hoyo en la tierra de un diámetro pequeño, luego se deposita una cantidad considerable de papas, también se agrega agua hasta el tope del hoyo y este hueco se cubre con un helecho, encima de él se ponen piedras para que las turmas no floten, las papas se dejan en estos pozos por un periodo de dos o tres meses, en esta secuencia de tiempo el agua es cambiada periódicamente, luego de este tiempo la papa queda descompuesta, y se procedía a cocinarle con papa recién cosechada; este mismo procedimiento lo realizaban con el maíz y el frijol, el objetivo de someter los alimentos a este proceso es guardar la comida para los periodos de escasez y darle una mejor conservación a los alimentos. Esta tradición aún se conserva en las zonas de Boyacá y Cundinamarca, aunque el uso del jute ya es muy escaso (Delgado, 2012).

En la zona del altiplano cundiboyacense existen agricultores que se dedican a la siembra y cosecha de tubérculos las rubas, las ibias, la papa, el olluco, y los cubios, estos alimentos son de origen ancestral y fueron un legado por parte de los muisca para las sociedades actuales, pero a pesar de ello, su consumo no es tan apetecido. Los sistemas de producción que manejan estos agricultores tienen técnicas de carácter ancestral, ya que estos sistemas de producción son típicos de esta zona y se han convertido en parte del sustento económico, además que estos sistemas de producción determinan en gran medida la cultura de los habitantes de estos espacios y su identidad (Clavijo et al., 2011).

En las zonas rurales de este territorio se encuentran grandes variedades de especies nativas retenidas, mantenidas y manejadas por campesinos andinos indígenas y ancestrales, que debido a la presión del mercado y la pérdida de conocimiento tradicional se están desvaneciendo, lo que lleva a una disminución irreversible de los genes y la pérdida de variedades vegetales. Estos campesinos manejan técnicas especiales para sus cultivos una de ellas es la ausencia de uso de pesticidas, por el contrario usan plantas anti invasoras o hierbas para evitar el acercamiento de plagas a sus cultivos, además, hacen uso de un calendario estacional, del cual poseen gran dependencia para realizar los ciclos de cultivo sobre el estado del clima, esto se debe a la limitada tecnología y recursos disponibles que poseen, por lo que se produce la plantación de los tubérculos en el mes de marzo, al comienzo del período de mayor precipitación en el área. La cosecha varía según el ciclo de vida, para la papa, la temporada de crecimiento dura de 7 a 8 meses, dependiendo de la altitud a la que se cultivan y también se tiene en cuenta un ciclo de cultivo de acuerdo a las características que el producto posea como su tamaño (Clavijo et al., 2011).

Las plantas tuberculosas ocupan un gran lugar en la alimentación de estas comunidades; la mafafa, la achira, el ñame; las hibas famosos cultivos de Cundinamarca, Boyacá y Nariño; los cubios alimento preferido de la cultura Muisca son algunos de los productos que destacan dentro de las regiones del país además tubérculos originarios de la región Andina del país conocidos como: *Oxalis tuberosa* Molina, *Tropaelum tuberosum* Ruiz & Pavón y *Ullucus tuberosus* Caldas. Estos tubérculos han perdido su importancia a causa de los cambios en las percep-

nes de los individuos frente a los hábitos y dietas alimentarias, adicionalmente la transformación del conocimiento local y las nuevas generaciones que se ubican en el sectores rurales; la variedad de especies cultivables se ha reducido, esto por la comercialización de productos a los que se les da prioridad, así como los cambios del uso del suelo en zonas de cultivos tradicionales (Clavijo, 2017; López, 2016).

La yuca originaria de América se presenta desde hace 5.000 años, se cultiva principalmente en regiones en las regiones tropicales y subtropicales pertenece a la familia de *euphorbiaceae* del género *Manihot*. Esta puede recibir el nombre de mandioca en diferentes regiones del sur de América, o casabi como la llaman los Arawak (Martínez Velandia, 2016).

La yuca es considerada el producto rey de los antiguos habitantes de nuestro territorio. Debido a su gran e importante consumo, se reconoce la yuca brava y la dulce, la yuca dulce se encuentra en el mar Caribe en Santa Marta; a diferencia de la yuca brava que se encuentra principalmente en la Orinoquía y Amazonía (Martínez Velandia, 2016).

El casabe es elaborado a base de yuca, la cual su preparación se ha conservado con los años, manteniendo la tradición y si algunos de sus elementos no se hubieran extinguido se podría considerar como la receta más antigua. En la preparación del casabe lo más importante es retirar todo el contenido venenoso, esto se hacía con exprimidores artesanales a base de fibras naturales haciéndolos muy útiles para el proceso (Martínez Velandia, 2016).

Los muisca cazaban gallinas de monte, las

cuales se preparaban asadas en la Bogotá antigua, y con estas se preparaba el ajiaco. Como la mayoría de sopas tradicionales, estas llevan hojas en su receta; así como el ajiaco lleva guascas o los tallos en la mazamorra, ya que estos brindan un determinado olor que le daban credibilidad a los platos para los anteriores pobladores de la ciudad (Martínez Velandia, 2016).

La yuca, o mandioca, procedente de la zona tropical americana, fue referida por primera vez por el padre José de Acosta, quien la consideró uno de los principales alimentos de los indígenas que habitaban el Nuevo Mundo. Se cree que pudo tener sus orígenes en la zona septentrional de Brasil, de donde luego pasó a otras regiones tropicales de América, Asia y África. El cazabe, o pan elaborado con yuca, se conseguía de moler y pasar por un cedazo muy fino el producto, hasta obtener una harina con la cual se hacían tortas delgadas. Se cree que la forma de nuestras tradicionales arepas tiene inspiración en el cazabe que hacían nuestros indígenas con la llamada yuca brava. Sus porciones eran un tanto irregulares, pero se caracterizaban por tener apariencia delgada, lo que permitía que pudieran comerse tostaditas. En el siglo XVIII, el misionero franciscano Juan de Santa Gertrudis Serra hizo una clara alusión al consumo del casabe en Cartagena de Indias, cuyas tradiciones fueron pronto asimiladas por religiosos y militares (Gaviria, 2019).

Agricultores

En la temporada de siembra las plagas y enfermedades son raras en las técnicas que utilizan estos campesinos, sin embargo, los agricultores identifican que ocurren ataques de babosas en el cultivo de rubas durante la tuberización

o los cubios e ibias sufren ataques de gusanos cortadores al comienzo de los períodos de baja precipitación, debido al aumento de la actividad de los insectos; y también han identificado manchas en los tubérculos en tiempos de baja humedad porque es una planta refrigeradora, el trabajo de sus sistemas productivos se realiza manualmente con herramientas tradicionales como las azadas, además los cultivos también se manejan con técnicas de observación y la tradición ha permitido el reconocimiento por parte de los productores de tiempos exactos para actividades de siembra y cosecha, sin el cual los cultivos no serían productivos en los días de cosecha o las alturas de las plantas suficientes para desmalezar y otras actividades. (Clavijo et al., 2011).

Según refiere Benavides (2020) la alimentación del resguardo muisca de Chía, por tradición reúne alimentos como maíz, quinua, habas, fríjol, papa, arracacha (Paris y Bohada, 2007), por ejemplo, en una preparación muy conocida en varias culturas indígenas, como lo es la chicha. Esta alimentación se obtiene del municipio de Chía, sus supermercados y plazas de mercado, pero también de las huertas familiares, en las que siembran maíz, papa, arveja, fríjol, cubios, habas, tomate y frutales como la curuba, el tomate de árbol y feijoa. También se está implementando la siembra de manzanos, brevas, perros, ciruelos y duraznos, que se identifican como cultivos foráneos, pero que se han adaptado al territorio y a la cultura alimentaria (Díaz et al., 2011).

Ferias, Fiestas y Festivales

El Festival del Guandú y el Bollo e' Yuca en Sibarco, corregimiento de Baranoa, Atlántico es

un evento que se viene celebrando desde hace 30 años, donde se representa la cultura y la tradición de este mágico lugar. El pasado 19 de febrero del 2021, el Festival del Guandú y el Bollo e' Yuca fue declarado Patrimonio Cultural, hecho que ha logrado desbordar de orgullo y satisfacción a cada uno de los hacedores que año tras año han hecho posible cada versión; marcando así un antes y un después en su historia (Diario la Libertad, febrero 19 del 2021).

Recetas

Es fundamental comprender que los tubérculos tienen un papel significativo en diferentes preparaciones de la gastronomía colombiana, ya que hacen parte de los principales ingredientes de las sopas o cómo acompañante de otros platos, sin embargo, pueden ser preparados en calidad de protagonistas, a continuación, algunos ejemplos.

Enyucado. En el Caribe colombiano, la yuca es un producto que da identidad a su cocina. Dentro de las preparaciones el enyucado que es un amasijo dulce y anisado hace parte importante de la cocina afro.

Chupe de papa criolla. La preparación tiene como ingredientes; leche, sal, pimienta, agua, huevos, queso, calados y cebolla. La preparación inicia con una cocción al fuego y se termina en un horno.

Papas chorreadas. Una de las dos características de esta preparación es el corte que se realiza a la papa, ya que no se le quita toda la cascara, solo una parte, a esto se le conoce como chalequear, La otra característica fundamental es la preparación del guiso, el cual incluye, ali-

ños, tomates, nata, cebollas, y queso, lo anterior se sofríe con aceite y se chorrea encima de las papas.

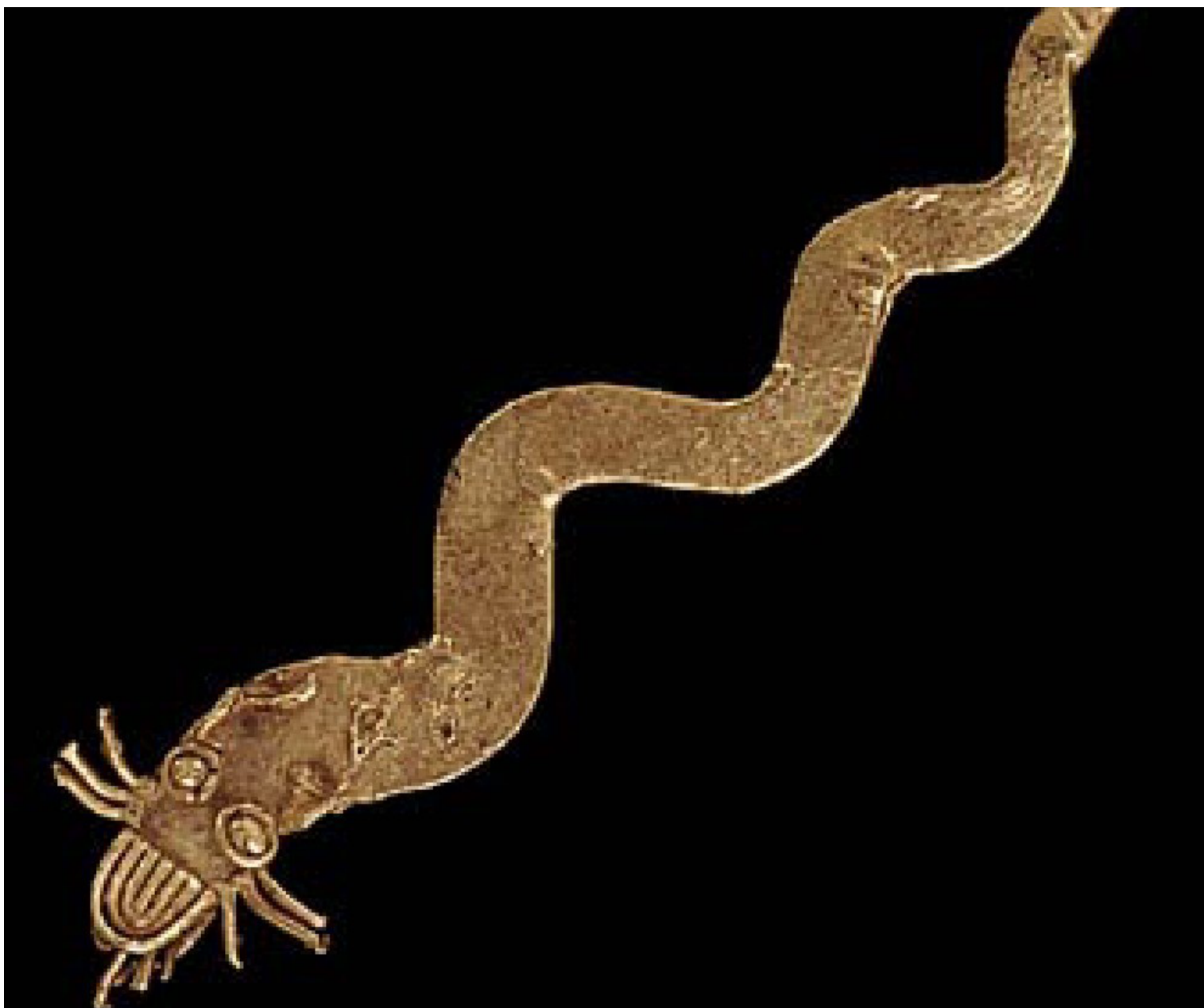
Jute de papa: Esta receta tiene un origen ancestral, y se puede preparar dulce o salado. Se deje la papa durante un tiempo igual o mayor a dos meses en una huaca, se seleccionan las papas más adecuadas, luego se realiza la preparación en el fogón de una estufa de leña y se puede servir el jute dulce con cuajada.

2.9 PESCADOS

Mitos

En diferentes comunidades indígenas la relación de la pesca con la mujer se puede encontrar en sus mitos, se utiliza por medio de metáforas, en las cuales la mujer se compara con los peces, en la comunidad sikuaní se denominan wisiwaji para los cantos de pesca y los cantos para enamorar a una mujer, por lo anterior la frase popular me “voy va a pescar” se relaciona con ir a enamorar a una mujer (Mejía y Turbay, 2007). En el caso de los Muisca la existente identificación en la iconografía de varias figuras serpentiformes se relaciona con peces de agua dulce, teniendo en cuenta la ubicación geográfica del territorio Muisca, con varios lagos, ríos y lagunas. Según Legast (2000) “En el caso de asociar estas figuras serpentiformes de bigotes con peces, la culebra muisca de oro se vincularía con el mundo acuático. En cambio, si se interpreta los apéndices detrás de la cabeza como representación de unas orejas, estas figuras pueden representar animales que combinan rasgos de serpiente y de mamífero” (p.29).

De acuerdo a lo anterior, la mitología Muisca

Figura 2 - Serpentiforme

Nota: La figura serpentiforme en la iconografía muisca, Tomado del Boletín museo del Oro.

llamaba la gran culebra a un concepto femenino, relacionado con los cuerpos de agua.

[...] la divinidad Bachué y su hijo-esposo salieron de la laguna de Iguaque para ir a poblar prolíficamente la tierra, después convirtiéndose ella y su marido en dos muy grandes culebras se metieron por las aguas de la laguna, debido a esto, se realizaban sacrificios en las aguas... Pues

no había arroyo, laguna ni río en que no tuviesen particulares ofrecimientos... Ofrecían entre las peñas del río pedazos de oro, cuentas y otras cosas, para tener mejor suerte en las pesquerías y más en cierta parte peñascosa por donde pasa cerca de un cerro que llaman del Tabaco, a donde por ser mayor la pesca que hacen (Simón, 1981. p. 280).

De igual manera después de lo cual de las aguas salió la primera mujer encargada de reproducir la especie humana y a ellas regresa en forma de culebra, junto con su esposo. A ella, la mujer-culebra quien habita la laguna y se asocia con el agua, se le ofrenda para que los peces que viven con ella sean abundantes, lo que explica porque las lagunas, ríos y arroyos son lugares sagrados en la mente muisca. Igualmente se reitera la unión de la gran culebra con la mujer o con sus facetas relacionadas con el sexo y la infidelidad: para castigar a alguien llamado Meicuchuca, infiel a su esposa, el jeque transforma a la amante en una gran culebra (figura 2). Una noche, la mujer principal encontró a su marido, durmiendo con la una gran culebra en que estaba convertida la china salió con silencio del aposento y casa y yéndose á la del Jeque, le dijo lo que pasaba, el cual le respondió que otro día convidase á la india con otra de las mujeres á irse á bañar á este río que llaman el Bogotá (Simón, 1981. p.303).

Historia

Dentro de los peces encontrados en la dieta de zona de territorios Muisca se nombran frecuentemente es el pez capitán (*Eremophilus mutisiy*) especie que aparece frecuentemente en el altiplano (Sabana de Bogotá), una especie con buena cantidad de proteína y que puede tener un tamaño superior a los 50 centímetros, según Legast (1998) quien cita a Dahl (1971).

Existían otros peces comestible más pequeños, el capitancito (*Threchomyteru shogotensis*), la guapucha (*Grundulus bogotensis*), el baboso del género *Astroblepus* que se desarrolla en las quebradas correntosas de Cundinamarca. Los peces de clima más templado del género

Chaetotoma (familia *Loricariidae*) llamados “trompilisa o cucho” son un poco más grandes (hasta 20 centímetros); su cuerpo está cubierto de placas óseas (p.75).

De igual manera se resalta al río Bogotá como un lugar donde los peces eran abundantes y fundamentales en la alimentación de dieta de los grupos indígenas del altiplano cundiboyacense, según Simón (1981).

[...] como en especial los hacían en una parte del río que llaman de Bosa, que es el que recoge las aguas de este valle de Bogotá, donde son más ordinarias sus pesquerías, y más en cierta parte peñascosa por donde pasa cerca de un cerro que llaman del Tabaco, a donde por ser mayor la pesca que hacen, ofrecían entre las peñas del río pedazos de oro, cuentas y otras cosas, para tener mejor suerte en las pesquerías (p.280).

Se consideraba que el pescado y la carne de venado era principalmente el alimento para los cazadores, es decir el hombre, ya que consideraban que era la forma de recuperar fuerzas, de igual manera existía una jerarquía en la comunidad. De igual manera el comercio de la época se caracterizaba por el intercambio de los muisca con sus excedentes de los textiles elaborados y la sal por otros productos con sus vecinos de otras.

[...] así, en la tierra del cacique Sorocotá en los términos de la ciudad de Vélez, se reunían bogotae, tunjas, sogamosos, guanés, chipataes, agataes, saboyaes y otras muchas provincias, a las que se les veía con un vasto mercado de frutos de sus tierras, y oro, en especial de los agataes y sus vecinos de las vertientes del río Mag-

dalena. Hacia el occidente, los muisucas del valle de Subachoque, dada su estratégica ubicación geográfica entre clima cálido y templado y su vecindad con los panches del río Magdalena, tenían labranzas en época de cosecha de algodón, coca y fruta (Rodríguez, 2006. P.99).

De igual manera las comunidades indígenas de la zona conservaban el pescado con sal para transportarlo y consumirlo tiempo después, en otros trabajos investigativos se resalta la importancia del pescado según Daza (2013) era un recurso de gran abundancia, se comía bastante en el transcurso del tiempo se destinó para la época navideña, acompaña a platos como los buñuelos y el chocolate.

Ferias y Fiestas

Las fiestas referentes a valorar el pescado como alimento fundamental en la región cundiboyacense son escasas, es posible referirse a una celebración importante en el río Magdalena, La fiesta de la subienda según Carvajal (2020).

[...] este carnaval en el año 1962 abarcó un reinado popular en donde sus pescadores eligieron a su reina, cuya misión radica en resaltar la labor que se realiza a orillas del Magdalena y un carnaval a finales del mes de febrero en donde se involucra a la población a participar de estas actividades artísticas. Para la subienda de 1962, este acontecimiento fue una bendición ya que en años anteriores no fue lo que se pensaba, en estas imágenes podemos observar la gran afluencia de personas en ambas orillas del río y otro grupo en sus canoas inspeccionando la cantidad de peces, de la misma manera se pueden observar algunas de sus herramien-

tas de pesca, como la atarraya y los congolos puestos a secar para los más experimentados, y canastos de mimbre y tarros de hojalata para los temerarios novatos que quisieran pescar por su cuenta, a su vez se determina claramente que los pescadores profesionales montan sus toldas en la ribera occidental del Río Magdalena junto con su herramientas para poder pasar la noche y obtener las juntas de peces que se desplazan en el amanecer. (p.4)

Se considera al final un tributo y agradecimiento a las personas que dedican su vida al desarrollo del “Carnaval cultural y reinado popular de la Subienda”.

Recetas

Maíz porva con sardinitas. Es una preparación tradicionalmente de Fúquene, Cundinamarca, los ingredientes son: Aceite, Sal, Maíz Porva y las sardinitas, la preparación se hace por separado, el maíz por una parte se pone a tostar y aparte se sofríen las sardinitas. Se puede servir por separado o todo revuelto.

Cocido de pescado. Esta preparación se relaciona con el pescado Capitán, el cual se alista igual que se realiza con otros peces, el cocido puede incluir varios tipos de ingredientes, esto depende de las cosechas que se estén dando en el momento, preferiblemente arveja, papa,

calabaza, Zanahoria, frijoles, ahuyama. Dependiendo de la dureza de cada producto se van incluyendo a la olla, el aliño lo brinda el ajo, la cebolla, tomate y pimentón, después se sirve cuando la papa muestre que esta blanda.

2.10 COCA

Mitos

El origen de la planta de Coca o Hayo es desconocido, sin embargo, se considera que el primer relato, mito o leyenda que vincula a la coca es una historia con Manco Capa, personaje importante para la cultura Inca y quien en su historia se le relaciona con la planta y sus inicios en el lago Titikaka, lo anterior lo respalda documentos antiguos escritos en idioma Aymará, donde se encuentra la palabra “kkoca” y después pasó al idioma Keetschua. En Perú existe una antigua leyenda sobre una hermosa mujer que murió de manera violenta por culpa de sus pecados, pero encontró en su vientre una planta milagrosa y mágica, de la misma manera se relacionaba las plantas con un espíritu divino que hace que crecieran.

En Colombia existe una leyenda de los Kogi y hace referencia del origen de la coca, vincula a Sintana, considerado el primer hombre, quien trajo a una mujercita pequeña que convirtió en planta, de sus semillas se sembró en palomino la coca. Otro mito sobre la coca vincula a la mamá teyuna (tairona), cuando se convirtió en pájaro y de su cabello cayeron dos semillas de coca y las sembró, después la compartió con los demás. Igualmente existe un mito que relaciona el primer sabio su hija y el árbol más grande del mundo, la hija dio a luz un hijo, pero cuando lo fue a mostrar al sabio se había convertido en un

árbol, el cual brinda todo tipo de frutos, como; yuca, plátano, coca, entre otros (Uscátegui, 1954).

Por ejemplo, Rodríguez (2006. p.121) se refiere a la coca.

[...] hablan pocas palabras, duermen poco, pues el mayor espacio de la noche gasta en mascar ayo, que son hojas naturalmente como de zumaque; y de la misma labranzas, y los efectos son ni más ni menos: más beber de gran vigor el jugo, pues compartan con él la sed y el hambre, y aún debe conservar la dentadura, pues por viejo que sea cualquier indio muere sin padecer falta de dientes; y en todas las naciones de estas indias es común uso.

La coca alberga una serie de mitos leyendas e historias de las comunidades indígenas del continente y su relación es profunda desde lo espiritual, lo nutricional, lo medicinal, entre otras relaciones.

Planta

La coca (*Erythroxylum coca*) se considera un género pantropical que incluye un promedio de 230 especies, cerca de 190 se pueden ubicar en la región tropical del continente americano. Esta planta en Colombia se puede localizar en la Amazonía, Caquetá, Tolima y Cauca (Bonilla y Fernández-Alonso, 2019). Esta planta combinándola con la chica se le atribuyeron propiedades curativas, en especial para tratar problemas pulmonares y la tos (Aguilar, 2001). El descubrimiento de la plata se le puede atribuir a los pequeños grupos de indios nómadas que ocuparon el Andes en el período inmediatamente posterior a la glaciación, considerando

Figura 3 - Dibujo de coca y lámina de la "Flora Peruviana"



Nota: La imagen representa la *Erythroxylon Coca*. Fuente: Dibujo de Gálvez, ca. 1798. Lámina de la "Flora Peruviana". Fuente: Real Jardín Botánico, Madrid España. Imagen de la derecha; Plantación de Coca. Grabado de P.S. Duval sobre dibujo de L. Gibbon.



varios siglos de experimentación con las hojas, posiblemente en infusiones y posteriormente sus propiedades energéticas y medicinales (Antonil, 1978).

