

***“Porque una cosa es el indio y otra cosa es la Antropología”:
Desempolvando las cocinas de Gachancipá, Cundinamarca.***

John Alexander González Salgado

1

Investigación aplicada para optar al título de Historiador

Nayibe Peña Frade

Directora

Historia

Facultad de Ciencias Humanas

Universidad Autónoma de Colombia

Diciembre 2018

Santa Fe de Bogotá, Colombia

Contenido

Dedicatorias y Agradecimientos	4
A pelar las papas: Introducción	6
El método	9
Deconstruyendo el plato: la cuestión conceptual y teórica	9
Píquese finito: la metodología	14
Sirviendo caliente: el origen de las fuentes	14
Poniendo los platos: la recolección de la información	16
Pensar la mesa, pensar el horario: Las recetas no tienen fecha de preparación ni de vencimiento (el tiempo y el espacio)	18
La sustancia	36
El universo visto desde la cocina	43
Fuego medio: las cocinas como lugares de creación	43
Cocido boyacense	46
Mute y mazamoras	48
Ajiaco gachancipeño y Sancocho	50
Sopa de Indios	56
Sopa de dulce	63
Chitagó o chanfaina	64
Chichas, masatos y guarapo	67
¿Frutas en el altiplano? La despensa dulce vista desde una ventana	72
Nuevos gustos, nuevos platos	76
Comentarios reales a nueva mesa	78
Limpian la mesa para servir	81
El empacho y los tres golpes. A modo de conclusión	81
Anotaciones al libro de recetas: sugerencias y cocciones más demoradas	88
Anexos	93
Anexo 1: Propuesta de presentación del taller “La Hoja de Chisgua”	93
Anexo 2. Ficha de registro a la actividad “La Hoja de Chisgua”	95
Anexo 3. Instructivo para ejecución del taller “La Hoja de Chisgua”	96
Anexo 4. Formato de registro de visitas	96
Anexo 5. Formato de Entrevistas	97
Anexo 6: Propuesta de socialización de resultados	98

Entrevistas	100
Referencias	120

Dedicatorias y Agradecimientos.

A las instituciones que siempre lideran estas iniciativas: A la Alcaldía Municipal de Gachancipá y a la Universidad Autónoma de Colombia por sentarse a comer juntas en la mesa.

Sin los comensales la mesa no estaría servida: Hubo muchos que en el camino de ésta investigación me abrieron las puertas de su casa para reposar y compartir la cena, siempre con la amabilidad de quien ofrece a sus invitados más de lo que tiene, dadivosa costumbre del campo.

Así que para no dejar huésped sin mencionar, la decisión de omitir nombres no corresponde a un arranque de antipatía o de amnesia del autor, sino al beneficio del mérito compartido. A pesar de que las recetas se preparan por un creador, comer es el proceso donde se comparte y se apoca la sensación más simple de la experiencia humana, el hambre, y el sentimiento más difícil de satisfacer, la solidaridad. A ellos mi esfuerzo.

A las mujeres, a las hijas, a las hermanas, a las madres, a mi madre, a la que me dijo “hazte valer”, al pensionado, al labriego, al migrante, al joven, al anciano, al vendedor de frutas, al horticultor, al exalcalde, a todos los que aún mantienen el espíritu lleno de memorias, al vendedor de envueltos, al del carrito de helados, al transportista, a la ciudad, al campo...

...Quedo en gran deuda con todos ellos y con los que me faltaron por nombrar.

Perdonarán lo poquito.

“Porque una cosa es el indio y otra cosa es la Antropología”: Desempolvando las cocinas de Gachancipá, Cundinamarca.

Resumen:

El presente informe es el resultado de un trabajo de investigación aplicada como opción de grado realizado en el municipio de Gachancipá, Cundinamarca, Colombia, y respondió a la inquietud institucional por encontrar una serie de platos representativos del municipio y agruparlos en recetas. Mediante los resultados obtenidos a partir de entrevistas y actividades de socialización hechas en el casco urbano y en el área rural de Gachancipá, se marca el punto inicial de la investigación para explorar los factores que influyeron en la creación de dichas recetas que hacen parte de un Patrimonio Cultural cuya fragilidad puede alterarse por efectos de las dinámicas de transformación del municipio.