El uso de la coca en las costumbres de los muiscas que vivían entre de las mesetas que rodean a Bogotá y Tunja fue registrado por varios cronistas (figura 3) mencionando su aplicación para hacer ayuno toda la noche en el proceso de meditación de los sacerdotes de Muisca, se indica que al inicio del siglo XVII la coca estaba presente en la región Cundiboyacense, su producción se encontraba cerca de Duitama. La

costumbre de mascar coca continuó hasta finales del siglo XVIII (Piedrahita, 1981).

Fiestas y Ferias

Es difícil encontrar fiestas dirigidas a la planta de la coca, es probable que esto pase como resultado de la estigmatización que se tiene al relacionar la planta de la coca con la cocaína, dentro del proceso que se hace para llegar a la cocaína se encuentran sustancias como: Ácido sulfúrico, Permanganato potásico y Éter etílico. Se considera que antiguamente los indígenas celebraban fiestas en honor a esta planta, hoy

CAPÍTULO 3

INCIDIENDO EN CAMPO DESDE LO

METODOLÓGICO

Autores:

Corporación Universitaria UNITEC

Leonardo Castellanos Ramírez

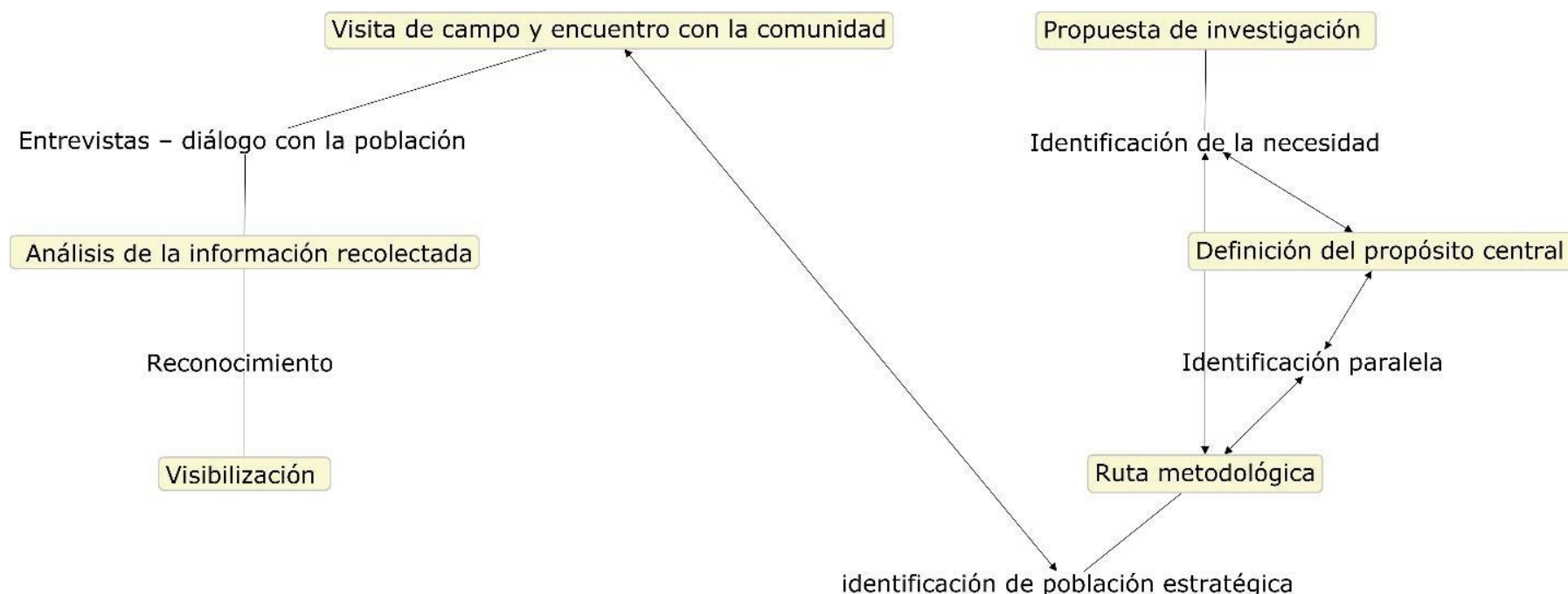
Este proyecto de investigación identificó una estructura metodológica basada en el enfoque cualitativo, reconociendo que a través de la recolección de datos se busca alcanzar las respuestas a preguntas establecidas en la formulación del problema, inquietudes que nacen del equipo investigador y que a su vez identifica la necesidad de generar proyectos investigativos de esta índole. Desde la pregunta de investigación y cada una de sus hipótesis planteadas, se entiende que dicha estructura es lo suficientemente flexible como para volver a retroceder en su formulación, retomando la intención del proyecto y así mismo garantizando una ruta clara para el proyecto, tanto para el análisis de la información recolectada como para los resultados que se esperan obtener (Fernández et al., 2014).

La investigación cualitativa además de concatenar todo el proceso teórico y conceptual

definido en los primeros capítulos del documento, a su vez genera una particularidad inherente de los proyectos basados en los estudios descriptivos y es que, en palabras de Fernández et al. (2014), “utiliza la recolección de datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (p 7). Este proceso dinámico permite a las y los investigadores redefinir los instrumentos de investigación, llevándolos a un ejercicio de reflexión y reconstrucción constante entre la obtención de los datos y la estructura teórica conceptual, atravesada por el propósito central de la investigación.

Es por eso que sin desconocer la complejidad en la ruta establecida por el proyecto de investigación y por la naturaleza del mismo, buscando relacionar varias perspectivas bajo un mismo propósito de estudio identificado por el equipo investigador, integrado por docentes de las IES

Figura 4 - Estructura del proyecto



Nota: Elaboración propia

(Instituciones de Educación Superior) junto con estudiantes de semilleros de investigación y estudiantes de prácticas académicas, como también un grupo de profesionales de la alcaldía municipal de Chía, ratificando que la sumatoria de esfuerzos hace cada vez más interesante, también complejo, los proyectos de investigación.

3.1 ESTRUCTURA METODOLÓGICA DE INVESTIGACIÓN

A continuación se presentará la estructura general que establece las fases de ejecución del proyecto, desarrollándose en el transcurso del mismo y que describe de manera detallada cada momento del proyecto, constituyendo una tarea continua que permite identificar los aportes que cada fase contiene y que resultan en la construcción de un producto de investigación que evidencia la riqueza gastronómica del municipio de Chía Cundinamarca, la identidad que cada persona reflejó en la voluntad para dialogar con el equipo investigador y en la obtención de los datos, siendo la oportunidad de reivindicar los procesos culturales que posee cada territorio como apuestas para el desarrollo local y la generación de alternativas económicas a través del sector turístico, ese mismo que se ha insertado en la cotidianidad de la sociedad y que cada vez más es fuente de estudio.

En la figura 4, se refleja cada una de las fases ejecutadas a lo largo del proyecto, presentando de manera sistémica la secuencia lógica de inmersión en el territorio a través de la estructura del proyecto.

Estas son cada una de las fases anteriormente expuestas de manera sistémica, expresando la

narrativa de cada una de ellas desde el campo de investigación académica:

Propuesta de Investigación

Esta fase permitió la identificación de necesidades propias de Chía para proponer tanto el equipo de investigación como cada una de sus formas de abordaje para resolver la necesidad propia de reconocer a Chía como un destino turístico gastronómico.

Identificación de la Necesidad

En este segundo momento el equipo reconoce la escasa visibilización y promoción de Chía como un destino turístico potencialmente gastronómico. Es desde allí que se busca reconocer un problema central, así mismo las causas que alimentan dicho problema, generando un contexto dentro del escenario propio de la investigación.

Definición del Propósito Central - Formulación de Objetivos

Para este momento y como consecuencia del ejercicio revisión de factores a mejorar se propone el objetivo central de la investigación. Es así como se define identificar las manifestaciones del patrimonio intangible del municipio de Chía a través de la gastronomía.

Ruta Metodológica – Metodología de Investigación

Para este momento de la investigación ya el proyecto cuenta con toda una revisión bibliográfica que aporta conceptual y teóricamen-

te al proyecto, fundamentando cada una de las etapas de búsqueda de información e incidencia en la resolución de problemática de investigación. Se establecen a su vez los dos instrumentos de investigación que como intermediarios entre los conocimientos de la población en términos gastronómicos y su posterior análisis y visibilización, permiten definir la ruta metodológica.

Identificación de la Población - Definir la Muestra

Para establecer una relación entre el objetivo de investigación y la hipótesis, es necesario reconocer a las personas que han estado conservando la tradición gastronómica del municipio a través de la preparación, producción y emprendimientos gastronómicos, que se articula de manera transversal por las costumbres, la ancestralidad y el conocimiento empírico de su población.

Visita de Campo y Encuentro con la Comunidad - Recolección de Datos

Es el momento de ir a campo y entablar un diálogo de saberes y experiencias. Este se traslada a la aplicación de los dos instrumentos definidos en la fase 4, los cuales se presentan como el medio para llegar al territorio y reconocer la labor propia de la población local en el ejercicio de relacionarse con la gastronomía, desde cada una de las perspectivas identificadas.

Información recolectada - Análisis de los Datos

En este punto del proyecto de investigación

se hace necesario analizar la información desde cada una de las perspectivas dispuestas por el conocimiento del equipo investigador, generando así un abordaje íntegro de los resultados y de la información obtenida en el trabajo de campo. Cabe aclarar que, a través de matrices de análisis, instrumentos y softwares, el equipo investigador reconoce y analiza lo definido en las fases de definición del problema, hipótesis y cumplimiento de los objetivos.

Reconocimiento - Obtención de los Resultados

En este momento el equipo investigador prepara cada uno de los productos y la información que da cumplimiento al objetivo central y se identifica a través de verificar el alcance de la hipótesis planteada. Los instrumentos de análisis diseñados para el proyecto, juegan un papel fundamental en permitir acceder de manera concisa y clara a los resultados de la investigación, conduciendo de forma ágil al equipo investigador a la información recolectada con cada una de sus reflexiones. Es de esta manera como el equipo define las formas de concluir el ejercicio, estableciendo productos de divulgación, socialización y entrega del material propio que evidencian la voz propia de la comunidad y su relación con la gastronomía local.

Visibilización - Publicación de Resultados

Como fase final, se toma el tiempo para preparar cada uno de los productos que darán la posibilidad de visibilizar y reconocer la riqueza gastronómica del municipio de Chía.

Es importante resaltar que este proyecto de investigación busca visualizar una actividad turística basada en la identidad gastronómica del

municipio, puesta a disposición en varios escenarios donde las preparaciones culinarias toman un sentido cultural que se ha venido manteniendo en el tiempo, que se ha transformado y que representa a la comunidad chiense. El turismo como sector de la economía se ha venido posicionando como una de las actividades posmodernas de la sociedad, pasando de un modelo que en un principio se concentraba en sectores específicos de las ciudades o entornos periféricos, a una actividad que reconoce una variedad de productos y servicios basados en la heterogeneidad de los territorios, pluridiversidad cultural y descentralización de los entornos turísticos.

La gastronomía introdujo una práctica social que ha sido motivación del viaje, coincidiendo con la conexión de saberes ancestrales, prácticas y formas de cocción y nuevas recetas que transforman los alimentos en experiencias significativas para sus comensales (Hernandez-Mogollon, Lopez-Guzman & Di Clemente, 2013). Parte del propósito de este proyecto se establece en sacar a flote esta riqueza cultural que se evidencia en la gastronomía local, asegurando que gran parte de la población nativa aún conserva un legado gastronómico que es imperativo visualizar, para resguardar, proteger y conservar los saberes gastronómicos como patrimonio cultural y a su vez como un valor social que se mantiene en el municipio y que lo posiciona como un destino turístico gastronómico.

Todo este entramado mantuvo a la investigación en una condición de retomar todo el tiempo los planteamientos anteriores, regresando a etapas previas que (Fernández, Baptista y Sampieri, 2014), ayudan al equipo investigador a resaltar algunos procesos para que la discu-

sión teórica y los planteamientos problemáticos reflejen los resultados que se buscan obtener del proyecto investigativo; el proceso metodológico a su vez destaca un estudio descriptivo.

El proceso se estableció en la obtención de datos para ser analizados de forma descriptiva, buscando especificar cada una de las cuestiones asociadas a la población local, grupos y comunidad en general (Cazau, 2006). Como lo menciona Hyman (1955), el proceso descriptivo se condiciona a partir de la conceptualización del fenómeno, estructura teórica planteada dentro del mismo capítulo y problema teórico fundamental (citado por Cazau, 2006), retomando las fuentes usadas para la construcción teórico - conceptual y su relevancia en la manifestación del trabajo práctico de la investigación.

Esta situación plantea dos aspectos: la primera en lograr reproducir de manera lógica y sistemática un planteamiento teórico-conceptual que desde la investigación se plantea para aludir la gastronomía local y su propósito fundamental en el reconocimiento identitario desde la perspectiva territorial y; la narrativa de la población que sostiene cada una de estas aristas desde los instrumentos de investigación y su manejo oportuno para la obtención de datos.

Desde muestras homogéneas la variabilidad es poca, aunque en el diverso mundo de la gastronomía se evidencian formas diferentes de relacionamiento con dichas prácticas culturales, lo que le interesa al proyecto es poder establecer un diálogo con personas seleccionadas a través de una muestra no probabilística por conveniencia (Otzen y Manterola, 2017), donde personas especialmente destacadas como

jefes de cocina de restaurantes previamente identificados, chefs de establecimientos gastronómicos reconocidos por la población local, algunos propietarios de restaurantes ubicados en la plazoleta de comidas de la Plaza de Mercado El Cacique o, la misma comunidad del cabildo muisca de Chía, participaron activamente para la recolección de los datos, siendo los sujetos – objeto de estudio.

Dentro de los instrumentos de recolección de información, la entrevista semiestructurada fue el instrumento rector del proyecto de investigación, permitiendo generar un espacio de diálogo itinerante dentro de la acción de entrevistar y ser entrevistado. Cada una de las preguntas se relaciona alrededor de categorías de estudio, las mismas que se establecen dentro del proyecto de investigación, siendo el diálogo un espacio mismo de reflexión.

3.2 OBSERVACIÓN DE CAMPO, IDENTIFICANDO FORMAS Y COSTUMBRES

La técnica de observación de campo o simplemente observación, que también recibe el nombre de observación cualitativa, permite establecer una disposición no solo de ver con los ojos, como por obvias razones creemos que sucede, sino que en los procesos de investigación se busca observar con todos los sentidos (Fernández et al., 2014), buscando la manera de “explorar y describir ambientes, comunidades, subculturas y los ambientes de la vida social” (p 399).

Cabe resaltar que la observación se hizo de dos formas: una estableciendo una relación de observación del sujeto y sus prácticas (acciones) y otra relacionando su entorno (lugar).

Aunque el ejercicio parece ser lo suficientemente simple, se busca que a través de la técnica se logre conectar no solo los relatos expresados por los sujetos sino también su contexto, correspondiendo al lugar de encuentro y sus prácticas relacionadas al espacio. Las cocinas junto con cada uno de sus utensilios, cuchillos, platos, ollas, tablas de picar, fogones, y otros más que no son menos importantes, hicieron parte de esos accesorios que permitieron identificar ciertas acciones que permanecen y se manifiestan en los lugares como la mencionada cocina, que a su vez se puede ubicar en el escenario que no es público y visible al comensal, que en palabras de MacCannell (2003) se podría llamar el back stage, parte trasera del escenario principal, que muchas de las veces se oculta a los visitantes y que este proyecto busca reavivar como un espacio esencial.

Los registros fotográficos juegan un papel importante dentro de la investigación, refiriendo estos escenarios que simbólicamente acuden a las prácticas culinarias, misión cotidiana del ser humano que no solo está provisto de deleitarse con los sabores exquisitos de la comida colombiana, “sino mucho del placer de manipular materias primas, organizar, combinar, modificar, inventar” (De Certau, 2000, p 155).

La observación se oficializó en algunos momentos como un espacio participante, donde el equipo investigador se dio a la tarea de relacionarse con ese invento cotidiano de cocinar y preparar alimentos como ejercicio societal, que convoca a una conversación explícita entre sabores, aromas y texturas, guiadas por nuestras personas entrevistadas que representan la práctica misma de cocinar.

Cabe resaltar que dicha observación se ejerció desde la objetividad científica, incluyendo tanto observaciones poco estructuradas y libres como algunas que retoman la sistematicidad y estructuras un poco más rígidas (Cazau, 2006), siendo el sujeto entrevistado el que dé lugar a una u otra forma de observación, estando siempre dentro del criterio científico y de juicio racional y objetivo. Cuando se está observando parte de la técnica de observar es dejar registro de lo que se observa, son las fotografías las garantes de contener toda la simbología de lo sucedido en la entrevista.

3.3 ENTREVISTA, ESTABLECIENDO UN DIÁLOGO DE SABERES

Partiendo de las varias formas de hacer una entrevista, entre las que se encuentran aquellas que establecen preguntas que se deben responder desde la orientación misma del cuestionario, sin ánimo de direccionar o generar otra forma de preguntar, hasta las que el simple hecho del encuentro y el diálogo frente a un tema en común se hace evidente la recolección de datos (Fernández et. al, 2014), lo que para Denzin y Lincoln (2012) es el arte de realizar preguntas y escuchar respuestas. En conclusión, es el equivalente que tiene la forma de reconocer un diálogo de saberes que se propone desde un instrumento lo suficientemente flexible para darle forma según la entrevista y la persona entrevistada lo permita.

Cada una de estas concepciones no generan ninguna discusión al respecto, solo logran matizar la correspondencia de realizar entrevistas y de permitir expresar de manera sucinta la forma y el uso de dicho instrumento de recolección de información. Cabe resaltar que cada una de las

preguntas formuladas se presenta desde varias directrices, la primera desde la naturaleza misma de la investigación, que propone una serie de categorías que son de necesaria aproximación en cada uno de los instrumentos; la segunda desde la estructura misma de la entrevista semiestructurada, proponiendo algunas preguntas generales; otras que permiten ejemplificar; algunas de ellas que se establecen como preguntas estructurantes y otras de contraste buscando identificar similitudes o diferencias sobre el tema en relación (Fernández et. al, 2014).

A continuación, presentamos la lista de preguntas que fueron diseñadas, como cuestionario que permiten fijar algunos temas de interés. Se hace necesario aclarar que estas preguntas otorgan algunas orientaciones frente a cada una de las entrevistas, reconociendo que aunque el tema central se dirige hacia la búsqueda de información asociada a la gastronomía en el municipio y sus formas de expresión, cada uno de las y los entrevistados poseen diversas formas de relacionamiento, no solo desde la preparación sino desde el mismo hecho de tener alguna correspondencia con los alimentos, siendo a través del cultivo, la cosecha y la labor de producción, hasta la mismas técnicas de cocción que se han transformado desde la ancestralidad hasta la posmodernidad.

A continuación, se presentan algunas de las preguntas orientadoras de la entrevista (tabla 1), reconociendo que cada entrevista tuvo su propia forma de planteamiento.

Tabla 1 - Se muestran algunas de las preguntas orientadoras.

Preguntas	Categorías
<p>¿Cuáles son los productos más cosechados en el municipio de Chía?</p> <p>¿Acá podríamos tener algún plato típico, ancestral de Chía?</p> <p>¿Se consiguen todavía estos productos en Chía?</p> <p>¿Se consigue maíz fresco, por ejemplo, para hacer sopas o amasijos?</p>	Alimentos
<p>¿Cómo era la cocina de su abuela, ella misma cultivaba sus alimentos?</p> <p>¿Conoce restaurantes de gastronomía típica y ancestral?</p> <p>¿Qué técnicas de cocción y utensilios utilizaban en su casa cuando era niño?</p> <p>¿Qué técnicas de preparación utiliza en el restaurante?</p> <p>¿Cuáles son los productos que más le piden y más vende?</p> <p>¿Usa métodos tradicionales de cocción?</p>	Técnicas y servicios
<p>¿Cuáles son los platos que se consumían en la región antiguamente?</p> <p>¿De esos platos típicos, conoce algunas leyendas o mitos?</p> <p>¿Qué entiende por comida ancestral?</p> <p>Si hablamos de comida típica, ¿cómo la definiría?</p> <p>¿Ha participado en alguna feria o festival de acá del municipio?</p>	Lugar

*Nota: Estructura desarrollada para las entrevistas que se aplicaron en el municipio de Chía.
Elaboración propia.*

CAPÍTULO 4

CHÍA Y SU PATRIMONIO INTANGIBLE A PARTIR DE LA GASTRONOMÍA

Autores:

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Jesús Alexis Barón Chivara

Fundación Universitaria Los Libertadores

Sandra Patricia Cote Daza, Claudia Lucia Silva Barrera

Alcaldía de Chía

Nardelly Julieth Correa Alvarado y Max Alejandro Pabón Quintero,

Corporación Universitaria UNITEC

Leonardo Castellanos Ramirez, Daniela León Rodríguez, Erika Yuliet Piñeros, Corredor, Santiago Maldonado Saavedra, Luisa Quintero Gómez, Geraldine Suarez Ventero y Natalia Quiroga Ahumada.

El Papel de la Gastronomía en el Desarrollo de una Actividad Turística Sostenible

Reconocimiento, esta es la palabra clave para destacar la importancia de los ejercicios relacionados con la identificación y relacionamiento de actores, que permitan generar un entendimiento mutuo que trascienda los escenarios económicos para emprender un camino de innovación y desarrollo sostenible de la actividad turística, en pro de la salvaguardia del patrimonio inmaterial de las comunidades.

Dicho ejercicio pretende visibilizar la importancia de la unión de los diferentes actores que intervienen en la cadena productiva del turismo, en este caso asociada a la gastronomía, y cómo esta actividad permite explorar diversidad de opciones para el cumplimiento de los objetivos de cada una de las partes que intervienen. Es así, como en este apartado se revisa cual es el papel de la gastronomía en el desarrollo de una actividad turística sostenible en el municipio de Chía, resaltando especialmente su valor cultural.

La gastronomía siempre ha formado parte del turismo, siendo un servicio complementario básico para saciar la necesidad de restauración de los turistas, no obstante, esta dinámica ha cambiado, pasando de aquellos turistas que simplemente se alimentan durante los viajes a aquellos para los que la gastronomía influye decisivamente en la elección del destino y desean saciar su apetito cultural, más allá del fisiológico (2019, p. 8).

Es por lo anterior, que ante el surgimiento de este nuevo producto turístico la Organización Mundial del Turismo (OMT) define el turismo gas-

trónomico como

[...] un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina (2019, p. 8).

Es así, que el turismo gastronómico se basa en un concepto de conocer y aprender, comer, degustar y disfrutar de la cultura gastronómica identificada en un territorio; convirtiendo así, la identidad culinaria de los territorios como un elemento de diferenciación frente a otros destinos, siendo aspectos particulares como los paisajes, la cultura, los productos, las técnicas y los platos, el eje vertebral de la oferta gastronómica y de las experiencias relacionadas (2019, p. 9).

Si bien el turismo gastronómico explora actividades más allá de las experiencias culturales auténticas, es de interés destacar la importancia de esta, dentro de la generación de un producto turístico asociado a esta motivación de viaje, enalteciendo su papel dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial- PCI, el cual se manifiesta, entre otros, en los siguientes ámbitos: 1. Artesanía y artes visuales basadas en técnicas artesanales tradicionales, 2. Gastronomía y artes culinarias, 3. Prácticas sociales, rituales y festividades, 4. Música y artes escénicas, 5. Tradiciones y expresiones orales, incluido el lenguaje como vehículo de patrimonio cultural inmaterial, 6. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo (OMT, 2013, p. 3).

Teniendo en cuenta lo anterior, a pesar de identificar la categoría de Gastronomía y artes culinarias, la cual comprende los alimentos y bebidas de especial trascendencia para ciertos grupos culturales o asociados a ciertos lugares (OMT, 2013, p. 4), vale la pena ver el PCI en conjunto y sus bondades para la actividad turística.

Buscar la identidad gastronómica del destino, se convierte en un reto de introspección que permita reconocer aquellos elementos diferenciales, que más allá de convertirse en una acción de mercantilización y banalización, se convierta en una herramienta de salvaguardia, al identificar y ofrecer mayores posibilidades de intercambio cultural entre las mismas comunidades locales y visitantes. Para ello, se debe partir del origen y paso a paso descubrir elementos únicos y no dejarlos desvanecer en el tiempo.