Palabras Clave: *Gachancipá, alimentación, platos tradicionales, cocina tradicional, recetas.*

Abstract:

The following report is the result of an applied research paper created as a degree's graduation option. This work has been carried out in the town of Gachancipá, Cundinamarca, Colombia, thus responds to an institutional inquiry in order to find a series of traditional dishes which best represents the town itself. Based on the results obtained from personal interviews and social workshops performed in the roundabouts of the urban and countryside areas, a check point of this research is set in order to explore the elements which had influenced on the creation of such recipes that make part of a whole local heritage, which fragility might be altered by the effect of the logics of the town's transformation.

Key Words: *Gachancipá, diet, traditional dishes, traditional cuisine, recipes.*

Resumo:

O seguinte informe é o resultado de um trabalho de pesquisa aplicada como opção de graduação desenvolvida na povoação de Gachancipá, Cundinamarca, Colômbia, no qual, responde a uma preocupação institucional por encontrar uma série de pratos característicos da povoação e juntá-los por receitas. Através dos resultados obtidos a partir de entrevistas em profundidade e atividades de socialização feitas na área urbana e rural do Gachancipá, marca-se um ponto inicial de pesquisa para explorar as condições de criação destas receitas que fazem parte de uma herança cultural, cuja fragilidade pode-se alterar pelos efeitos das lógicas de transformação da povoação.

Palavras-Chave: *Gachancipá, alimentação, pratos tradicionais, culinária tradicional, receitas.*

A pelar las papas: Introducción

“He aquí que os he dado toda hierba que da semilla que está sobre la faz de toda la tierra; y todo árbol en que hay fruto de árbol que da semilla os será para a comer”.

Dios en alguna parte del Génesis 1:29

“Porque, aunque se ve, lo mas de ello se ignora, porque no se sabe los nombres de tales arboles ni sus propiedades”

Gonzalo Fernández de Oviedo

“Food is a subject of pleasure and peril”

Felipe Fernández-Armesto

Comer siempre será un gran placer. Y ahora la tendencia apunta a saber de dónde proviene todo lo que comemos: mientras más lejano, difuso, impronunciable su nombre, y exótico su consumo, con mayor gusto se disfruta. Empero, allende la tendencia misma, las condiciones que configuran la creación de un plato o una receta van mucho más allá de su exotismo, puesto que hay que considerar otros factores intrínsecos imperceptibles a veces, pero que siempre están allí como parte de la impronta culinaria: el origen de sus ingredientes, sus técnicas de preparación, sus momentos de consumo, sus vínculos geográficos y su importancia simbólica pueden considerarse como los elementos constitutivos del plato que está en nuestra mesa y que, sin haber pensado en todo ello, estaría simplemente destinado a satisfacer una necesidad básica de todos los organismos vivos.

También se podría decir que el alimento contiene sabores y experiencias vitales que arraigan al comensal a una región cultural y espacial bien definida y en muchos casos le refuerzan sus vínculos de pertenencia –o acentúan la añoranza– con lo que posiblemente sería su lugar de origen; los rasgos que representan a una región pueden ser de naturalezas diversas: desde una forma particular de hablar hasta una práctica cultural bien definida. Pero ¿Qué decir de la comida? ¿Qué

características pueden estar presentes en la alimentación para que sean un factor constitutivo de las identidades regionales? ¿Qué tan “regional” es la comida regional?

Una serie de inquietudes como las anteriores surgieron cuando las comunidades comenzaron a plantearse cómo reafirmar sus elementos identitarios a partir de acciones de común hacer; es ahí donde alimentarse y la forma de alimentarse entran en el juego de lo *tradicional*, de lo *típico* y de lo *propio*, y es lo que le permite a un grupo social armar lazos de pertenencia y construir su acervo cultural a partir de preparaciones, ingredientes y recetas, contribuyendo también a la perpetuación de prácticas que coadyuvan a la cohesión social como comunidad. Estas premisas toman su relevo al ser el problema a abordar por el investigador, puesto que al inscribir el asunto culinario dentro de una categoría específica de la Historia, se cae en el descuido de atribuirle diversos enfoques, que son tan variados como dispares. Como bien lo afirma Fernández-Armesto (2001), no hay un consenso específico cuando se habla de estudios de alimentación, ya que:

“[...] si bien para algunos se trata de las disparidades entre nutrición y desnutrición, salud y enfermedad, para otros menos frívolos, se trata solamente de cuisine. Los historiadores económicos ven la comida como una mercancía que se produce y se intercambia. Cuando se trata de la etapa del consumo, se pierde interés. Para los historiadores sociales, la dieta es un índice de diferenciación y cambio de las relaciones de clase. Los historiadores culturales han despertado interés de cómo la comida nutre tanto a las sociedades como a los individuos, cómo alimenta identidades y define grupos. En Historia política, la comida es el elemento de relaciones tributarias y su distribución y administración son el corazón del poder. La pequeña pero galante y creciente banda de historiadores ambientales ven la comida como el vínculo en la cadena de seres: la sustancia de los ecosistemas que los seres humanos cultivan para dominar (Fernández-Armesto, pg. 5)

Existe entonces un problema para aproximarse al asunto de la alimentación usando una categoría específica de la Historia como referencia, dada la diversidad de sus enfoques como ya lo expuso Fernández-Armesto unos párrafos atrás. Así pues, es preciso delinear los perfiles sobre los que se expondrá la idea de este escrito, por lo que hemos de comenzar por el principio: la necesidad de buscar una serie de platos considerados tradicionales para el municipio de Gachancipá (Cundinamarca), motivó a la Alcaldía municipal el encargo de una investigación que

abordara el problema de la búsqueda y la descripción de esta suerte de comidas, apoyándose en un trabajo que la validara. De ahí nacen las líneas de este informe.

La solicitud institucional definió el primer objetivo de la investigación dirigido al *rescate de la Memoria Histórica con respecto a la cocina tradicional gachanipeña* [...] haciendo la entrega de un *producto con evidencias del rescate de la cocina tradicional de Gachancipá con sus diversas manifestaciones y expresiones (Convenio de cooperación interinstitucional suscrito ente la Universidad Autónoma de Colombia y el municipio de Gachancipá, Cundinamarca. Mayo 2017)* por lo que en el objetivo general de este trabajo se buscarán evidenciar los elementos que ayuden a rescatar las prácticas relacionadas con la elaboración de la cocina tradicional gachanipeña a partir de sus usos, costumbres, utilización de la tierra y hábitos de consumo, de tal forma que se puedan compilar en una serie de recetas que den cuenta de todo el proceso investigativo y vinculen elementos tanto biológicos como históricos y culturales que las inscriban como parte de las tradiciones gastronómicas locales.

El presente trabajo expondrá entonces el resultado de la labor investigativa realizada como parte de una pasantía desarrollada entre el 1 de agosto y el 30 de noviembre de 2017 mediante el *convenio de cooperación interinstitucional suscrito entre la Universidad Autónoma de Colombia y el municipio de Gachancipá*, en el cual el pasante desarrollaría un trabajo de investigación que permitiera indagar en las costumbres gastronómicas del municipio y agruparlas en un conjunto de recetas que describan los platos y bebidas que podrían considerarse tradicionales. Con estas premisas en mente, el componente de investigación se realizó en dos fases: la primera consistió en un trabajo de campo que pretendía recolectar información a partir de entrevistas semanales a algunos habitantes del casco urbano y las siete veredas del municipio, a saber, Santa Bárbara, San Bartolomé, Roble Centro, Roble Sur, La aurora, San Martín y San José; y la segunda fase, que consistió en realizar una revisión historiográfica a partir de archivos, fuentes primarias y secundarias, que vincularan los resultados del trabajo de campo desde una perspectiva histórica que diera cuenta de la preparación y consumo de estas recetas.