Es así como, tomando de referencia las recomendaciones realizadas por la OMT, se establecen las siguientes consideraciones que permitan enaltecer la gastronomía y artes culinarias dentro de la actividad turística:

- La incorporación de la gastronomía tradicional a la oferta turística repercute positivamente en el desarrollo de la cadena de suministro, la salvaguardia de las prácticas agrícolas tradicionales y la biodiversidad.
- Una labor de coordinación y comercialización eficaces contribuyen al desarrollo de rutas gastronómicas que pueden catalizar el desarrollo local y evitar el éxodo rural.
- Han de establecerse asociaciones comerciales para fomentar y regular prácticas de higiene y seguridad alimentaria, creación de marcas y

control de derechos de propiedad industrial, entre otras.

- Hay que poner en práctica programas específicos de capacitación para garantizar la calidad y el respeto de las normas de higiene en la preparación y la presentación de alimentos y bebidas. (2013, p. 11).

Finalmente, vale la pena destacar la capacidad que ostenta el turismo gastronómico para contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en los Destinos y una inmensa oportunidad de desarrollar esa contribución en áreas como el desarrollo rural, el crecimiento económico, la creación de empleo o el consumo y la producción responsables (OMT, 2019, p. 9), capacidades las cuales se deben aprovechar, con el fin de garantizar la sostenibilidad turística asociada a la gastronomía del municipio de Chía. Teniendo en cuenta todo lo anterior, se realizó el trabajo de campo en el municipio con los restaurantes que quisieron compartir su propuesta de valor, la cual relaciona el turismo gastronómico, por otra parte, personas que hacen parte del cabildo indígena del municipio y con conocimiento de gastronomía ancestral, las cocineras y cocineros de la plaza de mercado del municipio, teniendo en cuenta que es un lugar de encuentro de varias manifestaciones del patrimonio cultural, agricultores y artesanos.

4.1 RESTAURANTES

Se realizaron entrevistas en 5 restaurantes participantes ubicados en el municipio de Chía, Restaurante Palo de Agua, Restaurante Burgers And Bowls, Restaurante El Galápagos, Restaurante La María y el Restaurante Colombia donde los propietarios y/o administradores participaron. (figura 5)

Figura 6 - Tablero del restaurante



Nota: En este tablero se describe parte del valor agregado y la esencia del restaurante. Registro propio

bargo, siempre hemos hecho sopas tradicionales [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Es así cómo se relaciona la gastronomía, la cultura y la ancestralidad de los residentes del municipio quienes poseen fuertes vínculos con el departamento de Boyacá, entendiendo la región Cundiboyacense con una zona emblemática que se encuentra unida por diferentes preparaciones donde se unen los orígenes campesino, muisca y español, y se encuentran por ejemplo sopas como el ajiaco, cuchuco de trigo, cocido boyacense, changua y caldo de costilla que son comunes en los dos departamentos (García, 2012), al igual que bebidas

artesanales y tradicionales como el guarapo, masato y sabajón que provienen desde la época aborigen y que presentan algunos cambios debido a la colonización (Gutiérrez y Leal, 2021) o postres como brevas con arequipe, plátanos maduros asados (Ordoñez, 2012).

El restaurante ofrece platos derivados de los productos del altiplano Cundiboyacense, con lo cual Margarita referencia que logra un producto diferencial. Ella narra cómo su cocina tradicional se genera desde la siembra con productos de origen y tradicionales. Además, expone que tiene un proyecto personal Herencia, en el cual narra ese vínculo que existe entre el origen y su cocina. Además, manifiesta que

[...] hablar de cocina tradicional, tiene que hablarse desde la siembra y desde el origen, porque es muy difícil hacer una sopa o hablar de cocina sin los ingredientes adecuados, una carne la encuentras en cualquier parte, de alguna forma, pero un tipo de maíz o una variedad de papa no es lo mismo y desafortunadamente los mercados, creo que están muy globalizados, entonces en cualquier mercado, además, encuentras los mismos productos que están en todo el mundo.

[...] Nosotros siempre trabajamos de alguna forma con la plaza de mercado, esa fue como nuestro proceso siempre, o permanente, porque

había un poco más de variedad, sin embargo, no era suficiente porque de todas maneras una plaza, que tiene mucho producto pues que se trae de ABASTOS, no era como tan sencillo conseguir algunos de los ingredientes que nosotros necesitábamos para el uso de nuestras sopas porque además, ya no era solo hablar de ajia-co, mondongo, o de mute o de mazamorra chiquita, que sí es como un plato [...].

[...] yo creo que hace 10 años para acá el mercado ha cambiado muchísimo y creo que cada vez se traen más cosas de afuera que lo nuestro, y definitivamente eso no es positivo. Ese cambio para mí, empecé a pensar en mí o a

Figura 7 - Chef Margarita Arredondo



Nota: La chef está ubicada en una de las mesas del restaurante, en el cual se desarrolló la entrevista. Registro propio.

pensar en un tipo de cocina más de identidad, entonces va creciendo el restaurante con mi familia, mis papas, crearon el restaurante, mi papá y mi mamá y mi hermano y yo crecimos ahí. Nos tocaba digamos como estar en el día a día, trabajando con ellos, haciendo las cosas que hacíamos, como sopas tradicionales y el cocido boyacense y teníamos unas opciones de fondo [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

También relaciona como el plato estrella es el cocido boyacense y desde ahí ya se empieza a hablar desde la parte ancestral, entonces teníamos muy pocos proveedores que podían suministrar, los cubios, hibas, chuguas. Este plato es completamente vegetariano, porque al final ese es el origen del cocido, todos los tubérculos indígenas y muiscas, ya que no era un cocido que incluyera la carne de cerdo (figura 7).

El restaurante ha venido trabajando con la plaza de mercado, Siembra por Metro con quienes se genera un vínculo, además una inquietud por conocer y trabajar con personas que cultivaban y seguían cultivando ingredientes tradicionales, es así como relaciona que son

[...] parte o creamos en Chía, no... no creamos en Chía, sino hicimos una apertura del movimiento Slow Food y lo abrimos también con un historiador de aquí, que nos permitió como dar una visión más amplia a lo que nosotros pues no tenemos como un recurso tan cercano de la historia en cuanto a un material de investigación, entonces es mucho más complejo. En la biblioteca del municipio encontramos algunas cosas, pero tampoco era tan sencillo adquirir ese material y a parte de ese material no había pues nada que nos acercara, entonces fue más em-

pezar a conocer y empezamos a conocer las personas que cultivaban y seguían cultivando ingredientes tradicionales que podían borrarse en nuestros productores directos, también cerrando la brecha de intermediarios y generando esa comunidad, nosotros empezamos a hablar desde comunidad como restaurante, empezamos a crear un tipo de ferias, de acercamientos para que ellos exhibieron sus productos y yo pudiera como darles a conocer a la gente directamente estos productos, estamos hablando del año 2013, que nosotros empezamos a generar este enlace y además, empezamos a sembrar.

Yo no tenía, pues porque nosotros hemos empezado siempre hemos estado moviéndonos en Chía, pero no tenemos algo propio, mi familia como en el restaurante, no tenemos el espacio para cultivar. Hay un espacio en Zipaquirá de un tío, desde allí nace el tema, eso hizo que nosotros empezáramos a cultivar diferentes tipos de papas, maíces, empezar a conseguir a semillas de ese tipo [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

La pérdida de ingredientes tradicionales y la disminución de los cultivos que anteriormente habían sido parte de la economía de la región, se puede explicar por múltiples causas, una de ellas la menciona Ochoa et al. (2013), en la cual se desarrolló un modelo a partir de la resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Agropecuario que afectaba la diversidad de las semillas y por ende la conservación de la biodiversidad, otras razones han sido expuestas por Cilment (2012), quién relaciona como el proceso de globalización ha hecho que se homogenicen los alimentos y que se generen modas relacionadas con su consumo.

Por su parte destaca el reconocimiento que le otorgan al restaurante [...] hay algo por lo que me conocen mucho en Chía que son los tallos, se dejaron de conseguir aproximadamente hace unos 6 años, todos esos productos de una forma continua (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021). Los tallos mencionados eran ampliamente cultivados en la región Cundiboyacense, sin embargo, este tipo de cultivos ha disminuido, encontrándose actualmente pequeñas plantaciones en algunos municipios del departamento como Chía, Gusca o Tausa. Es en este contexto que en el restaurante se busca rescatar este tipo de alimentos, por ejemplo, expone que

[...] La mazamorra, yo no hago una mazamorra chiquita sino una mazamorra tierna con tallos que es el origen de lo que yo pude lograr con la comunidad indígena de Chía, yo no hago solamente un cocido boyacense sino tengo la opción de hacer un cocido completamente vegetariano, porque al final ese es el origen del cocido, todos los tubérculos indígenas y muiscas, no era un cocido con cerdo, con pollo, con res, porque no son nuestros, y tengo un público que dicen que son y no son vegetarianos y hago el uso del recurso que tengo y si un día me voy a una comunidad y tengo que comer carne pues tengo que comer carne, pero en este caso muchos vegetarianos nos buscan, por un plato típico que pueda ser vegetariano y esta maravilloso, porque lo más importante es que reconozcan los ingredientes [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Con lo cual se resalta la cocina tradicional, y se genera una inclusión que permita que todas las tendencias gastronómicas están vinculadas, ya que el vegetarianismo es una tendencia que se

desarrolla desde hace varios años, es así como en 2005 en un estudio de marketing realizado en Brasil se identificó que existía desinformación y desconocimiento detallado del público objetivo y por ende del mercado (Souza y Amaral, 2005), actualmente existe un movimiento mucho más fuerte con relación a esa tendencia, pero que sigue siendo incipiente cuando se menciona la comida tradicional.

La desinformación sobre la dieta vegetariana podría notarse en restaurantes que ofrecen un plato vegetariano sin conocimiento del mercado e incluso en algunos restaurantes segmentados para servir vegetarianos, lo que puede resultar en un fracaso en el intento. Las decisiones estratégicas de marketing, basadas en el conocimiento detallado del público objetivo, tienen como objetivo precisamente evitar que la empresa actúe a ciegas, incurriendo en la miopía del marketing: la focalización en el producto sin tener en cuenta las necesidades a cubrir.

Con relación a esas redes organizadas a través de la gastronomía que permiten que se mantenga la cadena productiva desde la obtención y salvaguarda de las semillas hasta la preparación de los alimentos, y que se convierte en una estrategia para mantener la seguridad alimentaria Margarita expone que con algunas personas del Resguardo Indígena empezaron a conseguir semillas de origen y no semilla transgénicas, ni modificadas, porque si se habla de tradición y origen se debe ir al origen completamente y no a la modificación del origen, explica Margarita. Además, refiere como el restaurante no tiene carta, ni usa marcas comerciales, porque todo es muy fresco y lo que se ve es lo que se comercializa, es así como la chef Margarita destaca el papel que tiene el restaurante y

cómo nace esta propuesta gastronómica:

[...] Yo siento que Palo de Agua tiene una historia muy mágica, de encuentro con nuestro origen, nuestra ancestralidad, nuestros abuelos, y todo pasa por algo y es que del origen muisca es el simple hecho de ser de Boyacá y de Cundinamarca, y entonces tu eres muisca y yo soy muisca, no solo es de ser de Chía o de un resguardo. Al hablar de cultura muisca es que todos somos muisca, y cuando yo entendí eso me tomé el atributo y el derecho de proclamar mi comida y es defenderla de una parte soberana [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Los muisca que habitaban el altiplano Cundiboyacense se convierten en los ancestros de esta región, estos pobladores se destacan por diferentes actividades económicas, pero especialmente por la agricultura, ya que sus técnicas de siembra y cosecha permitieron desarrollar con éxito dicha labor, especialmente con el maíz, y este es un vínculo que aún permanece en los habitantes del municipio de Chía (Rozo, 1998).

Además, dentro de su narrativa, Arredondo (2021) expone cómo la cocina es de resistencia... y en ese contexto presenta su visión frente a diferentes elementos en los cuales por ejemplo narra que la cocina tradicional es algo que se ha dejado de hacer, pero para hacer una sopa bien hecha se demora 6 horas, punto. Reflejando todo lo que tiene inmerso, y la propuesta que realiza en su restaurante, relacionando que:

[...] el proceso de reconocimiento, yo creo que con mis papás aprendí a ser muy trabajadora, más el hecho de que la cocina es de re-

sistencia, además la cuestión con ellos fue con ellos como una formación de aprender haciendo, tal cual el oficio, la cocina tradicional a ti no te enseñan proporciones y entonces vamos a hacer una cocción lenta... Corta ahí, hágale y usted lo que vio, aprendió. Esa era la forma de aprender y eso desarrolla en ti una capacidad de creación muy grande y de recursividad, yo pienso que mi cocina hoy en día es una cocina muy recursiva, porque hace uso de lo que está a la mano. Definitivamente jamás hablan de cocina tradicional del Altiplano Cundiboyacense, que se puede nombrar como región Andina del Altiplano. Es una responsabilidad de reconocimiento de ese ingrediente. Entonces yo no podía hacer calamares, en donde cocina tradicional cundiboyacense, creo que hay como ese corto circuito en medio de la necesidad de mis papás por tener un negocio más por tener un negocio que saque sus hijos adelante, que el hecho mismo del valor de la cocina. Eso me enseñó en esa resistencia a tener como la capacidad de hoy en día yo recoger eso, y decir como es algo demasiado complejo pero que definitivamente, como sea yo lo quiero defender porque le entendí desde algo más profundo y es algo que yo digo, es que la... no sé la mentalidad familiar me enseñe eso, sino que se debe transmitir a otras generaciones, independientemente si somos familia o no. lo que te venía diciendo ahorita, si yo soy muisca, tú eres muisca entonces porque no vamos a saber lo mismo.

[...] es que Chía, la gente de Bogotá tuvo un desarraigo completo. Contamos con un resguardo que es algo maravilloso, que deberíamos proteger, pero muchas personas que viven acá ni siquiera saben que existe [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Con lo cual expone como ese patrimonio inmaterial, esas raíces culinarias se han perdido, siendo la tradición oral el medio de rescate, con lo cual se genera una propuesta gastronómica a partir de todas las tradiciones, y cómo las generaciones anteriores necesitaron sobrevivir y adaptarse al mercado, pero ella se resiste y con el apoyo de esta generación anterior presenta el resurgir de esas raíces.

En este mismo contexto hace una reflexión frente a la academia y el papel que desempeña en la recuperación de la memoria gastronómica, donde la creatividad, pero también el conocimiento frente a los orígenes de las materias primas, la historia de la agricultura y la gastronomía son indispensables para que permanezca dicho conocimiento, es así como relaciona que

[...] pasa ahora que un chico que ve que la gastronomía en la formación, lo hace de forma muy técnica, es muy fría, no sé hasta qué punto, el tema creativo hace que cómo que esto no tenga como la misma creación. Sin embargo, también hay muchos chicos que se están interesando en volver a su origen y eso pues también porque pueden encontrar eso. Yo lo que quiero es inspirar a esta nueva generación a sentir todo esto que hay detrás.

Cuando yo lo reconocí tuve y puede explorar muchas cosas, llegar mejor a la gente, llevar un producto como Herencia, tengo una mesa que se llama Herencia, que ya es un proyecto personal, que resume todo esto, que estoy hablando, además de la comunidad, del territorio, de porque ellos llamaban así, que se puede cocinar, y todos porque hubo una pregunta que hicieron para un estímulo, ¿Qué plato es típico de Chía? Y pues era muy difícil porque lo que les hablaba

anteriormente, ah bueno en Chía, se hacían picadas y postres, pero en Sopó también, en Cota también, entonces en realidad que nos diferenciaba, yo creo que así, se puede permitir que se establezca en cada familia tener esos platos, porque generalmente, tenían sus huertas y sus cosas, y hacías usos de algunos ingredientes, que también los comunico mucho, yo no puedo decirle a una persona tradicional que está haciendo mal eso, no el ajiaco no se hace, es que usted lo hace así y su familia lo hace así, porque es el recurso que tiene a su lado, y sí el ajiaco mío no es Santaferense, mi ajiaco lleva arracacha porque mi familia porque mi familia tenía ese material a su lado, o sea, ahora ese es el ajiaco que se come en Palo de Agua, y ajiaco viene es de papas, y es algo además, que no es una receta sino que pues viene de origen, entonces igual que las mazamoras, no solo es uno y eso hizo que yo creara entonces platos más profundos y sopas con nuestro nombre porque no solo es el ajiaco santafereño. Sino es el ajiaco que hacemos nosotros en nuestra comunidad o nuestras familias [...] (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

El ajiaco que es mencionado anteriormente y que se relaciona con la comida típica del departamento y de este municipio, además que se denomina en muchas ocasiones como Ajiaco Santaferense, realmente nace en el Caribe, es allí donde esa cocina que se genera a partir del mestizaje del nuevo mundo permite su desarrollo, sin embargo de acuerdo con Bermúdez (2021), el 11 de junio de 1877 en Santafé de Bogotá, en un día de baile se incorporan las alcázaras y crema de leche y también se cambia su nombre por el que se conoce actualmente, ajiaco santafereño. Siendo este plato aún representativo y mencionado por varios habitantes

de Chía.

Con relación al maíz, este se siembra en diferentes meses del año, teniendo en cuenta que existen múltiples variedades criollas y también híbridos, además que es un cultivo que anteriormente se realizaba en familia y cuyo grado de mecanización aún es bajo, al igual que el uso de productos químicos. En este contexto y especialmente en Chía se encuentran diferentes clases de maíces, es así como aún existen huertas donde se cultivan, por ejemplo el restaurante Palo de Agua, tiene cultivos propios para obtener este producto cada 6 meses, con los cuales elaboran diversos platos como mazamorra y una arepa de 7 maíces, también elaboran amasijos, algunos para espesar diferentes sopas, fermentos de maíz que se usan para resaltar los sabores o postres (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

El maíz además de su importancia en el entorno económico, puesto que representa algunos ingresos para las familias campesinas y comunidades étnicas, también hace parte del patrimonio cultural del país, es así como antiguamente, las abuelas preparaban muchos amasijos y arepas, que se asaba en piedra, además de sopas con maíz y sancochos que son parte de las celebraciones familiares y que se preparaban en estufa de leña. Este último siempre bienvenido a cualquier celebración, un cumpleaños o una reunión familiar siendo un plato que rinde muchísimo y alcanzan para toda la familia, es así como ella relaciona

[...] entonces las reuniones eran grandes, era muy normal y habitual y tampoco era costosa. Digamos, son 6 productos en un plato, entonces rendía, hacías un guiso, un hogao y es todo,

para todos, el consomé, la proteína que hubiese en el momento o un trifásico. (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Actualmente en el restaurante Palo de Agua por ejemplo se prepara la mazamorra chiquita con tallos, además de amasijos y bebidas fermentadas a partir del maíz (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

El maíz mencionado anteriormente se relaciona con el frijol, ya que esta última planta crece apoyada en el tallo del primero y se genera una simbiosis que permite el desarrollo de los cultivos. En general el frijol se ha cultivado en los Andes colombianos teniendo una ancestralidad desde las culturas indígenas, especialmente la [cultura] muisca que habitaba en el departamento Cundiboyacense.

Margarita expresa como antiguamente, si estaba el tema del frijol, haba y maíz, que pues como el conjunto habitual que existía para enredar en el maíz, son cultivos más convencionales. Actualmente hay 12 o 13 huertos que están identificados en el municipio y que tienen más variedad de productos, no son monocultivos, sino que son un círculo de diferentes ingredientes de donde se hace una alelopatía (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Las frutas también están presentes en la región, especialmente en el departamento de Cundinamarca donde se destaca la obtención de mora, curuba, uchuva, feijoa, lulo, entre otras. Especialmente en el municipio de Chía antes se hacían postres también tradicionales de frutas, elaborados con los árboles que tenían alrededor, en el noviciado se aprendía como elabo-

rarlos, y era parte de una influencia más europea. Actualmente en el municipio se continúan elaborando postres a base de leche y el municipio además de la preparación de carnes es reconocida por ofrecer esta clase de productos (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Colombia cuenta con una gran variedad de frutas, ya que los pisos térmicos permiten esta diversidad, es así como existe un abanico amplio que incluye frutas ácidas y dulces, con gran cantidad de agua o ricas en fibra. Adicionalmente estos cultivos hacen parte de la economía de muchos municipios del país, lo cual se refleja en el desarrollo de productos turísticos alrededor de ellas como visitas a plazas de mercado o inclusive en la generación de fiestas en su honor como en Pereira, donde se realiza en agosto las Fiestas de la Cosecha. En este aspecto, durante la entrevista se relaciona como en Chía había árboles frutales, o sea papayuela, tomate de árbol, curubas, antes, en las casas se tenía un árbol de brevo, de papayuela, de tomate de árbol, era lo normal que hubiese feijoa, aquí hay mucho árbol de feijoa, con esas frutas se hacían muchos dulces, también se cultivaba mora en abundancia. Dentro de las pasifloras en Chía existen cultivos de curuba, para Margarita Arredondo chef del restaurante Palo de Agua este ha sido un proceso de investigación, ya que utilizan las flores para el consumo, eso también lleva un tema más silvestre (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Con relación a las verduras y hortalizas, en Chía, se cultiva la calabaza la cual se utiliza para hacer postres y sopas en el restaurante Palo de Agua. A su vez, en las zonas rurales de Chía, que cada vez son más pequeñas por lo cual ha dis-

minuido la zona de cultivos porque es más como la parte urbana o urbanizada, se cultivan aromáticas, anteriormente en grandes cantidades, algo que abundaba y muchas también empresas que se dedicaban a la transformación de eso (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

De acuerdo con algunos habitantes en la zona había muchos roedores, conejos, aves silvestres, entre otros. Además, había venados, todos estos animales eran cazados para el consumo, posterior a la conquista se introdujeron los cerdos y las gallinas que ahora hacen parte de la dieta de los visitantes y personas de la región (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Por otra parte, en las cocinas se usaban utensilios de barro, cerámica, madera para la elaboración de cucharas, pero cuando se estandariza en la cocina y se incluye el tema de cumplir la normatividad y salubridad, a veces esa es la parte que enfrenta y choca, ya que se dejan a un lado los elementos como ollas de barro y de madera, por lo cual defender la cocina tradicional es tema muy complejo. También se utilizaba la piedra, recurso importante para trillar el maíz (M. Arredondo, comunicación personal, 13 de julio de 2021)

También dentro de las diferentes técnicas de cocción que se utilizaban antiguamente se encontraban las estufas y hornos de leña, estos eran muy comunes, tradicionales, es así como Margarita Arredondo narra que es un elemento espiritual y que al hablar de ancestralidad se deben nombrar los utensilios y estas técnicas.

Restaurante Burgers and Bowls.

“Esquina Redonda Gastro” y “Burgers and Bowls” son dos de los emprendimientos del chef Felipe Zambrano, quién además trabaja con una entidad gubernamental promocionando el consumo de la carne de cordero. En el local gastronómico “Burgers and Bowls” el chef Felipe expone cómo cocinar cualquier persona lo puede hacer, pero más allá de eso se trata de un arte en el cual se ve un ingrediente y se hace algo con ese ingrediente, y esa es la esencia de su cocina, además explica cómo busca innovar, trabajar con el campesino, y gracias a eso participó y ganó en el concurso “La Receta Perfecta” realizado en Chía, presentando un plato con pollo y en el cual rescata la gualita, además de una salsa de chicha con tomate de árbol y uchuva, creo que no se ha escuchado en ningún lado.

Felipe, narra cómo llegó hace 5 años a Chía, para implementar diferentes técnicas y conocimientos que adquirió en su trabajo en otros países, pero rescatando sus raíces lo cual es un orgullo, describiendo que

[...] Soy una persona de familia campesina y dentro de la gastronomía tener una familia campesina aporta muchísimo, por conocimiento de alimentos, por conocimiento de muchas cosas, entonces lo que yo he venido haciendo es rescatando cada ingrediente que tenemos. Especialmente en el municipio y hacer cosas interesantes [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

En “Burgers and Bowls”, se rescatan algunos ingredientes de la región y teniendo en cuenta que quieren ser visitados por toda clase de pú-

blico incluyendo a los jóvenes, es así como Felipe narra sus inicios

[...] Y Burguers and Bowls, que empezó desde febrero del año 2021, quisimos como rescatar algunos ingredientes, pero sin duda alguna como los clientes potenciales, aquí de Chía, son las personas jóvenes, entonces lo que queríamos era hacer un producto rescatando productos pero que cautivara a la gente. Hicimos una hamburguesa rescatando esos ingredientes, algunos tipos de lechuga, Chía tiene como más de 30 tipos de lechuga, pues tomate es muy normal, cebolla con esta hacemos un encurtido con panela para que la gente le coja amor a ese producto [...].

Lo anterior contrasta con lo descrito por Bustos (2011), donde identifica que en la provincia Sabana Centro las hortalizas ocupan el tercer lugar en producción, ubicándose después del cultivo de papa y de maíz, y presentando al cultivo de lechuga en el primer lugar en producción de las hortalizas.

A su vez el chef continúa su relato exponiendo que en el restaurante:

[...] Tenemos pan de sagú, pan de quinua, de arroz. Tenemos varios panes, actualmente vamos a implementar que es un pan de arroz negro, pero se pinta con tinta de calamar. Entonces ya es un poco natural. Para no irnos de la línea.

Eso es lo que actualmente tengo, y como independiente como chef actualmente, como Felipe Zambrano con varias plataformas y varias empresas y creando contenido, creando muchas cosas para que la gente le coja cariño a la

cocina [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021)

Siendo entonces una propuesta que se une al movimiento que se desarrolla en Chía entorno a la gastronomía, buscando retomar elementos de la gastronomía tradicional, rescatando el uso de materias primas locales, pero también generando una propuesta innovadora que reconoce el desarrollo de la gastronomía por parte de otros establecimientos gastronómicos y a partir del aprendizaje con ellos presenta la propuesta descrita por el chef Felipe. Esta propuesta que se une con la de otros emprendedores, permite generar una estrategia que contrarreste el desconocimiento que ha sido planteado por autores como Aguilar y Guevara (2017), en el cual los jóvenes no identifican platos típicos, sus raíces y sus tradiciones alimentarias, generando que no exista un empoderamiento de los pueblos que permita mantener las costumbres y continuar con las tradiciones culinarias.

El chef Zambrano (figura 8), también utiliza insumos realizados en otro emprendimiento denominado “Esquina Redonda Gastro” el cual lo titula: La Sal de La Pandemia, y es un producto a base de sal, siendo un producto natural en el cual se ofrecen sales para res, pescado y pollo, como resultado de un estudio de mercado realizado en Chía. Aunque la sal no se produce en Chía, la necesidad de su uso en la cocina, permite que sea incorporada como un ingrediente fundamental. En general este producto se extrae de las salinas de Zipaquirá y Nemocón, municipios también ubicados en el departamento de Cundinamarca que de acuerdo con Cuellar (1930) se extrae desde tiempos prehispánicos.

Y es desde esos tiempos prehispánicos donde

se generó la cocina colombiana que evolucionó teniendo en cuenta la mezcla de culturas que generadas en la colonia, además de acuerdo con Nieto (2020), esta gastronomía típica se genera en los hogares campesinos, sin embargo es invisibilizada y apartada en un espacio vivido

Figura 8 - Chef Felipe Zambrano



Nota: El chef está ubicado en una de las sillas del restaurante, en el cual se desarrolló la entrevista. Registro propio

que puede llegar a desconocer que los saberes, técnicas y tradiciones alimentarias y culinarias son quienes conforman el acervo cultural, y es ahí donde nuevas generaciones comienzan a trabajar para garantizar que se preserven estos saberes, que también incluyen la obtención de los ingredientes, en donde los campesinos son los protagonistas. Es en este contexto en el cual se relata que

[...] Actualmente trabajo con campesinos locales, tristemente la gente prefiere ir a lugares y conseguir alimentos embolsados en lugar de ir a estas fincas, que realmente son orgánicas y muy saludables. Pero pues hay poco conocimiento de estos espacios donde la gente pueda ir y conseguir estos alimentos, entonces tristemente se están desperdiciando. Muchos campesinos lo que hacen es con estos mismos ingredientes, utilizan para sus animales, para conejos, vacas y cabras. Pues las pocas personas que tenemos conocimiento pues lo consumimos. [...]

Dentro de todo lo que hago, siempre involucro este tema campesino, de hecho, en la página Merqueo, me pueden conseguir y es el tema de rescatar lo nuestro, aparece: Chef Felipe Zambrano, rescatando lo nuestro, apoyando el campesino colombiano [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

En el municipio de Chía la urbanización ha tomado fuerza en los últimos años, cambiando sus actividades económicas principales. En este contexto Contreras (2017), presenta como por ejemplo en el resguardo indígena de Chía-Cundinamarca se disminuyó la cantidad de terrenos para la ganadería, pero especialmente para la agricultura, a su vez que se incrementa la población en el municipio, especialmente en la ca-

becera. A su vez, (Benavides y Acevedo, 2021), expone como específicamente en el resguardo indígena se ha migrado de amplios terrenos utilizados en la actividad agropecuaria a huertas caseras que ocupan pequeñas áreas.

No obstante, lo anterior, en estas áreas donde se mantienen actividades agrícolas, existe la producción de diversos alimentos, uno de ellos es el maíz. Este cultivo ha sufrido el fenómeno descrito, por lo cual también se ha disminuido el número de hectáreas productoras del municipio de Chía, sin embargo, aún existen pequeñas plantaciones. Al respecto en la entrevista relaciona como

[...] en mi infancia íbamos mucho a rastrojear, papa, zanahoria y maíz, este si tengo como más memoria porque era con mi abuela literalmente en el molino ese metálico pegado a la mesa de madera, y con eso hacíamos arepas, envueltos. Otra tía hacía tamales de maíz que quedaban de maíz muy ricos, no sé cómo se harán, pero quedaban muy ricos, entonces si se alcanzaba a rescatar algunos ingredientes. Somos del municipio del maíz, hay maíz por todo lado.

Chicha, mi abuela tenía ollas grandes del fermento de chicha, poco masato, masato del mismo maíz o de arroz, o así [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Siendo este alimento tan importante, que actualmente se realiza bajo el liderazgo de la Dirección de Turismo el Día del Campesino y el Festival del Maíz destacando la relevancia de este en la gastronomía típica del lugar (DNP, s.f.). Estos eventos junto con el Festival Gastronómico generan empleo indirecto a través de la realización de estos eventos de gran magnitud

permitiendo el desarrollo de la actividad turística.

A su vez, en la gastronomía a partir del maíz se elaboran sopas, postres y platos fuertes, adicionalmente se preparan amasijos, especialmente en la región Cundi-Boyacense, en donde se preparan productos dulces y salados que acompañan los desayunos y también otras comidas importantes, es así como dentro de los amasijos tiene gran recordación la señora Anita, ella es muy famosa por su recorrido y por su local que se ubica en la esquina de la plaza central de Chía, es así como el chef relaciona que

[...] en Chía también hay un lugar que mi papá de pequeños nos llevaba en el parque principal, la señora Anita, ella es muy famosa por los amasijos que tiene. De verdad que ella hace unas buenas achiras, hace unos pandeyucas, almojábanas, que son ingredientes que de una u otra forma son regionales, son del país, ella tiene su forma de hacerlo. De verdad que, si uno prueba una almojábana acá o la prueba en Boyacá, va a notar la diferencia, que como lo hará no sé [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Con lo cual se refleja toda una tradición y reconocimiento hacia este tipo de productos horneados. Roa et al. (2018), exponen que Chía es un municipio con una tradición gastronómica, cuyo reconocimiento de producción además de los amasijos, incluye postres artesanales, y que esta actividad se desarrolla a través de los años. Es así como en la zona del centro del municipio y en la zona histórica se ofertan en diferentes establecimientos gastronómicos, cuyos clientes provienen de la ciudad, teniendo un alto volumen de visitantes, turistas y raizales

como consumidores de los postres naturales y artesanales.

A su vez, las frutas también hacen parte de la gastronomía colombiana y en el municipio de Chía también juegan un papel protagónico, es así como el municipio es conocido por la elaboración de diferentes postres a partir de fresas, brevas, entre otras, que permiten que residentes de la ciudad de Bogotá y de otros municipios visiten el lugar por este reconocimiento. Con relación a este aspecto, el chef Felipe expone que en el municipio

[...] tengo algo de conocimiento sobre el tema, en general hay muchísimas brevas, hay demasiado cultivo de brevas, moras, pero no es la típica mora es una más como de campo, algo rarito por ahí, fresas hay gran cultivo de fresas en una vereda que se llama Fagua [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021). Lo cual se observa también en las cifras presentadas por Agronet (s.f.), con relación a la mora cuyo cultivo promedio fue de 10 toneladas entre los años 2013 al 2015, presentando un incremento a 40 toneladas para el año 2019.

También reitera que además de las brevas, pero además explica cómo las moras también son unas frutas importantes en el municipio, las cuales junto con las fresas son muy utilizadas para la elaboración de postres. En el municipio también hay algunos cultivos de limón, algunas personas lo denominan “limón de pica.

En este contexto, también es importante mencionar el cultivo de los pseudocereales, los cuales existen en el municipio de Chía siembra de quinua, blanca y morada, de acuerdo con los pobladores está última se da muy bien en el

municipio y se utiliza como materia prima para la elaboración de panes, sin embargo, aún hay desconocimiento sobre este producto, ante lo cual relaciona que

[...] De la quinua sí, pero se pierde porque la gente no tiene conocimiento de cómo se puede preparar o la gente escucha la gente quinua y dice debe ser carísimo o complicado de cocinar, por eso mismo se está perdiendo todos estos ingredientes, si se encuentra bastante quinua sobre todo [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021)

Aunque el Departamento Nacional de Planeación (DNP, s.f.) refiere que Chía ya no tiene actividades agropecuarias como el centro de su desarrollo económico, contrario a lo que ocurre en otros municipios de la Sabana, y que sus actividades han migrado hacia la construcción, turismo, servicios de educación, salud y comercio, existen pequeñas parcelas que continúan produciendo alimentos. Es así cómo se producen muchas especias que se producen, y un ejemplo es el desarrollo del chef Felipe Zambrano de “Burgers and Bowls”, quién las utiliza como insumos en el restaurante y hace una nueva propuesta para ofrecerlas en el mercado. En diferentes fincas se pueden conseguir orégano o albahaca. Felipe expone como hay varios tipos de albahaca, además expone cómo [...] las personas no conocen como la albahaca canela, morada, hay como injertos de estos productos que se están dando muy bien en Chía y tenemos muy buenas especias y super naturales [...]. También menciona el chef Felipe, relata como toda su vida ha visto estos cultivos, frijol, habas, arveja, lentejas y toda esa parte de proteína vegetal, sin embargo, refiere que no se consume mucho y a veces se desperdicia (F. Zambrano, comuni-

cación personal, 13 de julio de 2021).

También en el municipio existen criaderos de cordero y hay una oferta importante, es así como algunos chefs como Felipe Zambrano realizan trabajos alrededor de este producto. Por su parte dentro de las carnes se encuentran las producidas por pequeñas especies, un ejemplo es el conejo, muy importante en el municipio, es así como el chef Felipe narra que

[...] hace poco me enteré de 7 especies de conejo, solo se consume un tipo que es el conejo gigante, que es como el irlandés o Nueva Zelanda, ese es el que se consume. Gallina y pollo toda la vida, y hace poco también están consumiendo también codorniz, pero lo están implementando con técnicas internacionales, pero no están viendo que tenemos codorniz para crear nuestro plato, sino que están implementando cosas europeas en lugar de cosas nuestras [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

La cunicultura se desarrolla en el municipio a partir de la implementación de unidades productivas, las cuales a su vez se vinculan a proyectos gastronómicos para incentivar la cría y el consumo de este tipo de carne, además, en el municipio se ha generado un encadenamiento productivo con el festival gastronómico (Alcaldía de Chía, 2019).

Por otra parte, relaciona como actualmente se están sembrando 5 tipos de papas nativas, y cubios, estos son muy importantes para la elaboración de platos como el Cocido, que se elabora en el restaurante “Palo de Agua”. Toda la vida hemos crecido con ellos, los odiaba, pero ahora los amo porque ya de preparar y prepa-

rar ya le cogí como su sabor y otras cosas que implementé dentro del plato, también existen fincas donde se produce la guatila, relata y expone como ha empezado a experimentar con este alimento (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021). Sin embargo, frente a la guatila y a la gastronomía ancestral reconoce que

[...] comida ancestral, lo que pasa es que uno lo llama como antiguo, pero siempre ha estado, siempre está presente en nosotros, lo llamamos como ancestral, es como, más como esas memorias gastronómicas que hemos perdido, a todos estos ingredientes qué es lo que yo estoy haciendo, trabajando con productos que mucha gente, o por lo menos las personas jóvenes no conoces. Si yo le pregunto a un joven que es una guatila, no saben diferenciar entre una calabaza, un calabacín, ese tipo de cosas que lo llaman ancestral, pero toda la vida han estado, simplemente que la gente como que lo va olvidando y lo que hace es irse más a modas que a lo que realmente tenemos.

La comida típica desde mi punto de vista, es lo que muy pocas personas han logrado hacer y es rescatar algunos platos, dentro de la gastronomía colombiana. En Colombia, creo que tenemos infinidad de alimentos, pero hay como 5 o 6 que siempre destacan como típicos y es como típico, porque han sido personas que han luchado y literalmente como capa y espada, dan a conocer su plato ya sea de su región [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Las hortalizas antiguamente se encontraban en el municipio y eran muy difundidas, actualmente se continúa la siembra de zanahoria y le-

chugas, especialmente en pequeñas huertas, lo cual se refleja en las cifras presentadas por Agromet (s.f.), entidad que reporta que en Chía se produjeron 400 toneladas de lechuga en 2019, disminuyendo al 36% la producción con relación a los años 2017 y 2018. Con relación a las lechugas en Chía se pueden encontrar más de 30 tipos de lechuga. Con las verduras y hortalizas se realizan sopas, siendo estas muy tradicionales y relacionadas con la cocina de las abuelas. Existen sopa de tallos, sopa de menudencias, sopa de gallina, sopa de corazones de pollo, relata el chef Felipe (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Es teniendo en cuenta la relatoría de los diversos alimentos que se han cultivado en la región de forma típica y las nuevas corrientes que se ejecutan, por ejemplo, con relación a carnes que producen en el municipio de Chía, que el chef Felipe establece

[...] Bueno pues yo creo que, como plato ancestral o típico, yo lo uniría en el mismo grupo, como te dije ancestral pues viene de todos nuestros antepasados, pero pues los ingredientes siempre han estado hoy en día, cosa que no los utilicemos es diferente, pero pienso que rescataríamos mucho la parte, platos con conejo, actualmente estoy trabajando platos con cordero, hay gran ganado de cordero en Chía, platos con vegetales, con muchas cosas que Chía hoy día hoy tiene, que muchos no conoce [...] (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Esta caracterización de un plato que permita reconocer a la gastronomía del municipio de Chía, en el cual se reúnen diferentes alimentos que están siendo producidos en el municipio

hace parte del sentir de este chef que ha desarrollado parte de su carrera en medio de la cocina local. Esta percepción es compatible con el estudio de los platos típicos mayorquines realizado en Argentina por Bustos Cara et al. (2008), ya que parte de los productos localizados en la región, además, busca la inclusión de todos los habitantes de la localidad, sin embargo se distancia de esa percepción porque en el caso argentino dichos platos se identificaron a partir de los saberes gastronómicos de la comunidad, también incluyendo un análisis histórico de la incorporación de recursos locales antes del mestizaje y posterior a ello.

Finalmente, y con relación a las diferentes técnicas de cocción que se utilizaban antiguamente recuerda algunas que implementan en la casa de su abuela, y menciona técnicas como el ahumado eran muy utilizadas hace varias décadas, los productos se ubican en la estufa de carbón donde había un horno de láminas metálicas, sobre todo eran guisos y sopas (F. Zambrano, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Restaurante El Galápagos.

La familia Montañez Sánchez es oriunda de Chía, todos se criaron en el municipio. Juan Francisco Montañez Sánchez referencia con respecto a los alimentos que se cultivaban en el municipio que desafortunadamente, se reemplazó la agricultura tradicional por la construcción de viviendas, sin embargo, recuerda que se sembraba mucho maíz y hortalizas, sin embargo, actualmente se surten de los pueblos cercanos. En el restaurante se tienen productos elaborados a partir del maíz como las arepas y el ajiaco como plato típico. Referente a los proveedores

de estos productos se tienen para las hortalizas proveedores locales que tienen cultivos hidropónicos y algunas que trabajan todo el tema de cultivos orgánicos, hay algunas frutas que se compran en Chía y otras que las trae el proveedor, se consumen de todas maneras frutas y hortalizas locales. Se compra la mora, el tomate, las fresas, la uchuva, la papayuela todos producidos en la región. Se utilizan muchos quesos de los proveedores de la región, por ejemplo, los tomates gratinados tienen tres tipos de quesos.

J. Montañez (2021), relaciona cómo recuerda que en su infancia consumían proteína en guiso, el pollo con papas, con yuca que era lo más tradicional. En la región los platos más tradicionales eran los guisados, la limonada natural con panela. La cocina en la casa era una mezcla, se cocinaba entre las costumbres de Chía de donde era el papa y de la cultura paisa de donde era la mamá, sin embargo, no conoció la cocina de las abuelas. En su casa la cultura de la cocina, hoy en día, no es fuerte. Siendo tradición el uso de diversos ingredientes como raíces y tubérculos, por ejemplo, Rozo (1998) narra cómo en las zonas de páramo del Altiplano Cundiboyacense se cultivaban diferentes tipos de papas, entre ellas papas silvestres, una que se conocía como rucha y pequeña, también relaciona que los pueblos indígenas habitantes de la región además cultivaban yuca, arracachas, entre otros productos.

Con relación a la comida típica, refiere el restaurante Palo de Agua, en el cual se encuentran sopas de la región, cocido, ajiaco muy típico de la región, entre otras. Esta relación de otros establecimientos gastronómicos que buscan la recuperación de platos ancestrales y el reconocimiento de la comida típica genera un movi-

Figura 9 - Juan Francisco Montañez Sánchez, Gerente

Nota: Instalaciones del restaurante en el cual se desarrolló la entrevista. Registro propio

miento en contra de afirmaciones como que los colombianos se avergüenzan de su cultura gastronómica y considera que esta tiene un valor inferior a la gastronomía extranjera descrita por Gómez (2018). Por lo cual es indispensable que se continúen gestando este tipo de redes que buscan enaltecer la cocina criolla y que permiten la comercialización de materias primas locales y apoyo al agro colombiano.

A su vez en Galápagos, Juan Francisco (figura 9) relaciona como se cocina el ajiaco de la manera más tradicional posible, con tres tipos de papa, sabanera pastusa y criolla, esta última, es de la región y es la que le da ese color amarillo

y el sabor característico, utilizamos las guascas que también son de la región, para finalizar la preparación de la sopa. Esta preparación que se convierte en un plato típico para los habitantes del municipio y que se oferta en el restaurante, también ha sido descrita por Van Ausdal y Duque (2008), quienes además de los ingredientes descritos anteriormente incluyen las alcaparros y la crema de leche, y describen cómo se conocen registros escritos desde el año de 1820, en los cuales los campesinos de la sabana de Bogotá hacían la preparación incluyendo carne de res o de oveja, y manteniendo otros alimentos como las papas, ajo y cebolla, con lo cual se observa una evolución en esta preparación.

Con relación a la gastronomía y especialmente a los establecimientos como restaurantes y bares, el Instituto Departamental de Cultura y Turismo, IDECUT (s.f.), refiere que en Chía existe una amplia gama de lugares para disfrutar de la gastronomía nacional e internacional, refiriendo diferentes establecimientos como El Humero, La Goleta, La Magola, Restaurante Colombia, Andrés Carne de Res y El Galápagos, es en este contexto en el cual existe un referente gastronómico para la región. A su vez Juan Francisco narra aspectos de este restaurante

[...] El restaurante “El Galápagos”, tiene dos sedes, el negocio comenzó en el centro, después de cuatro años aproximadamente, que a la gente le gusto nuestro producto, se abrió la sede campestre. Los primeros pasos de pruebas, se iniciaron en el 2002 y con juicio se empezó a trabajar en el 2003, por lo tanto, llevamos más de 18 años en el proceso del restaurante, es un negocio familiar compuesto por tres socios, Juan Francisco y dos hermanos más, en la carta ofrecemos como plato típico el ajiaco, el resto de la carta son platos con mucha proteína, carnes, pollos y pescados, se cuenta con una rotación aceptable entre semana pero cuando más movimiento hay son los sábados, domingos y festivos, pues nos buscan mucha gente de Bogotá que quieren venir a cambiar de ambiente, disfrutar de una buena comida, puesto que acá es un poco más económica, de mejor calidad que la comida en Bogotá, acá disfrutan de una comida típica, platos grandes y de muy buen sabor, como el pecadito del fin de semana, se ofrece chunchullo, chicharrón, patacones, plátano maduro como entradas cargadas de sabor y muchas cosas que son horneadas y fritas, que usualmente no se comen entre semana y se venden mucho el fin de semana. Se ofrece

además dentro de la carta postres, se tienen tres o cuatro productos realizados con materia prima de la zona, se ofrecen postres a base de crema de leche, merengones cuyas bases son elaboradas con chocolate, frutos rojos (moras, fresas, arándanos) que se producen en la región y producen los helados que también se ofrecen como postres. Dentro de la carta no se ofrecen bebidas fermentadas, como la chicha o el guarapo, esto por temas de normatividad [...] (J. Montañez, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Por lo anterior se genera un reconocimiento al restaurante, el cual se vincula como un exponente de las opciones gastronómicas del municipio de Chía, en este sentido Fusté-Forné (2016), refiere como la gastronomía involucra el desarrollo local y turístico, a su vez que destaca como existe un reconocimiento a la calidad de los productos ofrecidos, que en algunos casos se unen con otros elementos como denominación de origen y que generan una singularidad para ser recordados por la población y los turistas.

En general en la gastronomía existen diversos métodos de cocción antiguamente se utilizaba la leña para la cocción, además de utilizar agua para la elaboración de sopas y guisos que durante el almuerzo se acompañaba con la chicha, no obstante, el mestizaje generó diversos cambios como por ejemplo el uso de la grasa para la preparación de productos freídos, con relación a este aspecto se referencia que en el restaurante Galápagos

[...] Los métodos de cocción más utilizados en este restaurante son la parrilla, el carbón de leña, para los platos finales, pero se tienen muchos horneados, es así como, los procesos de

preparación de productos como el chunchullo, el chicharrón y el cerdo, las costillas son horneados entre cuatro y diez horas, de acuerdo al tipo de costilla que estén produciendo. También se manejan fritos. Anteriormente se tenían hornos de piedra, pero por normativa tuvieron que cambiar a hornos industriales. La especialidad del restaurante es la parrilla argentina basada en la maduración de carnes.

En cuanto a los utensilios de madera actualmente sólo utilizan las bases de las parrillas, se utiliza todo en cerámica para el servicio a la mesa y el hierro colado, vidrio para las bebidas de acuerdo a la normatividad [...] (J. Montañez, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

En esta última referencia se observa también un cambio en el uso de los utensilios, teniendo en cuenta la normatividad vigente, que establece el uso de materiales inertes como el acero inoxidable, no obstante antiguamente según relataba Martínez (2012) como se utilizaban para moler y cortar diversos instrumentos de piedra, y uso de cerámica para la elaboración de recipientes, es así como lo narran historiadores españoles, quienes exponían las costumbres indígenas en las chicherías y las locerías donde se fabricaban vasijas, que fueron anteceditas por múcuras y totumas para el consumo de bebidas fermentadas como guarapo, masato y chicha.

Por otra parte, en Chía se realizan diferentes ferias y fiestas, sin embargo, una destaca por su importancia y reconocimiento a nivel nacional, a tal punto que es reconocida por su desarrollo a lo largo de la década presentando la gastronomía nacional e internacional, siendo reconocida por la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia, bajo el liderazgo del del Ministerio de

Comercio, Industria y Turismo. Es así como este festival se convierte en un referente de la región central de Colombia. En este tipo de eventos entorno a la gastronomía la participación de diferentes establecimientos gastronómicos hace que se mantenga el reconocimiento gastronómico hacia el municipio, es en este contexto en el cual Juan Francisco refiere que

[...] hemos participado en todas las ferias gastronómicas de Chía, donde han sido exitosos los resultados, la gente los conoce mucho y salen con su producto estrella que son las hamburguesas viene acompañada con papas casco, fritas o francesas y una bebida, viene en un pan semi artesanal blanco, con salsa de champiñones, tocineta y encebollados, es un producto cargado de sabores, que se ha caracterizado porque tiene una mezcla de cortes de carne de la res que se utilizan para que den una buena jugosidad, sea blandita y de muy buena calidad, tienen una maduración mínima de veinte días, proceso que realizan en su planta de producción. En las primeras ferias que participaron llevaron muchos productos que dieron un buen resultado, por lo tanto, siguen participando con su producto estrella la hamburguesa que la ofrecen sencilla, doble y al champiñón y tocineta, porque las ferias son de consumo rápido, la gente quiere recibir y comer rápido y a ellos les interesa dar a conocer su producto [...] (J. Montañez, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Los festivales especialmente los gastronómicos se convierten en una oportunidad para el desarrollo de un destino, es así como Carvache-Franco et al. (2020) presentan como los turistas se motivan, tienen actitudes positivas y demuestran satisfacción cuando asisten a un festival,

teniendo en cuenta que ellos se emocionan por la comida local con lo cual se genera una fidelización hacia el evento y por ende al municipio donde se relaciona.