El método

Deconstruyendo el plato: la cuestión conceptual y teórica

Si volvemos por un momento a Fernández-Armesto, es posible afirmar que a pesar de que este estudio podría abarcar una perspectiva bien amplia en cuanto a la cadena de relaciones políticas, económicas, ambientales -y se puede continuar la lista- que se establece en torno a los alimentos y la alimentación, el objetivo general apunta a que el proceso de investigación se enmarque dentro de los estudios de alimentación con un componente de Historia cultural ¹ y cultura material² que ayudarían a la comprensión de una serie de relaciones que los individuos construyen alrededor de su universo gastronómico; por otra parte, no hay que dejar de lado aquellos procesos de la alimentación atados a factores biológicos que escapan a la comprensión del proceso alimentario desde una perspectiva cultural; es así que la dependencia del clima, los cambios estacionales, las características del espacio, del suelo y los procesos del gusto como órgano hacen

¹ Para este trabajo, el sentido de historia cultural será entendido de acuerdo a las apreciaciones del historiador británico Peter Burke quien afirma que ésta noción tiene varias interpretaciones de acuerdo al espacio temporal y la escuela historiográfica que lo apropie. Ajustándolo a la pertinencia de este caso, Burke plantea que los nuevos giros hacia la Antropología desde los años 70, buscan resignificar al sujeto a partir de una definición antropológica de cultura, obteniendo la ampliación y una categorización de términos asociados con la misma. De ese modo, la *alta cultura* y la *cultura popular* rompen el paradigma de segmentación social y se redefinen como la relación entre la creación espiritual y material de conocimiento basado en los aciertos materiales, psicológicos y espirituales de cada sociedad. Esta nueva racionalización permite definir a la cultura no como un término homogéneo típico de un grupo social específico, sino que también existen múltiples tradiciones culturales dentro de la misma cultura y además, dichas tradiciones pueden tener un relevo generacional y permanecer en plena coexistencia, reconociendo que existen ciertos niveles de “culturas” dentro de una misma sociedad que trasgreden las franjas temporales. (Burke, *What is Cultural History?*)

² Si bien hay elementos como la tradición que no pueden darse por realidades fijas, la historia cultural puede ofrecer un panorama que revele comportamientos y tendencias transmitidas generacionalmente, y por otro lado, justifica la operación selectiva de la memoria y la construcción de identidades con una intencionalidad política. La historia cultural puede marcar una diferencia con la arqueología o la historia del arte, ya que puede contribuir a entender el *momentum* en que un colectivo traduce su experiencia espiritual, psicológica y material en la creación de un objeto, un utensilio, una torre o una iglesia, y para nuestro caso, una receta, lo que proporciona más información sobre cierta temporalidad y enriquece las propiedades de una fuente, convirtiendo al objeto en un documento con un lenguaje cifrado. (ibíd.)

parte de este acervo de circunstancias y fenómenos que están fuera del control de los hombres.

La alimentación define un escaño más en la etapa de una aproximación conceptual que Yolanda Mora de Jaramillo definiría como la *conducta alimentaria*, que simplemente es todo aquello que tiene que ver *con las acciones relacionadas no solo con el consumo de alimentos, sino también con otras previas de adquisición y distribución, ya que cada uno de estos aspectos está determinado por valores y actitudes hacia él, propios de la cultura específica de cada grupo.*” (Mora de Jaramillo, 1985)

Las conductas alimentarias pueden develar cómo los alimentos producidos en una región crean ciertos parámetros de consumo, además de investirlos de un carácter exclusivo por arraigarlos a un territorio específico, aunque también es necesario reconstruir las condiciones bajo las que se incorporaron estos alimentos al menú local. El antropólogo británico Jack Goody (1995), considera que estas aproximaciones deben hacerse desde el estudio de las cocinas locales de las sociedades preindustriales, es decir, aquellas sociedades que aún no estaban totalmente insertadas dentro de un sistema-mundo capitalista, pues en éstas prevalecen elementos vinculados a un sistema tradicional de relaciones sobre el que construyeron sus modos de alimentarse, y con ello se crea un parámetro con el que se puede medir los impactos de la globalización en las conductas alimentarias, con la salvedad de que Goody elabora su análisis desde un ambiente en el que las dinámicas del colonialismo en África occidental han modificado la estructura de relaciones sociales por la llegada de nuevos alimentos y costumbres alimentarias, suponiendo también la complejización de las relaciones entre los grupos de colonizadores europeos y las sociedades colonizadas como consecuencia directa (Goody, pg. 20).