Para finalizar Juan Francisco hace una referencia al estado actual de la agricultura en el municipio de Chía, identificando elementos y espacios que han ido desapareciendo, cambios que se generan a nivel global y tendencias que aportan a que se genere esta evolución

[...] La comida en Chía, es a base de hortalizas, tradición que hoy en día se mantiene, las cremas de acelga, espinaca. Existen muchas huertas caseras, sin embargo, esa tradición se ha perdido y cada día tiende más a desaparecer, lo que hace por ejemplo que las diferentes variedades de maíz se pierdan porque nadie quiere sembrar, puesto que viene todo importado del Canadá, se ha industrializado hasta tal punto que venden la masa de las arepas lista, la gente por la velocidad de la vida la premura ya no quiere coger el maíz, pelarlo, desgranarlo, lo que ha hecho que en Chía se pierda esa cultura. Además, hoy en día la huerta casera, por ejemplo, no da, ahora predominan en la región cultivos de flores de exportación y uno que otro cultivo de hortalizas, ya casi no se ven los cultivos de papa y de maíz [...] (J. Montañez, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Restaurante La María

Es importante reconocer cada uno de los espacios por los que pasa la cocina colombiana, desde las formas utilizadas en cada hogar hasta las mismas aplicadas en restaurantes, que sirven a otro tipo de comensales. Ahora, es el turismo el que ha llevado a que los viajes sean mucho más

sabrosos, tomando en cuenta cada elemento que brinda la tierra, sumando el grado sociocultural de contar la historia (Llano, 2013).

La Familia López cuenta con una tradición de más de 200 años en la actividad de los restaurantes en el municipio de Chía; tradición que nace con los bisabuelos Luis y Herminia, quienes vendían fritanga en la plaza de mercado, era tal el volumen de sus ventas que tenían su propio matadero; la característica principal de la cocina era preparar grandes cantidades de comida (figura 10).

Ana Sofía López de Cortes en 1985 monta el Restaurante Lulú, donde ofrece la comida diaria servida en grandes cantidades, dentro de los platos que se ofrecían no podían faltar los frijoles y la sopa de arroz que se preparaba todos los días del año. En el 2015 venden el restaurante y nace el restaurante La María. Como anécdota, nos cuenta que “hoy en día en el restaurante La María, la gente viene con los nietos a tomar la sopa de arroz de Sofí, convirtiéndose en una tradición” (M.I., Cortes, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

Se ofrece todo tipo de comida, se mezcla lo tradicional con las innovaciones, es así como diariamente se ofrece un menú ejecutivo y un menú tradicional (principios) sin restar calidad y cantidad a los platos. A través del Restaurante Lulú que sigue en la memoria de la gente, los clientes son los locales y los visitantes que vienen al municipio, esto por la “generosidad y excelente sabor de sus platos”. El lema es “no se puede decir no hay, nadie se puede ir sin comer”. (A. S. López, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

Figura 10 - Fachada del restaurante La María



Nota: Aviso principal del restaurante. - Registro propio

Por lo tanto, este restaurante es un referente de la comida de tradición en el municipio de Chía, que ha venido creciendo y satisfaciendo las exigencias cambiantes de los clientes, sin perder la esencia de la generosidad en las comidas. Los productos se obtienen de los campesinos locales en Chiquiza y se trabaja con el concepto de cocina abierta para que el cliente pueda observar la calidad y la cantidad de los productos con el cual se están elaborando los alimentos (figura 11).



Figura 11 - La entrevista en la investigación

Nota: Instalaciones del restaurante con las propietarias y colaboradoras del restaurante La María, en el cual se desarrolló la entrevista. Registro propio

Es necesario reconocer que parte del legado gastronómico que poseen los territorios, lo han conservado las abuelas, madres y muchas mujeres que han permanecido por diversas razones, frente a los fogones del hogar.

Restaurante Colombia

Blanca es nacida en el municipio de Chía, el “Restaurante Colombia” es un negocio familiar,

Figura 12 - Registro fotográfico de la historia en el restaurante



Nota: Instalaciones del Restaurante Colombia en el cual hay registro fotográfico de la historia del restaurante. Registro Propio

de comida típica cundiboyacense, no se tiene una fecha exacta de apertura o fundación, pero se calcula que tiene más de 60 años, de acuerdo a lo narrado por los clientes y las personas que han trabajado en el restaurante (figura 12).

La señora Julia Robayo y don Librado Cabra, fueron las personas que iniciaron, en esa época, Chía era un destino del paseo del día domingo por la sabana de Bogotá, empezaron con unas canchas de tejo y la venta de carnes, la costumbre de los bogotanos era venir a comprar los fines de semana las carnes en las famas del municipio, por calidad y precio. En el sitio además de las canchas existían cultivos de maíz y hortalizas. Se inicia la venta de la picada y del cuchuco de trigo, que siempre ha sido el plato representativo, a través de una ventana, que es la que se ha tratado de mantener. Después de la muerte de don Librado, doña Julia se vuelve a casar con Alfonso Donoso, su abuelo. El negocio pasa a manos de su hija y sus nietos Blanca y Leonardo, una vez fallece don Alfonso, quienes son los que actualmente administran el negocio. Se ofrece la tradición, en cuanto a los platos que se tiene la misma receta a través de los años, se ha tratado de mantener, por ejemplo, el servicio que siempre se ha hecho por la ventana y los ingredientes, aunque se han agregado otros por solicitud de los clientes; las porciones también se han modificado y el amor con el que se hacen las cosas. (B.A. Donoso, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

En la niñez Blanca (figura 13) recuerda, que se crió con sus tías maternas y la abuela, lo que más recuerda es el paseo del día domingo, salir a comer almojábanas, pandeyucas, masato y recorrer la sabana. En la casa la tradición para

Figura 13 - Blanca Angelica Donoso Ruiz, Propietaria



Nota: Instalaciones del Restaurante Colombia en el cual se desarrolló la entrevista. Registro Propio

Semana Santa era que la tía María, llevaba una olla llena de mute blanco, para hacerla con huevos, la tía decía que ese mute lo hacían con la ceniza, de la estufa de carbón. Aun en la Semana Santa se conservan las tradiciones cómo la procesión, la visita a los siete monumentos, subir a la Valvanera, de comida recuerda también, los tamales, el ajiaco, el sancocho que se hacía en las canchas de tejo.

Los amasijos han sido parte de la historia que aún conserva la familia Donoso, no sólo en su forma de preparación, sino también en la manera de narrarla. Dentro de los productos elabo-

rados a base de maíz recuerda que la abuela hacía los envueltos, vivía en Chocontá, donde tenían una bodega donde lo almacenaban, el abuelo era quien desgranaba la mazorca, lo molían y elaboraban los envueltos al que le agregaban solo queso, los traían a Chía en canastos, se transportaban en bus, el envuelto se sigue vendiendo en el restaurante, pues las tías los siguen haciendo. Otro plato que recuerda es la mazamorra dulce, plato típico de la sabana pero que hoy en día es muy difícil de encontrar. La mazamorra de maíz, se tenía dentro de la carta, pero con el tiempo salió de la carta pues los clientes dejaron de consumirla.

En cuanto a los cultivos recuerda que había chirimoya, curuba, calabazas con las que se preparan los tamales de calabaza, típicos de la región cundiboyacense, tradición que hoy en día se conserva, anón, la guayaba que utilizan para curar la diarrea en los niños, cultivos de papa, yuca, frijol arveja, comían conejo, huevos de pato, que les daba la abuela.

De los métodos de cocción recuerda el poner las tres piedras para hacer el sancocho, el ahumado y el oreado, cocinar con carbón y con lena y para secar el cuero del chicharrón al humo para darle más crocancia. Los platos típicos de la región son la chica, el masato, el ajia-co, el cuchuco de maíz, la mazorca asada y las sopas que son muy tradicionales, la cuajada, las arepas de maíz, las arepas de chócolo, el mute. Recuerda la mazamorra lisa que se preparaba únicamente con arveja, una sopa delicada, la abuela decía;

“no se me acerque porque la corta “son platos de cocciones de cuidado. Los proveedores son locales y se compran los productos de acuerdo a las necesidades del consumo. En cuanto al manejo de los desperdicios se procura aprovechar todo y se trabaja en la estandarización de los platos para reducir las porciones de acuerdo a las exigencias del cliente actual. Conservan el uso de hierbas como el poleo, orégano, tomillo, hierbabuena, laurel, ajo, cebolla, como condimentos para la preparación de los platos.

“La venta a través de la ventana, es la tradición, junto con la picada y el cuchuco de trigo” (B.A.Donosó, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

4.2 PLAZA DE MERCADO

La Plaza de mercado El Cacique está ubicada en la Plaza Santander (figura 14), inicia sus acti-

Figura 14 Fachada de la Plaza de Mercado El Cacique



Nota: El maíz y la chicha, las arepas, son los alimentos que se asocian a la cosmovisión muisca. Está representada desde la orfebrería y la alfarería, propias de la identidad local. Registro propio

vidades en 1970 con el propósito de reunir a los comerciantes de alimentos en un espacio que integra gran parte de la producción agrícola y cárnica de las diferentes regiones de Colombia, siendo la central de abastecimiento Corabastos la encargada de suministrar de alimentos a la plaza para que los habitantes y visitantes del municipio disfruten de la tan variada diversidad de sabores que posee el país (Suárez Cuchimaque, 2019).

Dentro de la oferta de servicios y productos alimenticios, cabe resaltar el potencial que posee su plazoleta de comidas, donde confluyen visitantes a disfrutar de la comida especialmente preparada para sus comensales, atraídos por la tradición en el uso de productos locales como el maíz, la quinoa, la papa; los sabores diversos

de las sopas y platos fuertemente sazonados y; las formas tradicionales de cocción y preparación de cada uno de estos platos.

Restaurante Doña Ceci

La señora Ana Cecilia Cortés tiene una tradición laboral de haber permanecido desde hace 50 años, hasta el día de hoy, detrás de los fogones de su restaurante llamado Doña Ceci. Su historia se remonta cinco décadas atrás debido a su permanencia en el municipio y su labor culinaria: "hace 50 años no había tantas cocinas, eran solo dos restaurantes, el Doña Ceci, como siempre me decían ellos y Restaurante Central hacia la salida de la vereda de Fagua" (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021), reconociendo la labor culinaria por tradición y legado (figura 15).

Figura 15 - Cocina del restaurante Doña Ceci



Nota: Registro propio.

Es así como en esta conversación se atribuyen conocimientos orientados a la preparación de platos tradicionales, de la comida colombiana: “Aquí hago los tamales, hago la mazamorra chiquita, el mute con pata, antes, cuando no había tanta competencia, se hacía sopa de arveja con pata, mondongo, todas esas sopas (...)” (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021), aludiendo nuevamente a las sopas, platos que hemos visto atribuidos a la tradición gastronómica y alimentaria de la región. Cabe aclarar que aunque su especialidad son las sopas, dice que “(...) claro que ahora se hacen, pero más poquitas, no en cantidad (...)” (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021), atribuyendo que el consumo se ha reducido por la competencia, como lo menciona ella, relacionada a otros restaurantes que se han venido estableciendo en la plaza de mercado y a las afueras del mismo, pero que también asocia a toda una variedad de platos típicos del país: “pero aquí la fórmula es la fritanga, la gallina y los tamales en sí, de resto las sopas, la comida criolla, hago frijolada también” (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021).

Dentro de sus conocimientos culinarios reconoce la producción agrícola que posee el municipio de Chía, aseverando que varios de los insumos que usa para la preparación de sus platos provienen del mismo municipio mencionando que “la verdura, los frijoles las habas todo eso se cultiva, papa, la mazorca que se adiciona al ajiaco (...), se cultiva todo” (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021), donde la ganadería y la producción de carnes se vinculan a la producción pecuaria del municipio. Uno de los productos que menciona la Cecilia es la leche, que proviene de Chía, pero también de otros municipios aledaños. “Aquí la mayoría de veredas cultivan, Tagua, Tiquiza, La Balsa, Samaria, Fonqueta” (A. C. Cortés, 28 de agosto de 2021), reconociendo a la tradición agropecuaria manteniéndose en el tiempo, conservando pequeñas relaciones entre la producción de los alimentos (figura 16) y la preparación de los platos. Aunque resalta todo el tiempo la disminución de las ventas sostiene.

Figura 16 - Productos de la plaza



Nota: Variedad de productos se encuentran en la plaza, iniciando con el aporte que hace el municipio de Chía, como también otros más que se producen en distintas regiones del país. Registro propio.

Como parte de un plato que aún no ha sido parte de las entrevistas realizadas fue la tan mencionada torta de menudo, una preparación atribuida exclusivamente a la señora Cecilia y que es de imperativa investigación, siendo la primera vez que se menciona en esta investigación y que no está relacionada a otras investigaciones del sector gastronómico. ¿Estamos frente a un plato único en el país y que solamente se ha preparado en el municipio de Chía?

Restaurante Comidas Típicas y Empanadas Majin Buu

En el restaurante llamado Comidas Típicas y Empanadas Majin Buu, nos encontramos con el su propietario Marcos Alejandro Castañeda que labora junto a su esposa, e inicia esta conversación mencionando que la población local lo conoce al ser oriundo del municipio. Varios de los platos hacen parte de la comida tradicional,

Figura 17 - Trabajadores de la plaza de mercado



Nota: Parte de las situaciones que deben de resolver las plazas de mercado es el manejo de residuos. Las frutas, verduras, cárnicos, son alimentos perecederos que generan una gran cantidad. Es por eso que equipos de investigación de algunas universidades del país han volcado su mirada a estudiar y proponer soluciones a esta situación. Registro propio

las sopas son el primer indicio de un plato en común en algunas de nuestras entrevistas: “pues aquí más que todo los fuertes son el mondongo, el mute con pata, les gusta el caldo de pajarilla, el caldo de raíz (...)” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021).

Cabe destacar que gran parte de la carta que maneja Marcos, se establecen platos que se trasladan a la modernidad gastronómica del país, mencionando que, a las personas, “les gusta un plato al que le dicen ropavieja, pero es carne desmechada y yo lo complemento con mazorca, queda muy rico. Hacemos pollo al curry, al horno, dorado, apanado, hacemos pescado lo que es viudo, bagre en salsa, hacemos nicuros” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021), permitiendo la preparación platos introducidos de otras regiones del país.

Dentro de su experiencia gastronómica nos acerca a la producción agrícola (figura 17) que posee el municipio mencionando que “cultivan fresas, cultivan papa y más que todo pues la mazorquita, lechuga, apio, espinaca, cilantro (...). Pero aquí tratamos de utilizar de todo, porque por ejemplo la mazorca les da mucho sabor a las sopas” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021), identificando al maíz como un ingrediente esencial en la preparación de sus tradicionales sopas.

Para resaltar los secretos culinarios de quienes mantienen encendido los fogones de la cocina, Marcos nos habla lo que coloquialmente se le dice toque secreto, “la gallina también se le hace su toque especial para que a la gente le guste” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021), donde se estable-

cen las salsas como un ingrediente propio de su cocina y que resalta los saberes de cada plato: “pues nosotros hacemos tres salsas diferentes, por ejemplo cuando hacemos carne desmechada hacemos una salsa especial, pues para que se vea gustoso, hacemos la salsa criolla y pues lo normal todo el mundo le echa cebolla, tomate, pero nosotros le echamos otras dos cosas para que así se sienta rico” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021), guardando celosamente esos ingredientes que hacen que sus salsas sean únicas en la oferta gastronómica.

Figura 18 - Revisando la papa



Nota: La papa, uno de los productos que se cultivan en Colombia desde tiempos prehispánicos, ha recorrido la variedad de climas y lugares que se ha transformado en un producto que se consume a diario (López Estupiñán 2015). Registro propio

Para finalizar nos menciona el uso constante en la preparación de sus platos del maíz, producto cultivado en el municipio y que a su vez tiene una gran variedad de usos tal como comenta Marcos: “bueno hacemos ajiaco, se hace el sancocho, también sé hacer arepas, sé hacer torta de mazorca, arepitas de choclo que son ricas, hago variedades de huevos, variedades con mazorca y carne desmechada, o hacemos rancheros que llevan mazorca” (M. A. Castañeda, comunicación personal, 28 de agosto de 2021). Esto refleja la amplia variedad que se traslada de los platos modernos y la transformación gastronómica que pasa de lo tradicional a lo convencional.

Restaurante Doña Doris

Dentro de la variedad de platos que se preparan en este restaurante, se vuelven a evidenciar las tradicionales sopas que se distribuyen en una diversidad de recetas y preparaciones, además de insumos propios de la región: se prepara caldo de costilla, caldo de, (...), caldo de pajarilla, sopa de raíz, de pata (...) (D. Sissa, comunicación personal, 28 de agosto de 2021), quien resalta la sopa de raíz como un plato de exquisita preparación y de bastante demanda. Cabe resaltar que, aunque lleve varias décadas realizando esta labor, su oferta gastronómica se ha visto permeada por las preparaciones modernas de platos como las distintas preparaciones de pollo, asociando varias recetas que a su vez se acompaña de los insumos tradicionales de la comida colombiana como el arroz, el plátano y la papa, guarniciones propias de la región cundiboyacense.

Aunque propone el cocido boyacense como un plato típico, desconoce una preparación

propia del municipio, llegando siempre a las típicas sopas, que se posicionan dentro de este trabajo y como tradición gastronómica cultural del municipio de Chía. Aunque sus platos se han transformado según la solicitud que hacen sus comensales, atribuye a que gran parte de los productos agrícolas que posee el municipio, son usados en su carta y en cada una de sus preparaciones

Figura 19 - Cocina del restaurante Las Delicias de Doris



Nota: Una sumatoria de esfuerzos se concentran en la cocina de la señora Doris, donde es apoyada por dos mujeres que asumen papeles importantes como batir la sopa o picar el tomate para la próxima preparación. Registro propio.

Figura 21 - Germán Moscoso, agricultor

Nota: La labor del agricultor al pasar del tiempo parece que pierde valor, los jóvenes prefieren migrar a las ciudades por mejores oportunidades, el mundo se está quedando sin campesinos, don German un resistente. Registro propio

Esta planta que carga algunos prejuicios dentro del imaginario social, al ser usada para la obtención de escopolamina, alcaloide que en el campo de la medicina se usa como fármaco pero que en grandes cantidades puedes generar delirio, psicosis, estupor y hasta la muerte, varias veces ha sido usada para actividades delictivas; también las ensoñaciones y las historias alrededor de esta planta no se hacen esperar dentro de su narración.

Es por eso que, partiendo de esta introducción nos adentramos al conocimiento que German ha venido construyendo alrededor de las plantas, mencionando algunos usos que le han facilitado sus abuelos, pasando también por un conocimiento ancestral atribuido a la riqueza cultural del municipio, diciendo que se “siembran matas que protegen, por ejemplo, ellos decían que donde hay borrachero no entran ladrones” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021). Esto resalta que la información

Figura 22 - Uchuvas del vivero

Nota: Productos agrícolas sembrados en la finca, tomatillo o tomate de cascara - Registro propio

que poseen varias personas de la región, no solo se reduce a sus componentes psicoactivos, sino que juegan un papel importante dentro de las creencias propias de los lugareños.

Así mismo dentro de su espacio posee algunas plantas de cannabis que se han venido transformando en productos para el cuidado personal y la salud, reconociendo las propiedades asociadas a los componentes psicotrópicos del cannabis sativa, pero desconociendo su origen, situación recurrente del campesinado colombiano.

Cabe resaltar que aunque se encuentran mucho mitos e historias alrededor de estas plantas, se reconoce las propiedades de las plantas aromáticas que se han establecido no solo en la gastronomía sino en el herbolario medicinal de cada familia; “el orégano, si tú lo tomas en ayunas y al acostarte, ya en la cama un pocillo todos los días (...), en un mes rebajaron 3 libras sin hacer dieta ni nada” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021), reconociendo las propiedades de la planta que a su vez fue aprendido de su línea familiar ascendente.

Es por eso que la información que posee German se ha venido desarrollando de tal manera que experimentando con algunas plantas de pisos térmicos distintos a los de Chía, sobre todo de climas cálidos han sido parte de su relación íntima con estas plantas, donde nos habla de la *physalis philadelphica*, siendo “primo-hermano de la uchuva. Yo estoy sacando tomatillos así de grandes, y eso es de tierra caliente” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021). Reconociendo su origen y sus propiedades ha logrado conservar esta especie dentro de su producción de plantas, que sin pretensiones logra reducir la mortandad de las plantas que posiblemente muchos pensarían que no se dan en esta región.

Es así como también reconocemos el conocimiento que tiene sobre los usos gastronómicos de muchas de sus variedades de plantas, hablando del “eneldo, primo-hermano del hinojo, este es azul y el otro es verde. Y este es exclusivamente para adobar pescado” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021), cuyo nombre científico es *anethum graveolens*. Proponiendo sus cuentas sobre los adobos y sus formas de usar. Cada una de estas relaciones se consagran en el conocimiento empírico que naturalmente ha venido descubriendo desde el mero hecho experiencial; “puede ver que todo está sano, entonces yo aquí manejo alelopatía, no sé cómo funciona, sé que sirve” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021).

Así mismo nos estuvo relacionado con las formas de huertas, sobre todo reconociendo que el trabajo de la tierra se puede iniciar en la zona urbana, atribuyendo prácticas agrícolas en pequeños espacios que fácilmente se organizan en un espacio reducido de una casa en la ciu-

dad o apartamento, conocido como agricultura urbana. Cada uno de estos conocimientos que ha venido construyendo con el paso del tiempo, se reflejan en la impecabilidad de sus huertas y plantas, que estéticamente reflejan

Figura 23 - Planta de Amaranto.



Nota: Planta de amaranto, en los indígenas precolombinos se ha encontrado este producto como parte de su dieta regular. Registro Propio.

un trato muy dedicado y competente, haciendo uso no solo de las facultades que las mismas plantas le han entregado sino la naturaleza misma de los ciclos lunares, cambios de temperatura y épocas el año: “en cuarto menguante voy a sacar un semillero grande así puedo sacar por lo menos 2000 matas en este pedacito” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021), haciendo alusión a un pequeño espacio que posee de huerta casera o chagra, donde produce alimentos como amaranto, acelgas, hortalizas y otros productos comestibles.

Permitiendo reconocer las diferencias de los alimentos que se encuentran en los establecimientos de frutas y verduras de la ciudad, su

cotidianidad se establece en que su forma de producción y mantenimientos transforman significativamente cada especie vegetal, atribuyendo esto a información que abiertamente nos comparte al momento de hablar de los espárrago *officinalis*: “entonces el secreto del espárrago es solo dejar una hoja, para que respire la mata, porque si se dejan muchas hojas entonces no hay producción” o del *origanum vulgare*, visualizando las propiedades y sus condiciones morfológicas, comentando sobre su planta que “es un súper orégano. Vea el olor y vea la diferencia con el orégano normal. Es fuerte. Huela esto y huela eso y vea la diferencia” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021).

Figura 24 - Hortalizas



Nota: Hortalizas sembradas en la finca de manera regular y de consumo local por los habitantes del municipio. Registro propio.

Dentro de este pequeño mundo natural que posee German en casa cabe resaltar que varios de sus conocimientos los ha venido adquiriendo con el paso del tiempo en el compartir y relacionarse casi de una forma íntima con las plantas de su vivero, haciendo uso de prácticas agrícolas como el manejo del agua a través de perforaciones con barreno, o alelopatía de manera empírica que funciona a la perfección, además de usos ancestrales de muchas de las variedades de plantas que no solo resultan en la preparación de medicinas alternativas para el tratamiento de algunas afectaciones en la salud humana sino que también las asocia a la preparación de alimentos y técnicas culinarias, dando respuesta a la pregunta, ¿existe un plato tradicional del municipio?, y que sin dudarlo un instante responde con un comentario que pertenece a la jerga popular: “todo lo que pare la cuchara, (...) o sea lleva frijoles, arvejas como un cuchuco” (G. Hernández, comunicación personal, 13 de julio 2021), refiriéndose a las sopas, alimento tradicional de la cocina cundiboyacense.