A pesar de que la propuesta de Goody cae en el inconveniente de hacer una observación desde fuera con relación a sus grupos de estudio, es decir, manteniendo aún las relaciones colonialistas que limitan la observación de patrones de la cultura como el lenguaje y la forma en las que las sociedades colonizadas

perciben al investigador (que también hace parte del sistema colonialista), este modelo contiene una perspectiva histórica que se puede ajustar a esta investigación, pues si bien se podría entender que el cambio de las conductas alimentarias del municipio ocurren con lineamientos muy afines a las lógicas capitalistas, éstas no alcanzan el nivel complejidad que sí tienen en el caso de Goody. Así que, en lugar de referirnos a sociedades preindustriales en el proceso de inserción al sistema capitalista, podemos hablar de sociedades campesinas o preindustriales que comienzan a experimentar transformaciones sociales y espaciales orientadas hacia modos de vida de naturaleza cada vez más urbana.

“[...]Sería útil entender la inserción de las sociedades en el sistema mundo- Capitalista por lo que *no hay sociedades en el mundo actual que permanezcan fuera de la influencia del sistema mundial, es decir, de la economía industrial y los desarrollos políticos de los imperios coloniales y las naciones independientes o casi independientes que los sucedieron [...]*

(Goody pg. 16)

Las condiciones embrionarias sobre las que se crearon las sociedades campesinas nos llevan a plantearnos el factor cultural vinculado a la alimentación. La capacidad del hombre para producir su propia comida está intermediada por la Cultura, pues la transformación del alimento de la naturaleza al consumo humano sólo puede hacerse mediante una apropiación simbólica y racionalizada de los recursos alimentarios; en esa sazón, el papel de la Cultura en la configuración de las conductas alimentarias siempre tendrá un rol mediador entre la sociedad y la naturaleza, y es aquí donde entran en juego una suerte de agentes civilizadores con los que las sociedades perfilan las actitudes ante sus fuentes de alimentación y la forma de producirlas.

Para Massimo Montanari (2004) los procesos culturales que prevén la domesticación, transformación y reinterpretación de la naturaleza hacen parte de los recursos que el hombre mismo gestiona para poder alimentarse e intervenir el alimento para ingerirlo, *la res non naturalis*³. Sin embargo, el papel de la Cultura va más allá de mediar por el hombre en la adecuación de los alimentos para hacerlos comestibles, ya que en el proceso de construir la propia comida, también se

³ *Cosa no natural.*

elaboran representaciones encaminadas a otorgarle poderes y valores simbólicos al alimento más allá de su aporte nutritivo. Así que, para este trabajo, podríamos abordar el término Cultura desde dos vertientes, a saber, los factores que intervienen en la transformación física del alimento mediante técnicas de preparación y almacenamiento tales como cocer, hervir, fermentar, fritar o moler; y desde el sistema de significados abstractos o simbólicos que las comunidades les confieren.

De este modo, la Cultura canaliza la transformación del modo natural de la comida mediante una serie de operaciones en las que se le atribuye una suerte de funciones y valores especiales al alimento en distintos niveles: alimentos que organizan las formas de vida de las sociedades que los producen (alrededor de los cereales y tubérculos, por ejemplo); alimentos para momentos específicos de consumo (rituales, consumos diarios o festivos); alimentos poderosos que trascienden el plano espiritual y se vinculan con el origen de los pueblos (plantas y bebidas referenciadas en mitos fundacionales); alimentos como diferenciadores sociales utilizados como elementos de poder y control (campañas de higiene o eugénicas a partir de las restricciones de ciertos alimentos o la definición de comidas para ricos y para pobres), y alimentos prohibidos por ser causantes de la locura y el retorno al estado salvaje del ser humano (alcohol o sustancias alucinógenas que alteran la conducta).

Finalmente, se ha implementado la propuesta de Jack Goody, quien determina cuatro categorías para realizar estudios sociales sobre la alimentación. Estas categorías son:

1. **Producción:** en donde se exploran los modos de producción agrícola, los sistemas de trabajo, el régimen de tierras y la utilización de la tecnología.
2. **Distribución:** aquí se exploran las diferentes redes de distribución de los alimentos, el sistema de mercados, redes de transporte y elementos propios del intercambio como la práctica del truque o la construcción de un sistema de circulación monetaria.