4.4 RESGUARDO INDÍGENA DE CHÍA

La comunidad Muisca del territorio de Chía es un grupo humano que inmigró hacia el Altiplano Cundiboyacense en la época entre el 5500 a. C. y el 1000 a. C., es decir, durante el periodo preclásico encontramos muchas evidencias arqueológicas, encontradas incluso en el municipio de Chía. Como todas las culturas del preclásico, los mismos estaban en una transición entre cazadores y agricultores.

La comunidad Muisca en el municipio de Chía tiene una trascendencia histórica desde el siglo VI, todo en versión que antes el municipio era

parte del Río de Bogotá, donde los primeros habitantes eran Muisca nómadas, comenzaron a dejar sus marcas por los lados de la vereda de Yerbabuena como se puede evidenciar en la llamada piedra del indio o piedra del tejido, también comenzaron asentarse en los lados de Fonqueta, Cerca de Piedra y Tiquiza, los antecedentes arqueológicos del municipio de Chía evidencian que los fenómenos humanos asociados al establecimiento de poblaciones humanas denominadas cazadores recolectores se desarrolló en este territorio; al igual que el establecimiento de poblaciones con diversos modos de subsistencia y una tendencia a la agricultura enfocada en el intercambio hasta la invasión de los españoles.

Todo esto se relaciona con la Comida característica de la comunidad Muisca del municipio de Chía, cuyos componentes principales son papas, habas, arvejas, chuguas, hibias, cubios, acompañados de carne de cerdo, pesca, tallos, sal, miel, frutas, granos, pero sobre todo el Maíz, para ellos este componente era el más importante. En el desarrollo de la comida los Muisca, así para fabricar sus vasijas de cocina como los vasos o múcuras que también fabricaban y bebían la chicha bebida fermentada de maíz, que hace parte del patrimonio del municipio de Chía.

La cocina del resguardo indígena del municipio de Chía se ha desarrollado de forma tradicional de las familias que ha pasado de generación en generación, se aprendió por medio de sus abuelos, madres y de más, con el transcurso de los siglos evidenciando todavía una tradición y una costumbre, el aprendizaje de la cocina, también de la agricultura, ya que para ellos no solo es aprender a cocinar sino también el cui-

Figura 26 - Eva Tulia Vargas Cantor

Nota: Representante del resguardo indígena, portadora de conocimiento sobre las tradiciones gastronómicas y agrícolas del territorio. Registro propio.

tanitas pequeñas chiquitas y me acuerdo que las puertas eran de los cueros de las vacas y las ventanas, ósea las ventanitas las tapaban era con la piel de los conejos de eso que ya en ese tiempo habían conejitos y les quitaban el cuero y les hacían como huequitos y le ponían así en las ventanas, eso eran las cortinas y bueno durante todo ese tiempo la casa de nosotros era aquí abajo como delante de la iglesia de Guadalupe, como por el lado de los señores

Correa ahí, y todos los días mis abuelos tenían dos burros me acuerdo mucho que tenían 2 burritos y en ellos se cargaba la olla del almuerzo para venimos acá para arriba a sembrar y entonces se preparaba una olla con cubios, con habas, con frijoles y me acuerdo que ellos compraban una carnicita que se llama pecho, algo así y colocaban allá encima y harta cebolla eso si rabos de cebolla que se llamaban y durábamos allí arriba en el lote de arriba durábamos 8

días más o menos viniendo a sembrar, ellos con la caña hacían unas casitas redonditas así para cuando llovía y se hacía un fogoncito pero para ese fogón había que tener mucho cuidado cierto había que hacer un huequito en la tierra y ahí se hacían el fogoncito, como no había agua entonces nos hacían hacer chichi para apagar el fogón jaja, que quedara bien apagado, no como ahora que dejan incendiar nuestras montañas de verdad, pero eso hacían y pues no me da pena contarlos porque ustedes me preguntan que cómo era mi niñez, y bueno ahí durábamos y también se molía, se molía digamos el maíz para traerlo para la mazamorra si se traía o el maíz para la chicha o el guarapo porque en ese tiempo nos alimentaban casi siempre con guarapo y chicha eso no era gaseosa o nada de eso, nada

Posteriormente en el diálogo se pregunta sobre los productos que antes se sembraban en el municipio y que recordaba antiguamente, Bueno lo que más se sembraba allá arriba o aquí arriba era maíz, habas, frijoles es que aquí en Chía las huertas tenía que haber de todo, ósea una huerta tenía que componerse del maíz, la papa, ósea unos surcos de papa, unos surcos de maíz, el maíz siempre iba acompañado de frijoles, habas, arvejas y bueno otro surco de hibas, porque acá se sembraba mucho la hibia que no faltara, los cubios, otro surco largo de cubios eso era, y entonces cuando había los cubios tenía que estar los cubios y la mazorca al tiempo para cocinar esos cubios con mazorca y papita, y habitas o para la mazamorra, tenía que haber tallos, tenía que haber yerbas aromáticas de cada uno una, eso si no podían faltar en una huerta.

[...] bueno jaja, digamos que en semana san-

ta ya tenía que haber reconectado el maíz que se sembraba antes de que fuera la semana, de la segunda cosecha me entiende había como que tener primero una cosecha, y esa cosecha se cogía y aquí había maíz duro, maíz blandito, había un maíz como de colores, entonces se cogió esa cosecha y eso tenían unas unos mollos, se llamaban unas múcuras, en esas múcuras se llenaban pero había que tener el maíz duro parte, el maíz blandito aparte, el maíz de color aparte, el maíz duro se empleaba para el mute, el maíz blandito para la mazamorra y la chicha, había que tener también los frijoles aparte, también habían frijoles rojos, habían unos frijoles como blanquitos y todo eso teníamos que tenerlo era aparte y cuidadito botábamos un granito, porque era muy grave, era terrible que encontraran los abuelos de uno, los papás de uno un granito por ahí tirado.

Entonces en semana santa se hacían los mutes, la mazamorra, más que todo el mute, yo me acuerdo que mi mamá hacía unos envueltos, como unos tamales de sal, donde le colocaban calabaza, arveja verde, zanahoria, y un pescado a lo largo, no esa era la semana santa, bueno se preparaba una ollada de tamales de esos así, y dejaba uno los de la casa y luego lo comenzaban a mandar a uno ¡vaya mijita allá donde Don Heraclio, donde Don Moisés, donde Don Raimundo y cada uno le mandaban su tamal y el señor, Don Raimundo, Don Moisés bueno él le devolvía a usted por ejemplo como uno, como una habían nos choroticos unas tinajitas también pequeñas y le daban a uno una tinajada de esas para que llevara, ósea como un cambio pero uno no decía cámbieme por esto no si no que ellos querían así, era muy compartida la comida, muy compartida y entonces pues yo creo uno se acostumbró a compartir la co-

mida, por ejemplo acá mis hijos me dicen, pero es que yo no, Tania a veces me dice yo no sé Doña Tulia le alcanza para todos, vea esa olla tan pequeñita y para todos les alcanzó, entonces eso era la comidita muy compartida, bueno eso era para semana santa, para el año nuevo eso había que tener unos pollos bien gorditos y eso eran unos ajiacos que se hacían con arracacha, con mazorca, con pollo también alverjitas de todo lo que la tierra da, eso eran unos olladones en un fogón y llegaba que la vecina de aquí, que la de más allá, es que no eran unidas las casas, eran también lejos pero llegaba y se compartía también para el año nuevo eso y también uno comía antes digamos que en año nuevo era la única vez que uno comía arroz y gracias bendito sea Dios llegó el año nuevo y vamos a comer arrocito (...)

¿Y no cambiaban el arroz por de pronto quinua o amaranto? Si digamos que sí, el vecino de allá no tenía arrocito y uno tenía entonces no solo por quinua o por amaranto, podía ser por cubios o por papa o por frijol y arveja, el trueque y Quinua sí, amaranto no me acuerdo mucho el amaranto, pues tal vez sí, pero de eso si no me acuerdo, por otra parte, que es el San Pedro Muisca.

[...] bueno para el San Pedro muisca si hasta hace poco digamos que hará como unos 15 años tal vez, algo así yo me acuerdo que mi papá era muy arraigado a estas tierras ósea las defendía a capa y espada, ósea él era mejor dicho él conocía desde el primer dueño de estos terrenos hasta el último y sabía cuantos metros tenía el lote de no sé quién y el lote de si se quien, entonces él creo un día, se le dio por el San Pedro muisca, ósea que mi papá fue el que creó el San Pedro muisca entonces más que

todo la chicha y por ahí la mazamorra y así, daban unos desayunos que eran envueltos yo no sé si estuvo con mi papá, a él le gustaba pedir decía el bueno va a venir el señor alcalde hay que hacer un chocolate bien rico, un tamal una cosa así yo no es el San Pedro muisca, y se hacíamos unos panes, pues yo antes hacia su San Pedro, hacia un San Pedro grande o ellos iban y se conseguían su San Pedro grande, el creó el San Pedro muisca que hace 2 años no lo pueden hacer pues por la pandemia.

Por otra parte, se celebraban los bohíos digamos como la cosecha, que antes se hacía eso es en marzo, ósea el cambio de año muisca es en marzo, entonces se hacía una olla de mazamorra grandísima con todo.

[...] si mazamorra así de maíz, así naturalita pero cada uno, cada persona llevaba su porción para la sopa, digamos el uno llevaba los tallos, el otro llevaba los cubios, así, las arvejas los frijoles, cada uno llevaba para la mazamorra y lo mismo la masa, porque es que antes uno no sacaba la harina sino que cada mazamorra había que moler, colar, repasar muy bien el unche todo eso, y luego hacíamos redondela así, digamos como esta casa así, un redondel y colocaban digamos aquí los frijoles, acá las habas, y así se hacía la gente alrededor de eso y pues se le daba gracias a la tierra, y pues yo me alcanzo a acordar que le pedíamos perdón a la tierra por todo lo que la maltratamos cierto, de hecho siempre y también le pedíamos perdón a las personas que de pronto nosotros ofendíamos.

Desde niños, es que yo me acuerdo que cuando don Pedro estaba de gobernador, Don Pedro Socha, el siempre en el bohío había una cocina

aparte y eso ahí se hacía el redondo también así las semillas, la comida y se hacía la mazamorra y todo el mundo tomaba mazamorra, primero le colocaban el remedio ese que le colocan, se me olvidó en este momento como se llama y ahí después su mazamorra y también pues la bendición de las semillas

En el caso de los utensilios para cocinar cuales eran los más representativos, para el moler el maíz, por ejemplo, ¿cómo lo molían? ¿Con piedras?

[...] con piedra sí, eso había una piedra especial, había una piedra especial siempre anchita y se conseguían unas piedritas así larguitas que llamaban la mano de piedra, la mano de moler, exacto, yo por ahí debo tener una foto que un día que fui a la alcaldía y molimos allá en la alcaldía por ahí debo tener alguna foto quien sabe que se haría pero eso era, eso era otra cosa, cuando alguien, digamos cuando había un par de novios que se fueran a casar, entonces el novio o la novia tenía que moler un bulto de maíz y si no servía como esposa jaja si no molía jaja, no eso le ponían un canastadon, habían unos canasto grandes y redondos que también ahora que pesar ya no se ven esos canastos redonditos y eso era un canastado que hacía por lo menos el bulto de maíz pienso, y tenían que molerlo todo, yo molí mucho cuando era niña, mucho oyo y eso tenía uno que muela y repase, muela y repase y tueste maíz y tueste habas, en un tiempo se tostaban las habas, los frijoles, los garbanzos, bueno todo eso para el cacao de harina y eso hacían unas bolotas grandes, la chocola, y eso colgaban en esos canastos, contaban las bolas de cacao, las contaban, y como antes le ponían ganchos, unos alambres y allá colgaban los canastos con las bolas, con

el chocolate y todo, y si uno se robaba una bola de cacao virgen santísima era grave, le daban a uno juete por robarse una bolita de cacao, porque tenía que alcanzar para los días que se hacía y tenía uno mismo que tostar el maíz, todo hacerlo en la casa

Adicionalmente dentro de los productos utilizados de manera regular el ají hizo parte de las costumbres, por ejemplo, para castigar a los niños cuando hacían algo mal les hacían comer ají y el malestar se sentía hasta medio día, de la misma manera les fascinaba el ají, hacían en unas tazas de barro grandes, hacían un en una olla grande, bastante ají, y comían más que todo antes era la mazamorra y la comida, entonces le echaban como 3 cucharas de ají y si no entonces, no se consideraba buena la sopa.

¿Qué se ha dejado de sembrar algún producto?, “: Claro uyy, antes era maíz por todo lado, ahora solamente lo que hay es ladrillo, bloque, pero antes eran unos lotes donde se sembraba el maíz, mucho maíz, frijoles, habas, arveja y la papa, bueno más que todo el maíz, era más que todo el maíz”

[...] de igual manera el tabaco es muy importante, aquí hay tabaco, tiene uno que tener es muy importante tener en la casa su matica de tabaco y la mata de borrachero, ósea digamos que para nuestro resguardo es muy importante la mata de borrachero, es un el borrachero cuando uno tenía o le daba la bronquitis entonces los papás de uno llevaban dos hojas de borrachero, las picaban y las colocaban en la espalda el borrachero, pues eso nos alcanzaron a hacer a nosotros no, el borrachero, inclusive hasta hace poco había una señora que ella si formulaba mucho el borrachero pero pues lógi-

camente ya no está y luego las hojas de borrachero también sirven para cuando uno tiene un dolor en un pie, en una rodilla no entonces uno tiene que poner el borrachero como a suavizar un poquito sí y se lo colocaban ahí se lo amarraban con un trapo si las hojas del borrachero.

Pedro Milciades Socha Toro y Pedro Antonio Socha Montero.

Definir la identidad gastronómica del municipio de Chía, que lo identifica ante los demás

municipios del departamento, tiene como propósito principal recuperar la cultura alimentaria y la culinaria ancestral, tradicional, típica y contemporánea de los cocineros y cocineras a los que, orgullosamente, se les reconoce como portadores del saber gastronómico de cada municipio. El objetivo es rescatar esos saberes conocidos localmente, saberes que reconocidos como patrimoniales y que la gente de las comunidades locales reconoce como propios (figura 27).

Figura 27 - Pedro Milciades Socha Toro y Pedro Antonio Socha Montero



Nota: Familia Socha, integrantes del cabildo indígena del municipio, el señor Pedro Socha fue gobernador indígena en varios periodos. Registro Propio.

“La mantecada, el masato, las obleas porque era el arequipe muy delicioso y ahora pues ya se ha formado con los que venían más integrados a las personas del municipio era la mazamorra, la de maíz, la de pisté, el cocido, las chaguas, las hibias, chicha todo eso era una de las cosas que se identificaba y el resto otra cosa que le dio mucho acá eran los famosos productos del charco, qué es la famosa fritanga, eso lo identifica a Chía. Otra identidad y lo mismo los turrones, se hacían muy ricos con la panela turrones con maní y se sacaban las melcochas todo eso se hacía aquí en Chía y eso lo identificada a Chía y la carne igualmente era muy famoso Chía por la carne, venían de Bogotá a comprar porque como era aquí del mismo municipio que los producía y los llevaba al matadero y esa era carne de extraordinaria calidad, no era nada contaminada no, ahora todo tiene las famosas hormonas” (P. Socha, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

La mantecada que había en una época jamás se ha vuelto a probar porque la hacían con mantequilla, la batían con la mano y directo de la leche entera de la vaca, porque ahora todo se saca con agua y era esa mantequilla que es toda natural no, es pura es buena y también se hacían mantecadas, es que nuestras abuelas en todos los aspectos tenían una sabiduría, un conocimiento espectacular no, porque no son sopas de repostería, de cómo se llama de preparar los alimentos con una sazón muy especial, y era todo de la casa, nada importado, los mismos lotes que se tenían se producían (P. Socha, comunicación personal, 14 de julio de 2021).

La identidad gastronómica del municipio es considerada como un elemento importante para el crecimiento turístico y patrimonial de la

región, no solo la degustación de un plato puede generar una experiencia única en los sentidos sino también a nivel cultural, donde los invitados adquieren un vínculo especial con la gastronomía.

Por otra parte, la mazamorra con tallos y papa pequeña muy bien lavada que se usaba en esa sopa, y era el producto con el maíz se hacían arepas. También del maíz se hacían coladas, como el angú, una especie de sopa de yoticas, sopa de indios. Todo esto era con el maíz entonces comíamos esas diferentes variantes de sopa con base en el maíz.

[...] lo otro que se consumía mucho eran las chuguas, las ibias, cubios y todo esto que se hace con el cocido, papa pequeña y se le adicionaba con carne de costilla y eso era muy rico o con carne de cerdo, y en las casas también estaban los cerdos. Todo era un completo surtido de lo que se necesitaba. No era mucho el valor circulante, pero servía para consumo, de otra parte, con la leche se hacían los quesos, la cuajada, se hacía el angú y todo esto también es del maíz.

El angú que es una sopa dulce, pero es con harina de trigo, también se hace de maíz, entonces hay diferentes sabores y es muy rica. A mí me fascinaba cuando estaba en el colegio estudiando porque le daba a uno calorías y fuerza.

También se preparaba la mazamorra de pisté, un plato diferente y con una vinculación de un proceso de fermentación.

[...] para darle un enfoque que ya lo identifique mucho más fácil es como una especie de

mazamorra de guarapo, porque se hace con maíz y arroz blanco que eso es lo que daban en un molino con una piedra de moler, lo que, como el que usan ahora para la gallina, se echaba entre agua y se metía 3 días en una olla de barro que se dejaba entre la tierra y se dejaba fermentar, luego de dejar esos 3 días sacaban esos granos y esa masa y ahí la molían en el molino, normal o en la piedra, la idea era que quedara muy fino para mazamorra, y con ese fermento, preguntaban si se había fermentado y le echaban menudo, esa sopa de piste y nunca la he vuelto a probar y eso es muy deliciosa. Entonces esa era otra sopa que también hacían mis papás y mis abuelos, eso era todo un proceso de hacer todas esas cosas que era muy rico y era muy genial poderlo disfrutar y saborear no y que han desaparecido no, ya nadie hace esto, de esas recetas originales que se hacían no, la mantecada que había en una época jamás se ha vuelto a probar porque la hacían con mantequilla, la batían con la mano y directo de la leche entera de la vaca, porque ahora todo se saca con agua y era esa mantequilla que es toda natural no, es pura es buena y también se hacían mantecadas, es que nuestras abuelas en todos los aspectos tenían una sabiduría, un conocimiento espectacular no, porque no son sopas de repostería, de cómo se llama de preparar los alimentos con una sazón muy especial, y era todo de la casa, nada importado, los mismos lotes que se tenían se producían no y lo importante era que intercambiaban los productos, el trueque, que usted no tiene venga yo le presto el trigo así, todo iban cambiando y nada de dinero sino trueque. De allí viene la base de lo que decían la familia, entonces ya acá tocando específicamente este tema, ahí es donde como ser humano, como ancestro, como de los pocos procedimientos que me ha dado

la vida y sus grandes ancestros con sus grandes energías digo que ahí fue uno de los grandes quiebres que tuvo nuestra humanidad, porque se abrió mucho más la comunicación equivocada, que fue el proceso que comenzamos,

Igualmente consideran que el valor que tiene un campesino, un agricultor y su trabajo del día a día debería ser mucho mejor pago y estamos nosotros como municipio trayendo muchos alimentos de afuera y estamos dejando de lado actividades o desvalorizando muchos productos que hay acá pero por el tema de economía la gente para sobrevivir con los impuestos y su día a día tienen que realmente ver el valor económico de su producto, de la cosecha y ver que si lo exportan, si lo llevan si se lo paga mejor un proveedor a un proveedora un proveedor que es de Europa o de otro país.

[...] es bastante amplio y dificultoso este tema no, sabe porque, porque mire que yo sinceramente veo el municipio yo he vivido 68 años y siempre el municipio ha estado involucrado en muchas eras de tiempo, de espacio y de personajes lo que se produce en el medio campesino, el medio industrial, el medio turístico en muchos ámbitos que uno va sacando conclusión y mirando no y respecto al municipio de Chía hombre eso ahorita es cero porque estamos sembrándole al municipio ladrillos, estamos sembrando pavimento, estamos sembrando edificios, el campesino desapareció, aquí eso es una utopía y un atropello, perdón que esto sea y llegue a la administración eso no que el famoso rótulo del día del campesino, tú vas y miras el día del campesino y quienes están allá en las fiestas del campesino y traen grandes ... eso que es para el campesino que significativo tiene y qué apoyo tiene con eso no eso ya le digo no ese tema

es bien debatible todo eso y algo que no existe ese solo día llegan allá y le dan papa, una carne y cerveza, bueno hasta ahí pero en su apoyo aquí en esta parcelita hay muy poquitos que tienen parcelita porque la presión de construir es tan grande que todos los raizales del municipio están en condición de desplazamiento por la presión tan grande de servicios, de impuestos y de construcción, entonces todo nos sube y nos toca es no es sostenible la situación, aparte de eso ya lamentablemente lo que , bueno dos movimientos que hacen pero esa tampoco es la salida porque el apoyo hacia el campesino debe ser muy grande y en general los campesinos de todo el país deberían ser personas muy tenidas en cuenta, muy valoradas, tenerlas en las mejores condiciones de vida para que no abandonen el campo, los muchachos nadie quiere estar en el campo, nadie quiere llenarse las manos de tierra, nadie quiere tener contacto y producir porque lamentablemente eso no es sostenible, los intermediarios empezando por ahí van y le pagan cualquier cosa que no vale ni la recolección y entonces eso es totalmente qué digo triste que le pasa a uno como campesino y ahorita le contaba no lo que pasaba con nuestras aromáticas no, algo precioso y se quebraron los precios y se cayó y no se puede vivir de eso, entonces igual está el campesino en todo el país y acá en el pueblo que yo sepa que produce alguien, no nada ya son muy poquitos que quedan ya producen es ganadería, por ejemplo allá en Fagua o los de la balsa ya uno ve que tengan ni siquiera no, acá al frente son los únicos que cultivan la papa y cultivan hortalizas y todo eso no pero ahí está el otro problema, vemos ahora que debe ser sobreexplotada la tierra y para eso que hay que hacer meterle una cantidad de químicos y que pasa con eso? Que mal forma todas las condiciones genéticas de

los productos y las semillas las llenan de hormonas, las llenan eso no es restaurar sino enfermar hasta las mismas vacas todo, los huevos, eso sí que es peor y encima traen huevos de afuera y es peor, lo más barato y lamentablemente la situación del país da para que la gente piense en ahorrar \$1.000 o \$100, lo que sea pero está es contaminándose no, intoxicándose acá en el municipio algunas personas muy poquitas sacan tomatiscos del árbol en la plaza o alguien viene y se los compra o se los ofrecen a algunos, pero eso es muy baja la cantidad para la cantidad de gente que tiene Chía, ahora va uno y ofrece ese producto que es sano que es orgánico que va y muy poca gente está valorando eso tiene un precio más elevado y no eso es carísimo no, si allí me los consigo a 1000 y usted lo vende a 3000, y uno lo entiende porque la gente no tiene plata, entonces en ese sentido está destruido la industria y ya nadie produce nada, las yerbitas las aromáticas a veces toca dejarlas tiradas en la plaza porque no se las compra nadie.

La historia que mejor recuerdan es como tal de las grandes historias que he escuchado de mis abuelos, de mis abuelos una historia fuerte era la historia de los traga tallos y acá mi abuela siempre quiso tener esa resolución de esa planta, porque esa planta ya nadie la valoraba, se dejó de lado y no se restauró como la palabra que dijimos anteriormente nunca se restauró y era un gran alimento, pero como la tierra es tan sabia y tan inteligente ella en esa pausa que nosotros le dejamos de tomarla, sobreexplotarla, cambiarle los genes a las plantas lo que ella hizo fue evolucionar porque muchos la dejaron de lado y la tomaron como un a yerba más allá no la conocen, nadie la usa y lo que ella hizo nutricional y en la parte de sabores y de texturas ella evolucionó muchísimo, y hoy en día es un alimento

muchísimo más fuerte que se, orgánicamente y la otra gran historia es la historia de la quinua no que ya yendo a la historia más ancestral y más antigua, que aquí los Peruanos y el gran rey de ellos en esa época digo yo hablando sin hecho y sin estar ahí pero el reconocimiento de ellos grandes reyes y grandes dioses como en el tiempo lo hicieron no tomaban un grano como de la amapola o la quinua que se hizo en México y en Perú y así se empezó a olvidar en unos lugares y en otros lugares a retomar y en este caso tenían el gran tenían su gran economía era la amapola en la parte de México y en la parte de Perú era la quinua, hablo yo ahí sin saberlo de hecho serían unos 1000 o 2000 años atrás ellos estaban haciendo su cultivo pero no lo hacían en monocultivos sino lo hacían en cultivos sabios preguntándole a la tierra como habrían que organizar esas plantas para que produjeran un poco más y darle el agradecimiento a la planta dejando unas semillas después de la cosecha o también cualquier planta que se cosecharía se dejaban unas semillas para que estas semillas volvieran a

dar el gran resultado y de allí empezar a mejorar la calidad y el gen de la mata, lo que hoy en día deberíamos hacer no, si somos biólogos digamos ingenieros ambientales si somos de alguna ingeniería que quiere modificar una planta o modificar la madre tierra, pues ella nos está dando las respuestas pero nosotros estamos haciendo es creyéndonos más que ella, y más que un Dios o ponerle un nombre que no sería justo porque nosotros somos la herramienta de nuestro Dios todopoderoso y él nos ha puesto al lado una de las herramientas más inteligentes que es la madre tierra y nos ha puesto muy buenos resultados como lo es el agua, el aire, como lo es el sol y todo lo que nos permite vivir acá, día a día con una cantidad de recursos tan ilimitados que eso nos ha llevado a vivir como seres humanos tantos millones de años pero se nos ha olvidado y ya vamos en un exceso de confianza en eso y creernos más no, estamos botando todo a la basura y estamos olvidando que de allí podemos ser más, mucho más, mucho más (figura 28).

Figura 28 - Propuestas gallinas felices, emprendimiento de la familia Socha



Nota: Hace parte de la propuesta de agricultura responsable de la familia Socha, una propuesta en línea con las tendencias actuales. Registro propio.

Lucia Sarmiento.

Las bebidas tradicionales se elaboran con los diferentes productos que se cultivan dentro de la región, con el fin de satisfacer la sed en el desarrollo de las actividades cotidianas y en otros casos se elaboran cómo bebidas embriagantes para el disfrute de las diferentes celebraciones que pueden ser religiosas, paganas, ceremonias, festividades, bautizos, matrimonios y en los funerales.

[...] “yo preparo la chicha de arracacha, la chicha de zanahoria, la chicha de maíz, la chicha de hibas, la chicha de papa criolla, el proceso de la chicha de arracacha es, la arracacha peladita, bien limpiecita la cocinamos, luego la licuamos y la ponemos a enfriar y se endulza con panela, antes se endulzaba era con miel de caña, pero ahora es difícil conseguir la miel de caña, entonces la endulzamos con panela, la chicha la endulzamos con panela, se le pone clavo y canela para que tenga buen sabor, y queda deliciosa, deliciosa, se deja reposar mínimo una semana, o quince días según la cantidad si es poquita mínimo una semana y si es bastante pues quince días, por ejemplo yo la pongo en los botellones y si es poquita, en los botellones de agua cristal, y uno la va meciendo, la va meciendo constantemente y ella va formando cómo burbujas, cómo espuma y entonces a medida que uno le ve la espuma uno dice bueno ya va estando, otra revolvidita y dele que dele al botellón y si es bastante pues en una caneca grande que también tengo especial para la chicha, que se fermente y quedé lista para tomar”(L. Sarmiento, comunicación personal septiembre 15 de 2021).

La planta del tabaco ha sido considerada

desde tiempos atrás, cómo una planta especial para tomar en las reuniones ceremoniales, para uso médico o simplemente para el disfrute.

[...] “el tabaco si se cultiva, no puede faltar, porque nos protege, siempre debe haber en la casa, todos deben tener sembrada una mata de tabaco. Se utiliza cómo medicina, se mezcla con la coca, la marihuana, con el borrachero, que aquí lo llaman al borrachero tijiqui, con la mezcla de las cuatro se preparan pomadas, cómo analgésicos, se prepara por ejemplo para sacar el frío, suponiendo una persona que sufre de la matriz, que ha recogido mucho frío y que sufre de muchos dolores le ponen cataplasmas, le calientan la hoja sobre la plancha de la estafa y se coloca sobre el estómago y una toallita por encima, para sostenerla; para sacarle el frío de la espalda calentamos las hojas y las colocamos una toallita por encima. Siempre utilizamos el tabaco de manera medicinal, también lo usamos para bañarse con aguaita cómo en el caso de una fractura, para muchas cosas usamos el tabaco... en el momento no recuerdo más...” (L. Sarmiento, comunicación personal septiembre 15 de 2021).

Las cocineras tradicionales a través de sus conocimientos, tradiciones y prácticas fomentan la producción agrícola en la localidad y además ayudan a la salvaguarda de las costumbres y se encargan de la transmisión del conocimiento, de su sabiduría, a las nuevas generaciones.

entre otros. Ella relata cómo

[...] las canastas van trenzadas con una tela o con una servilleta se puede servir alimentos fritos, pan, ubicar frutas o dulces, con una gran ventaja y es que estos elementos son muy resistentes y no se van a deformar. Algunos han sido utilizados por establecimientos gastronómicos de Chía, otros son comercializados para los hogares. Ella utiliza más de 15 horas para el proceso de la elaboración, y para completar las actividades que incluyen el secado puede durar hasta 3 días, sin embargo, es su pasión y a eso se dedica, ella narra cómo constantemente está creando diseños, innovando formas y como su familia hace la apoya en esta actividad, además que gracias a su talento ha ido a diferentes ferias artesanales algunas como Expoartesanías de Colombia [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

La importancia de la artesanía es relacionada por De Mello y Ciliane Ceretta (2015), quienes exponen como este tipo de productos son muy valorados por los consumidores, ya que se convierten en bienes simbólicos y de identidad cultural, además permiten consolidar la imagen de un destino turístico, estableciendo símbolos para el lugar. Es en este contexto en el cual Zoraida se convierte en una representante de las artesanías del municipio, además es apoyada por la Alcaldía Municipal y por Artesanías de Colombia, quienes promueven el desarrollo de este renglón económico. Ella relaciona como [...] El proceso inicia con la recolección del papel periódico, inicialmente se encontraba fácil, pero la digitalización de los medios de comunicación ha hecho que escasee, entonces con familiares y vecinos consigue esta materia prima, también utiliza colbón, tintillas, pátina, acrílicos metaliza-

dos, pero explica que la mayor inversión es en tiempo, ya que la mano de obra hace el 80% del producto [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Con relación a los alimentos que se cultivan en Chía existen parcelas donde se generan cultivos para el autoconsumo y comercialización a pequeña escala, a partir de lo cual se puede inferir que aún existen zonas agrícolas, pero que, debido al desarrollo urbanístico del municipio, se entrelazan con sectores urbanos que aumentan la población. En este aspecto Zoraida refiere que

[...] Papa, incluso acá mis vecinos cultivan papa, cilantro, papa criolla, han sacado ajo, nosotros también acá cultivamos un poquito de papa, cilantro, hortalizas, como zanahoria, como lechugas, acá en mi casa tenemos gallinas, tenemos huevos, vendemos huevos y aquí Chía, es muy agradable porque todo es más campestre, todavía es muy pueblo. Es muy rico vivir aquí.

Con lo cual las huertas se convierten en nodos de una red sociocultural que estrecha lazos de los pobladores, adicionalmente Ibarra et al. (2019), relacionan como en estos lugares ocurren procesos de domesticación, diversificación y producción agrícola que también se relacionan con el cuidado y salvaguarda de las semillas. Además, cómo en estos espacios se da continuidad a conocimientos y prácticas tradicionales, pero lo más importante cómo estos procesos fortalecen lazos comunitarios y sociales que recomponen la memoria colectiva. Lo cual se convierte en una resistencia a los cultivos de un solo producto, intensivos, con uso de agroquímicos y fines comerciales (figura 30).

Figura 30 - Taller de Zoraida Carmona

Nota: En este taller que se ubica en la casa se elaboran todos los utensilios y elementos decorativos de Prensarte. Registro propio.

Aunque Zoraida y su familia provienen de otra región, ante lo cual, aunque continúa preparando platos típicos ha adoptado algunas preparaciones tradicionales del municipio de Chía según relata

[...] Seguimos con la dieta o lo que consumimos en Antioquia, pero acá les encanta el ajiaco, a mis hijos les encanta el ajiaco, entonces si lo preparo, ese es como el plato típico de acá y a los muchachos les gusta mucho [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Respecto a la gastronomía típica y los productos que se utilizan para elaborar los platos relacionada que son locales, especialmente de campesinos de la región sin embargo relaciona que

[...] Yo creería que de pronto traen de Bogotá, de la minorista, pero también compran acá, porque le pasan vendiendo a uno cilantro, cuando los vecinos cultivan papa le compramos la papa o el cilantro cuando ellos sacan que tienen el lote al lado. Pero tratamos de comprar de acá mismo de los mismos de Chía [...].

[...] En Galápagos, que es donde he ido, y allá está el ajiaco, aquí acostumbran también el chunchullo, sí y las picadas. Es como lo que yo más he visto acá. He comido una cosa acá que se llama, una torta que hacen con maíz, mantecada, con masato, eso es como lo que me ha impactado, que siempre le dan a uno cuando va uno a algún refrigerio, siempre le dan a uno el masato con la mantecada [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

El maíz continúa teniendo un papel importante en la gastronomía de Chía, siendo reconocido por pobladores, foráneos y personas relacionadas con la industria gastronómica, presentando diferentes recetas elaboradas a partir de este alimento, que incluye una amplia gama de productos que se pueden consumir fríos o calientes, como sopas, amasijos, bebidas, entre otros. En algunas entrevistas se menciona la importancia de las almojábanas, sin embargo, también a partir del maíz se elabora la mantecada, que es una torta cuyo principal ingrediente es el maíz, y que usualmente se consume con masato. Eso es como lo que me ha impactado, que siempre le dan a uno cuando va uno a algún refrigerio. A su vez, las arepas también hacen parte de la gastronomía, en las cuales se utiliza el maíz. Junto con este producto destaca la siembra en diferentes lugares del municipio. (Z. C. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021). Lo cual representa la importancia de este alimento, en preparaciones tradicionales, no obstante, su disminución en la producción, ya que el maíz tradicional de acuerdo con Agronet (s.f.) tuvo una producción de 233 toneladas en los años 2016 y 2017, disminuyendo a 95 toneladas para el año 2018 y 119 toneladas para el año 2019. Por otra parte, con relación al cultivo del maíz manifiesta que

[...] Pues acá enseguida cultivaron, pero no les fue como tan bien, porque había sembrado antes ajo y parece que no podían hacer ese proceso, sembrar ajo y luego mazorcas. Las plantas eran inmensas, pero cuando ya abren el capacho y los destaparon no había casi nada, entonces parece que fue por eso, que no les funcionó [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Este producto, el maíz que tiene una importancia para la región, pero que también genera puentes con otras zonas de Colombia por ejemplo para la elaboración de las arepas ya que según Gaviria (2019), en el país existen 60 variedades de este producto, que varían de acuerdo a sus rellenos, métodos de cocción como el horneado o fritura, materias primas adicionales o variaciones como el uso de maíz fermentado, plátano, leche, mantequilla, entre otras. En este aspecto se tiende un vínculo desde el departamento de Antioquia hasta Cundinamarca que es relacionado por Zoraida

[...] No sé si las arepas las hagan directamente con el maíz, yo hago arepas compro el maíz peto y yo preparo arepas, le hacemos todo el proceso de cocinarlas, molerlas y las preparo, normalmente casi que cada 8 días hago las arepas acá, porque me gustan mucho porque son típicas de mi tierra, son arepas de maíz blanco, acá le dicen peto, pero nosotros le decimos maíz trillado en Antioquia, aquí es que maíz peto, es un poquito de conseguir. Pero si lo consigo y yo hago todo el proceso, mis hijos lo muelen y hacemos las arepas y no tienen ni punto de comparación a la que venden, porque yo creería que le ponen como harina, si nosotros que somos de comer arepa, diario comemos arepa, igual también compramos los paquetes, pero sí

la diferencia se nota, los niños y mi esposo dicen uy Zorita que diferencia, se nota la diferencia de la arepa preparada así a los paquetes que se compran, porque creo que les agregan como harina, no estoy segura [...] (Z. Cardona, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

La importancia de este alimento ha desarrollado diversos estudios relacionados con la cadena de producción, en la cual los micro productores como es el caso de cultivadores en el municipio basan esta actividad en la subsistencia, de acuerdo con Hoyos y Ocampo () generalmente para el autoconsumo o comercialización en los mercados locales, es así como el 63% de este producto a nivel nacional se destina para el consumo humano, especialmente para la elaboración de arepas y tamales base de la cultura alimentaria del país.

Arte y Fuego

En el marco del Festival Gastronómico de Chía y en la cotidianidad de la actividad del municipio, los artesanos participan cómo representantes del patrimonio cultural del municipio, teniendo gran incidencia como actores y gestores culturales, no solo realizando acciones para transmitir lo que viene de generación en generación, sino por ejemplo cómo en el caso de Arte y Fuego la neo artesanía (técnica en soplado y figurado de vidrio).

[...] “el vidrio es relevante hace 5000 años, desde la época de los sirios, hablando del vidrio no es una cosa rara. Es nueva en el país, creo que no tiene más de 60 años, desde la época. El trabajo mío es diferente porque es de soplete, pero el que es de caña y horno, ese viene desde Vidriera de Colombia, estamos hablando de 60 o

70 años, realmente es joven con relación a realmente sus orígenes que hay datos que lo muestran de hace 5000 años. Entonces la ventaja del vidrio es que, al ser inerte, no deja residuos, no daña los alimentos. Inclusive para las personas que toman tinto, lo más cercano a la verdad es que sea en contenedores de vidrio, pocillo de vidrio, ojalá que ni siquiera se lave que sea personalizado, para que los jabones no lo contaminen. El vidrio es 100% reciclable y amigable con el medio ambiente. Porque al ser un material inerte no crea ninguna modificación, no afecta en nada, para lo que se utilice, por eso es que se utiliza en drogas, en materiales que necesiten un máximo de seguridad” (J. Díaz, comunicación personal julio 14 de 2021).

En el sector de la gastronomía no solo se utilizan elementos elaborados en vidrio, sino también elementos en madera, combinación madera y vidrio, decoraciones en los diferentes establecimientos utilizando la técnica del vitral, la cerámica, los tejedores de telar y el metal; se remonta desde tiempos ancestrales la combinación perfecta entre la artesanía y la gastronomía, con el uso de utensilios elaborados específicamente para su preparación y otros para el servicio a la mesa. “El artesano cabe en cualquier sitio, ambiente o necesidad, nosotros suplimos cualquier necesidad” (J. Díaz, comunicación personal julio 14 de 2021).

Pedro Palos

Gestor Cultural y Artesano nacido en la ciudad de Chocontá tiene 51 años y hace 40 años que vive en el municipio de Chía, artesano y gestor cultural. Cuando niño recuerda que consumían sopas, pues vivían con la abuelita, entonces comían sopa de cuchuco, sopa de plátano, torta

de plátano, espinaca, torta de haba; en la elaboración de las sopas predomina el maíz, además hacían los envueltos y las arepas, procesaban el maíz en el molino y además lo cultivaban junto con las habas (figura 29).

El plato más representativo de la región que se

acuerda es la carne de res, y las bebidas cómo el masato de arroz y chicha cómo bebida, la abuela mantenía el chorote. Recuerda el arraigo a los alimentos que antes alimentaban, las arepas las hacían asadas, grandes en la piedra, “Ese sabor le queda a uno en el alma ” (P.P. Villamarcel, comunicación personal, 13 de julio de

Figura 31 - Taller Pedro Palos



Nota: Artesano tradicional del municipio de Chía. - Registro propio

2021). Hoy en día ya no se encuentran cultivos de maíz, se cultivan flores. La curuba, la guayaba, el tomate, papa, yuca, arveja, frijol, ají eran productos que se cultivaban en el municipio. Se criaban chivos para el consumo, recuerda Pedro (figura 32).

¿En cuanto a la relación entre la artesanía y la gastronomía refiere Pedro Pablo, que se pregunta cómo es reconocida Chía mundialmente? y se encuentra que es reconocida por el “Festival Gastronómico”, en la búsqueda de tener algo relacionado con la comida decide diseñar los utensilios de cocina que vayan arraigados con la comida, su sueño es que sus productos de madera sean reconocidos. No trabaja con utensilios tradicionales, cómo la piedra para moler el maíz, produce ensaladeras, fruteros, bandejas. Sus artesanías se asocian al patrimonio cultural

de Chía, con Artesanías de Colombia se ha asesorado en los diseños, colores y tendencias, ha participado también las ferias organizadas por ellos, además ha sido invitado a dar asesorías.

Desde hace cinco años que se dedica a este oficio, pues le apasiona y además encuentra madera en todas partes, en sus diseños utiliza labrado con jeroglíficos muisca, a su emprendimiento le coloca el nombre de “Pedro Palos” porque va arraigado con la madera y los trazos ancestrales, algunos de sus diseños son una réplica de las Piedras de Fusca. Refiere, que hace falta tener en el municipio un Taller Artesanal para visibilizar los productos.

“Todas mis artesanías están talladas, cuentan una historia de Chía” (P.P.Villamarcel, comunicación personal, 13 de julio de 2021).

Figura 32 - Artesanías realizadas en madera



Nota: La madera hace parte de los utensilios que tenían los antiguos pobladores del territorio y realizar artesanías con la madera hace recordar esas costumbres. Registro Propio.

CAPÍTULO 5

REFLEXIONES SOBRE EL PATRIMONIO

INTANGIBLE

Autores:

Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca

Jesús Alexis Barón Chivara

Fundación Universitaria Los Libertadores

Sandra Patricia Cote Daza

La importancia de la gastronomía radica en su relación con la cultura del municipio, sus costumbres y estilo de vida. De aquí que el proceso de recordar los sabores y platos que se preparan durante la infancia, por parte de los gestores y partícipes de la gastronomía actual de Chía, permite entender la trayectoria de quienes en su mayoría tienen raíces agrícolas, con un componente familiar muy importante, directamente relacionado a las celebraciones, fiestas y reuniones entorno a la comida, como una manifestación de la alegría por diferentes eventos, ya que compartir estos platos típicos es una forma de manifestar a los otros este sentimiento.

La gastronomía de Chía tiene múltiples elementos indígenas, por el uso de alimentos, especias, formas de cocción como el asado o guisado; la elaboración de productos a partir del maíz como sopas, tamales y arepas; la utilización de la leña como combustible, además del aporte de los campesinos que han enriquecido esta gastronomía con el uso de utensilios, consumo de hierbas para aromáticas, uso de frutas para platos dulces entre otros, lo cual armoniza con las nuevas tendencias y con residentes que provienen de otros lugares del país para desarrollar una oferta variada que incluye platos típicos, tradicionales e innovaciones. Esta última característica permite reconocer a Chía como epicentro gastronómico de la región Sabana-Centro.

Es importante considerar que el municipio tiene varias preparaciones gastronómicas llenas de historia y costumbres campesinas e indígenas, invisibles para muchas personas que habitan el territorio y visitantes. Por lo anterior el turismo puede ser una herramienta que permita ese reconocimiento y de igual manera todas

las manifestaciones culturales que se relacionan con la gastronomía, como son; los mitos, costumbres, objetos, entre otros. De la misma manera y entendiendo los posibles impactos que puede tener el turismo gastronómico generar las medidas necesarias para prevenirlos.

Chía es un municipio que destaca por su oferta gastronómica especialmente en carnes y en postres, existen diferentes restaurantes que son reconocidos por estas especialidades los cuales hacen parte fundamental de la oferta del municipio que es visitado por personas que vienen desde municipios o ciudades cercanas y extranjeros con el propósito de disfrutar su gastronomía. Adicional a estas especialidades, en el municipio existe una oferta de productos típicos que van desde los amasijos, sopas, platos fuertes, postres tradicionales a partir de frutas que se cultivan en la región. Todo esto aunado a movimientos que se han desarrollado como respuesta a las vivencias de sus padres y abuelos quienes estaban vinculados con la gastronomía, y que a partir de una formación empírica transmitieron estos conocimientos a la nueva generación, que además lo han potenciado con conocimientos adquiridos desde la académica y han tenido acercamientos a las realidades del sector agrícola del país y de otros lugares con características similares a Colombia dando como resultado el desarrollo y aplicación de estrategias para reconocer la importancia de los orígenes de la gastronomía.

Se está gestando un movimiento liderado por los jóvenes del municipio Chía, en el cual se empieza hacer un reconocimiento a la gastronomía tradicional, las materias primas locales, que teje a través de lazos sociales una estrategia para resaltar las técnicas, sabores, alimentos, formas

de cultivo, además, permite generar una red de apoyo con los comercializadores de estos productos para difundir sus productos y potencializar sus emprendimientos.

Estas redes que se generan son indispensables para la transformación de la sociedad y crean un sentido de pertenencia, que permiten la integración, valoración, estimación y cuidado entre los miembros del municipio conformado por campesinos e indígenas de la región. Lo anterior a partir de un reconocimiento de la cultura indígena, identificando y respetando las actividades que se desarrollan en el resguardo, a su vez también se integran a los campesinos a partir de actividades llevadas a cabo en los viveros y parcelas, con el fin de incorporar cada una de las etapas de la cadena, que inicia con la producción de los alimentos desde el cultivo hasta la elaboración de platos.

En el municipio se busca el reconocimiento de los platos ancestrales y tradicionales que incluyen diferentes tubérculos como los cubios, ibias, y chuguas, o la inclusión de los tallos por parte del proyecto Herencia, cuyo objetivo es el rescate de esas raíces. A su vez, existe un movimiento que ha venido creando platos con materias primas tradicionales, buscando un acercamiento con las generaciones más jóvenes, quienes tienen un especial deseo de encontrar sus raíces a través de la gastronomía tradicional.

También se puede considerar que esta investigación sirve como insumo para futuros trabajos que continúen con la construcción colectiva del patrimonio cultural por medio de la gastronomía, entendiendo que el patrimonio intangible no es estático, se considera “vivo” y encuentra en constante cambio. Es importante que más

personas que pertenecen al territorio se vinculen a este reconocimiento de la cultura, el municipio de Chía al ser un territorio en expansión urbanística y epicentro de la llegada de nuevos habitantes debe fortalecer la participación comunitaria de los habitantes para apropiarse de estos conocimientos.

Antonil. (1978). Mama Coca. *Journal of Psychedelic Drugs*, 10(2), 99–104. doi:10.1080/02791072.1978.1047207

Benavides Ocampo, S., y Acevedo Osorio, Á. (2020). Transición agroecológica para la seguridad alimentaria y nutricional en el resguardo Muisca de Chía. *Revista Ciencia y Agricultura*, 18(2), 23-42. <https://doi.org/10.19053/01228420.v18.n2.2021.12371>

Bermúdez, M. (2021). La increíble y sabrosa crónica del ajíaco santafereño y de cómo lo coronaron con alcaparras y crema gracias a la hermana de Rafael Pombo. *Revista Turismo y Sociedad*, xxviii, (231-246). <https://doi.org/10.18601/01207555.n28.11>

Bradley, R. (2012). Sudado de Raya: An Ancient Peruvian Dish. *Gastronómica*. 12(4), 68-73. DOI:10.1525/GFC.2012.12.4.68

Bustos Cara, R., Champredonde, M., Oustry, L., Cacciurri, H., Ercoli, F., López Castro, N., Haag, M., y Brandán, M. (2008). Culturas Migratorias y Valores Territoriales Localizados. Promoción del Desarrollo Territorial mediante la patrimonialización de platos típicos. En I. Velarde (Ed.), *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina* (pp. 155-173). INTA. https://www.researchgate.net/profile/Jeremias-Otero/publication/317451870_Sistemas_Agroalimentarios_Localizados_en_Argentina/links/593ae57b458515e398b8a46b/Sistemas-Agroalimentarios-Localizados-en-Argentina.pdf#page=157

Bustos González, C. A. (2021). Estudio de competitividad agrícola de la provincia de Sabana Centro, Cundinamarca, Colombia. Caso Tipo De Lechuga (*Lactuca Sativa*), Maíz (*Zea Mayz L.*) Y Papa (*Solanum Tuberosum*) (Doctoral dissertation). <https://repositorio.ucundinamarca.edu.co/handle/20.500.12558/3442>

Caicedo, C. (2012). Gran libro de la cocina Colombiana. Ministerio de Cultura. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Colombia. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Cámara de Comercio de Bogotá. (2015). Frijol. Programa de apoyo agrícola y agroindustrial vicepresidencia de fortalecimiento empresarial cámara de comercio de Bogotá. <file:///C:/Users/MI%20PC/Downloads/Frijol.pdf>

Carl Henrik. Los muisca. La historia milenaria de un pueblo chibcha. Bogotá: Editorial Debate, 2019

Carmona, I. (2013). Situación global de especias y condimentos: una oportunidad para el ají procesado picante. *Inteligencia Competitiva para el sector Agroalimentario*. https://chilealimentos.com/wp-content/uploads/migracion/2013/phocadownload/Alimentos_Procesados/situacion%20glo

bal%20de%20especias%20y%20condimentos%20uan%20oportunidad%20para%20el%20aji%20proce-
sado%20picante.pdf

Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, O., Carvache-Franco, W. y Villagómez-Buele, C. Festivales gastronómicos para el desarrollo de un destino. *Revista Espacios*. 41 (1), 19. <https://www.readbag.revistaespacios.com/a20v41n01/20410119.html>

Castellanos-Domínguez, Ó. F., Torres-Piñeros, L. M., & Rodríguez-Zárate, D. M. (2009). *Desarrollo tecnológico e innovación de la cadena productiva del Tabaco* (1st ed.).

Cazau, P. (2006). *Introducción a la investigación en ciencias sociales*. Tercera edición. Módulo 404. Red de Psicología online – www.galeon.com/pcazau Buenos Aires

Chaparro, D., Maldonado, M., Franco, M. y Urango, L. (2014). Características nutricionales y antioxidantes de la fruta curuba larga (*Passiflora mollissima* Bailey). *Perspectivas en Nutrición Humana*. 16 (2). <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v16n2a07>

Climent, J. (2012). La pérdida de cultivos ancestrales y costumbres tradicionales en un medio rural de la provincia de Alicante. *Revista GeoGraphos*, 3(21). <http://web.ua.es/revista-geographos-giecr-yal>.

Colegiatura Colombiana. (s.f.). Solo de Maíz vive en Hombre <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/3671/2/039.2.pdf>

Contreras Ortíz, Y. (2017). Estado de la vivienda y del espacio público en el Municipio de Chía. In Instituto de Estudios Urbanos. https://www.institutodeestudiosurbanos.info/images/Estado_de_la_vivienda_y_del_espacio_público_en_el_municipio_de_Chía.pdf

Contreras,L,Jurado, A. y Riveros,E. (2017).Inventario gastronómico del Municipio de Une,Cundinamarca.<https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/324/ContrerasSilva-LuisCarlos-2018.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Cuellar, G. (1930). Minas de Sal de Zipaquirá. Sal recién extraída. <http://www.cervantesvirtual.com/obra/minas-de-sal-de-zipaquiras-sal-recien-extraida-850253>

Cuevas, J. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. PA-SOS. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 12 (2) 425-432. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88130205002>

Cuevas Carpio, D. E. (2018). Perfil de consumo de hoja de coca según variables socio-demográficas y valores de glicemia capilar en la población mayor de 18 años en el área urbana de la Localidad de Coroico, Departamento de La Paz–Bolivia, Gestión 2016 (Doctoral dissertation).

DANE. (2015). El cultivo de la arveja en Colombia. Boletín mensual insumos y factores asociados a la producción agropecuaria. https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/Bol_Insumos31_mar_2015.pdf

De Certau, M. (2000). La invención de lo cotidiano. Vol.2, Habitar, Cocinar. México: Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente: Cultura Libre.

De Mello, C., y Ciliane Ceretta, C. (2015). El souvenir artesanal y la promoción de la imagen del lugar turístico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. 24(2), 188-204. <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180738583001.pdf>

De Piedrahita, L. F. (1881). Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada. Medardo Rivas.

Delgado, R. (2012). Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia. Bogotá. D.C – Colombia. Ministerio de Cultura. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo15.pdf>

Denzin, N. y Lincoln, Y. (2012). El campo de la investigación cualitativa: Manual de investigación cualitativa Vol. I (Vol. 1). Editorial Gedisa.

Díaz, O. S., Hernández, A. C., Reina, L. A., Reina, S. L., Rotavista, J. C., Zamudio, H. A., y Pacheco, A. J. (2011). Cosmovisión ancestral y comprensión de los conceptos salud , cuidado y enfermería en habitantes del resguardo muisca de Chía , 2010. *Revista Colombiana de Enfermería*, 6(6), 35–46

Díaz, S. (2012). Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Bogotá. D.C – Colombia, Ministerio de Cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2014.pdf>

DNP. (s.f.). Componente de Desarrollo Agropecuario y Rural. [https://www.chia-cundinamarca.gov.co/controlinterno/13.%20Desarrollo%20Rural%20y%20Agropecuario%20\(Desarrollo%20Agropecuario%20y%20Empresarial\).pdf](https://www.chia-cundinamarca.gov.co/controlinterno/13.%20Desarrollo%20Rural%20y%20Agropecuario%20(Desarrollo%20Agropecuario%20y%20Empresarial).pdf)

El Tiempo. (1996). Vuelven las fiestas a Santa Isabel. <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-470794>

El Tiempo. (4 de abril de 2018). Estas son las frutas que tienen su propio festival en Colombia. Periódico El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/festivales-de-frutas-en-colombia-200948>

Enríquez, S. (2017). Ruta de la leyenda el dorado cultura y tradiciones gastronómicas de los mhuysqa. Secretaria General de Bogotá. 1 (1). <http://www.rutaleyendaeldorado.com/pdf/cultura-tradiciones-gastronomicas-muisca.pdf>

Etchevehere, L. (2019). Sal para consumo humano, proveniente de salinas. Ministerio de Producción y Trabajo. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Cadenas%20de%20Valor%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas/Informes/SAL_PARA_CONSUMO_HUMANO_FINAL_Abril2019.pdf

Fajardo, L. y Ángel, L. (Diciembre 2005). Efecto protector del consumo del ají en la frecuencia de trastornos funcionales del tubo digestivo. Revista Colombiana de Gastroenterología, (20), 18-19. <http://www.scielo.org.co/pdf/rcg/v20n4/v20n4a03.pdf>

FAO. (s.f.). Por amor a las legumbres. <http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1373326/>

Fernández, C., Baptista, P., y Hernández, R. (2014). Metodología de la Investigación. Editorial McGraw Hill.

Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es

Galindo, A., y Fernández, J. (2010). Plantas de coca en Colombia. Discusión crítica sobre la taxonomía de las especies cultivadas del género *Erythroxylum* P. Browne (Erythroxylaceae).

García, A. (2012). Recetario Santaferense. IDARTES. <https://colecciondigital.biblored.gov.co/items/show/151>.

García, G. (2019). Bitácora de Diseño. Laboratorio de innovación y diseño de Cundinamarca. <https://repositorio.artesanasdecolombia.com.co/bitstream/001/5456/1/INST-D%202019.%2068.pdf>

Gaviria, C. (2019). Arepas colombianas. Universidad de la Sabana. <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0496-0>

Gobernación de Cundinamarca. (2000). Desarrollo Histórico y Cultural de Cundinamarca. Gobernación de Cundinamarca. Bogotá, Colombia.

Gómez, J. (2018). La gastronomía colombiana: una oportunidad para preservar la cultura nacional. *Revista Neuronum*. 4(2) 103-106. <http://eduneuro.com/revista/index.php/revistaneuronum/article/view/127>

Gómez, L. y Aguilar, E.(2016). Guía de cultivo de la quinua. (2 ed).Universidad Nacional Agraria La Molina. <http://www.fao.org/3/i5374s/i5374s.pdf>

Gómez, P. (2020) Capítulo 6: Palabras de tabaco, ambil, mambe y poporo: dones y conflictos.

González Anaya, J. C. (2020). Sistema técnico dirigido a la sanidad vegetal y calidad de hojas de tabaco negro (*Nicotiana tabacum* L.) para exportación en los Montes de María.

Gonzales, M., Calderón, E. y Bressani, R. (1991). Características agronómicas, físicas, químicas y nutricias de quince variedades de amaranto.<http://repositorio.bibliotecaorton.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/10318/A0790e04-03.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

González, J. (2018). "Porque una cosa es el indio y otra cosa es la Antropología": Desempolvando las cocinas de Gachancipá, Cundinamarca. Tesis de grado para optar al título de historiador. Universidad Autónoma de Colombia. <https://elmuseocampesino.org/wp-content/uploads/2019/09/Porque-una-cosa-es-el-indio-y-otra-cosa-es-la-Antropologia.pdf>

Gutiérrez, D. y Leal, L. (2021). Bebidas ancestrales y tradicionales del altiplano Cundiboyacense. Zhuke, guarapo, masato y sabajón como elemento representativo de la gastronomía colombiana. [Tesis pregrado, Fundación Universitaria San Mateo]. Repositorio de la Fundación Universitaria San Mateo. <http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/browse?type=author&value=Guti%C3%A9rrez+Gonz%C3%A1lez%2C+Dafry+Yuliza>

Hernández Mogollón, J. M., López-Guzmán, T., y Di Clemente, E. (2013). Una investigación cualitativa sobre el turismo gastronómico en Extremadura. *Turismo e innovación: VI jornadas de investigación en turismo (2013)*, p 207-225.

Hoyos, G., y Ocampo. J. (2018). Producción y consumo del maíz en Colombia, descripción de la cadena y propuesta de estrategias para un mejor desempeño de la misma. Fondo Editorial Biogénesis. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/biogenesis/article/view/336225>

Ibarra, J., Caviedes, J., Barreau, A., y Pessa, N. (2019). Huertas comunitarias: cultivando soberanía alimentaria. Editorial Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile. https://books.google.com.co/books?hl=es&lr=&id=4zOUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA3&dq=huertas+comunitarias&ots=xWrA6oBm-G&sig=O0sQC5yhlgjcl-45Atu49VzptIE&redir_esc=y#v=onepage&q=huertas%20comunitarias&f=fal

IDECUT. (s.f.). Chía. <http://idecut.gov.co/index.php/sabana-centro/chia>

Javier Correa Correa; 20002. Los muisca del siglo XXI en Chía. Edicundi

Jerez, E. S. (2007). El mito y la religión. *Revista Temas*, (1), 9-20.

Legast, A. (1998). Boletín Arqueológico No.3 La Fauna Muisca y sus Símbolos. Santafé de Bogotá D.C.: Guadalupe Ltda.

Lema, S. (2018). El ají, y su incorporación dentro de la cocina peruana en restaurantes de Quito. Trabajo de titulación para obtener el título Licenciada en Arte Culinario. Universidad San Francisco de Quito. <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/6897/1/134496.pdf>

Llano, F. (2013). Turistas comensales: patrimonio gastronómico y turismo alimentario en Nemocón y Ubaté. Bogotá: Corporación Unificada Nacional de Educación Superior (CUN).

Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*. 26 (2), 295-306. doi: <http://dx.doi.org/10.15446/rcdg.v26n2.59280>

López Estupiñán L. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana. *Boletín De Antropología*, 30(50), 170-190. Recuperado a partir de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/25277>

Luna Hoy. (7 de noviembre de 2019). Festival del Maíz Cajicá 2019, un espacio para reconocer y difundir la identidad cajiqueña. <https://www.lunahoychia.com.co/2019/11/07/festival-del-maiz-cajica-2019-un-espacio-para-reconocer-y-difundir-la-identidad-cajiqueña/#:~:text=datos%20y%20cookies-,Festival%20del%20Ma%C3%ADz%20Cajic%C3%A1%202019%2C%20un%20espacio%20para,y%20difundir%20la%20identidad%20cajique%C3%B1a&text=Los%20pr%C3%B3ximos%209%20y%2010,las%20tradiciones%20e%20identidad%20cajique%C3%B1a>.

MacCannell, D. (2003). El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa. Barcelona: Melusina.

MADR (2004). Observatorio Agrocadenas Colombia. Características y estructura de la cadena de tabaco en Colombia. Bogotá.

Manuel Guillermo López; 2014. Estampas históricas de la ciudad de la luna Chía su gente, sus tradiciones y sus condiciones de vida en la segunda mitad del siglo XX. Editorial Kimpres.

Martínez, A. (2012). Mesa y cocina en el siglo XIX Colombia. Ministerio de Cultura. <http://patrimonio>.

mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%207.pdf

Martínez, L. (2016). Colombia. Cocina, tradición y cultura. Bubok publishing. Colombia. ISBN 978-84-686-8318-8

Marroquín, J. Pardo, R. (1985). En Familia: Bocetos - Historia Yerbabuena. Instituto Caro y Cuervo. Pgs. 1-560. Bogotá, Colombia.

Matiz, C., (1941). Chía: La Ciudad de la Luna. Pgs. 1-56.

Melgarejo, L., Hernández, M., Barrera, J. y Bardales, X. (2004). Caracterización y usos potenciales del banco de germoplasma del ají amazónico. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – inchi. Primera Edición, Gráficas Ducal Ltda. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=dglJAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA11&dq=aji&ots=-fNFuKe3OM&sig=nYgllaDEnqb9MrFV7Mjqw-YBTbw#v=onepage&q=aji&f=false>

Miranda, et al., (2009). Cultivo, poscosecha y comercialización de las pasifloráceas en Colombia: maracuyá, granadilla, gulupa y curuba. Sociedad Colombiana de Ciencias Hortícolas, Bogotá, Colombia. <http://fedepasifloras.org/es/wp-content/uploads/2018/01/Cultivo-poscosecha-y-comercializacio%CC%81n-de-las-pasiflora%CC%81ceas-en-Colombia.pdf>

Montes, S. (2021). ¿Cuáles son las mejores condiciones para la temporada de siembras en Colombia? Agronegocios. <https://www.agronegocios.co/agricultura/cuales-son-las-mejores-condiciones-para-la-temporada-de-siembras-en-colombia-3126135>

Moreno, L. (2012). Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas. Bogotá D.C – Colombia, Ministerio de Cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2016.pdf>

Nieto, A. (2020). Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. Editorial Fundación Universitaria San Mateo. <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/creacion-editorial.pdf>

Ocampo, J. (1999). Mitos colombianos. Bogotá, Colombia: El Áncora Editores.

Ocampo, J. (2001). Mitos y leyendas de Antioquia la grande. Bogotá, Colombia: Plaza & Janes Editores.

Ochoa, M., Curz, J., y Almansa, J. Reflexiones en torno a la importancia de la biodiversidad y a los efectos del régimen colombiano de semillas. Compendium, 16(30) 49-69. <https://biblat.unam.mx/hevila/Compendium/2013/no30/3.pdf>

Olvera, A. (2015) La leyenda del maíz Quetzalcoatl y el maíz Inside. México <https://www.inside-mexico.com/la-leyenda-del-maiz/>

OMT. (2013). Informe: Turismo y patrimonio cultural inmaterial.

OMT. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. In OMT Academy. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Ordoñez, C. (2012). Gran libro de la cocina colombiana. Bogotá: Ministerio de Cultura. <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Otzen, T., y Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International journal of morphology*, 35(1), 227-232.

Paris, I. M., y Bohada, N. J. (2007). Recuperación colectiva de la historia y la cultura muisca del resguardo indígena de Fonquetá y Cerca de Piedra en Chía. Corporación universitaria Minuto de Dios.

Pérez, R. L. (2018) El lenguaje de las ofrendas votivas en la Sabana de Bogotá.

Petroman, C., Mirea, A., Lozici, A., Constantin, E., Marin, D. y Merce, I. (2016b). The Rural Educational Tourism at the Farm. *Procedia Economics and Finance*. 39 (88 – 93). Doi: 10.1016/S2212-5671(16)30245-3

Petroni, A. (2020). Este frijol sagrado salvó a un clan indígena de una catástrofe climática. *National Geographic*. <https://www.nationalgeographic.es/medio-ambiente/2020/11/frijol-sagrado-salvo-clan-ishashimana-wayuu-de-catastrofe-climatica>

Prosperidad Social. (2016). Libro Cocina y Paz. https://www.unodc.org/documents/colombia/2016/Agosto/Libro_Cocina_y_Paz_2.pdf

Ríos, L. y Alemán, J. (2019). Las Bebidas Tradicionales del Altiplano Cundiboyacense y su Vinculación con el Turismo. 1-205. Universidad Externado. Bogotá, Colombia. https://bdigital.uexternado.edu.co/bitstream/001/1503/1/BAA-spa-2019-Las_bebidas_tradicionales_del_altiplano_cundiboyacense_y_su_vinculacion_con_el_turismo

Roa, N., Salcedo, E., y Sánchez, D. (2018). Estudio de prefactibilidad para una empresa de producción y comercialización de postres. [Tesis especialización, Corporación Universitaria Minuto de Dios]. Repositorio Corporación Universitaria Minuto de Dios. https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/8186/1/RoaNi%c3%b1oLuisArturo_2018.pdf#page=14&zoom=100,92,358

Rodríguez, J.(s.f.). Los Chibchas: pobladores antiguos de los Andes Orientales; aspectos bioantropológicos. Universidad Nacional de Colombia.<http://www.colciencias.gov.co/seiaal/documentos/jvrco4.htm>)

Rodríguez, D. y Granados, P. (2016). Diagnóstico de competitividad en Boyacá (Colombia). *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 25(2) 193-205. DOI 10.18359/rfce.3073

Rojas de Perdomo, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura, https://books.google.com.co/books/about/Comentarios_a_la_cocina_precolombina.html?id=r5V6oAEACAAJ&redir_esc=y

Rozo, J. (1998). *Alimentación y medicina entre los muiscas*. Ediciones Naidí Ltda.

Salamanca, A. (s.f.). El Ajiaco como exponente de la tradición gastronómica. Alcaldía Mayor de Bogotá. <http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/Ajiaco%20Santafere%C3%B1o%20Exponente%20de%20la%20Tradici%C3%B3n%20Gastron%C3%B3mica.pdf>

Sagrera, J. E. (2006). El tabaco: droga mágica, medicamento y veneno. *Offarm: farmacia y sociedad*, 25(9), 98-104.

Salazar, A. (2017). El picante se ha convertido en tendencia de consumo. *Revista La Barra*. <https://www.revistalabarra.com/picante-se-ha-convertido-en-tendencia-consumo/>

Sánchez Gutiérrez, E. (2020) *Recetas tradicionales con sabor colombiano*. VOL. LIV, No 98. Boletín cultural y bibliográfico.

Sánchez, S. (2014). *Un instante en la eternidad, memorias de Chía*. Chía, Colombia. El Periódico de Chía.

Sánchez, E. (2020). *Recetas tradicionales con sabor colombiano*. 54 (98). Boletín cultural y bibliográfico. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20979

Serna, R. (s.f.). *Actividad agrícola Indígena y cambios biogeográficos en la Sabana de Bogotá, Colombia*. Universidad del Valle. <http://observatoriogeograficoamericatlatina.org.mx/egal11/Geografiasocioeconomica/Geografiaagricola/01.pdf>

Sierro, N., & Ivanov, N. (2020). Background and History of Tobacco Genome Resources. In N. Ivanov, N. Sierro, & M. Peitsch (Eds.), *The Tobacco Plant Genome* (pp. 21–41). https://doi.org/10.1007/978-3-030-29493-9_2

Simón, Fray Pedro. 1981-1982. Noticias Historiales de las Conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales. Bogotá, Biblioteca del Banco Popular.

SITUR. (s.f.). Feria del maíz. <https://siturnarino.com/eventos/feria-del-maiz>

Souza, E. y Amaral, R. (2005). Marketing estratégico para subculturas: um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de São Paulo. Turismo - Visão e Ação, 7(3). 469-482. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=261056112006>

Suárez Cuchimaque, M. (2019). Evaluación de impactos generados por la plaza de mercado “El Cacique” del municipio de Chía, Cundinamarca. Tecnogestión, 16 (1).

Tapia, M. y Fries, A. (2007). Guía de campo de los cultivos andinos. Primera edición. Lima-Roma: FAO y ANPE. <http://www.fao.org/3/ai185s/ai185s00.htm>

Triana, M. (1970). La Civilización Chibcha. Bogotá Escuela Tipográfica.

Uscátegui, N. (1954). Contribución al estudio de la masticación de las hojas de coca. Revista Colombiana De Antropología, 3, 209–289. <https://doi.org/10.22380/2539472X.1869>

Uzcátegui, N. (1956). El tabaco Entre las Tribus Indígenas de Colombia. Bogotá, Colombia.

Vargas del Rio, D. (2015). Turismo de segundas residencias y turismo de naturaleza en el espacio rural mexicano. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional, 23(46), 290-312. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=417/41742710012>

Van Ausdal, S. y Duque, J. (2008). Los ajíacos colombianos. Revista de Estudios Sociales. 29, 158-165. <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/res29.2008.10>

Vélez, H. (2004). Fiesta Nacional de las semillas. Revista Semilla. <https://www.semillas.org.co/es/fiesta-nacional-de-las-semillas>

Vélez, M. (2007). Papel de la población local en procesos de valoración turística. Caso turismo rural en la región del Alto Ricaurte (Boyacá): 2002-2003. Turismo y Sociedad, 8, 144-161. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=5762/576261178008>

Vergara, C. (2019). Recuperación del saber popular acerca del amaranto producido por los agricultores urbanos de Asograng; localidad de ciudad Bolívar. Tesis de grado para optar al título de nutricionista dietista. Pontificia Universidad Javeriana. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/43357/Trabajo%20de%20grado%20saber%20popular%20acerca%20amaranto.pdf?se>

quence=1&isAllowed=y

Viaja por Colombia (2006). La Quinua estará de Festival en Boyacá. https://www.viajaporcolombia.com/noticias/la-quinua-estara-de-festival-en-boyaca_1979/

Viaja por Colombia. (21 de agosto de 2007). Santa Sofía, Boyacá, celebró el Reinado del Tomate y la Curuba. https://www.viajaporcolombia.com/noticias/santa-sofia-boyaca-celebro-el-reinado-del-tomate-y-la-curuba_2791/

Vidal, M. A., Calderón, E., Román, D., Pérez-Bustamante, F., y Torres, L. M. (2004). Capsaicina tópica en el tratamiento del dolor neuropático. *Revista de la Sociedad Española del Dolor*, 11(5), 306-318. http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1134-80462004000500007

Villa, E. (s.f.). Mitos y leyendas de Colombia. IADAP. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/res-Get.php?resId=44622>

Worrie, B. (1999). De la cocina a la brujería, la sal entre indígenas y mestizos en América Latina. Quito, Ecuador. Abya - Yala.

CHÍA Y SU GASTRONOMÍA:

IDENTIFICACIÓN DE SU PATRIMONIO INTANGIBLE

La importancia de la gastronomía radica en su relación con la cultura del municipio, sus costumbres y estilos de vida. De aquí surge el proceso de recordar los sabores y platos que se preparaban en la infancia de los gestores y partícipes de la gastronomía actual de Chía. Entender la trayectoria de quienes en su mayoría tienen raíces agrícolas con un componente familiar muy importante relacionado a las celebraciones, fiestas y reuniones en torno a la comida, como una manifestación de alegría por diferentes acontecimientos, ya que compartir estos platos típicos es una forma de manifestar a los otros este sentimiento. Es importante considerar que el municipio tiene varias preparaciones gastronómicas llenas de historias y costumbres campesinas e indígenas, invisibles para muchas personas que habitan el territorio y visitantes, todo lo anterior hace parte de este libro, el cual se desarrolla a partir de entrevistas con indígenas, campesinos y propietarios de restaurantes que se enmarcan en la gastronomía tradicional, nuevas propuestas y platos típicos en la plaza de mercado, con lo cual se obtiene un mapa del movimiento actual y sus raíces.



ALCALDÍA
MUNICIPAL
DE CHÍA

Luis Carlos Segura Rubiano
ALCALDE

Secretaría para el
Desarrollo Económico



Dirección de
Turismo

CON EL APOYO DE:



LOS LIBERTADORES
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA
UNITEC

Secretaría de
Desarrollo Social



Dirección
Cultura