3. **Preparación:** esta categoría indaga sobre las diferentes formas de preparación de los alimentos como son asado al fuego, cocido al vapor, frito, ahumado, asado al horno, guisado, hervido, fermentado; aludiendo además a preparaciones individuales, familiares o comunitarias.
4. **Consumo:** en donde se establece que el consumo de alimentos se puede realizar crudo, cocido, ahumado; puede tratarse de consumos cotidianos o rituales, la cesación de la ingesta de los alimentos en tiempos de ayuno, el tabú o prohibición del consumo de ciertos alimentos y el consumo realizado en los tiempos de fiesta (Goody, citado en Martínez, 2016)

Píquese finito: la metodología

Sirviendo caliente: el origen de las fuentes

Haciendo algunas omisiones de los materiales revisados, las fuentes utilizadas para esta investigación provienen de dos frentes: el primero se relaciona con la consulta de contenidos de tipo metodológico, que orientaban el desarrollo de las entrevistas hacia preguntas específicas a medida que aparecían inquietudes como los cambios que había sufrido el municipio en años recientes, la existencia de las infraestructuras que articulaban las redes de intercambio de alimentos, la preparación de recetas y la relación de los habitantes con las nuevas dinámicas del municipio; y el segundo frente comprende otras fuentes que le dan cuerpo al conjunto de la investigación.

Las fuentes de archivo ofrecen una información muy rica sobre los procesos alimentarios y el inventario de productos disponibles durante la conformación de la Nueva Granada y el periodo Republicano, además de las posibilidades de explorar nuevos campos de investigación por los vacíos que aún existen. Una exhaustiva y dedicada investigación hecha por Martha Lucía Sánchez (2018) del Archivo General de la Nación, nos proporciona una muy buena revisión historiográfica de las fuentes de los fondos de abastos, caciques e indios, encomiendas, tierras y visitas entre otros desde el siglo XVI (ver Sánchez, AGN). Esta revisión fue bastante útil para recrear las condiciones de poblamiento de la Sabana y las características de los territorios vecinos de Gachancipá durante los siglos XVI, XVII y XVIII.

La *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia (2012)*, un compilado de 17 tomos realizado por el Ministerio de Cultura, nos ofrece una perspectiva general en torno a la literatura orientada a la investigación culinaria en Colombia con un notable componente patrimonial, a la par que realiza una recopilación de obras de autores de diversas disciplinas que enriquecen las actitudes teóricas y metodológicas tomadas para los estudios de la alimentación que se han realizado en el país. Sin embargo, al existir nuevas posturas en relación

a los estudios de alimentación y el nacimiento de nuevos conflictos en torno al acto de alimentarse, esta obra requiere de una nueva revisión historiográfica para plantear los nuevos retos de la alimentación en una época en la que la globalización compromete la supervivencia de las cocinas tradicionales.

Los recetarios sirvieron como gran soporte para reproducir las recetas que fueron apareciendo durante las entrevistas, ya que permitieron analizarlas desde una perspectiva más minuciosa al contener información relacionada con los cálculos de proporciones, tiempos de preparación y los utensilios de cocina utilizados, del mismo modo que permitió compararlas con sus posibles variaciones; si analizamos su estructura discursiva, ésta puede utilizarse como un elemento diferenciador para aproximarse a la forma en que se establecían las relaciones de poder, la separación del acto de cocinar en función del género, y los patrones de conductas a seguir en la mesa. Trabajos como los de María Clara Quiroz se acercan bastante a este tipo de lecturas de los recetarios, empero, los recetarios consultados se limitan a la descripción de un proceso de preparación a veces sin un contexto histórico de la receta, por lo que sería interesante hacer una aproximación a este tipo de fuentes desde una perspectiva histórica.

Cortando la leña: Las entrevistas a profundidad

Durante el trabajo de campo, se probaron dos tipos de metodologías no intrusivas: las ***entrevistas a profundidad y la observación participante*** proporcionaron registros importantes al valerse de los testimonios de los habitantes del municipio, de tal forma que después se pudiera cotejar la información obtenida con otras fuentes. De acuerdo a Taylor & Bogdan (1984), las entrevistas a profundidad pueden desarrollarse desde tres componentes:

“[...]El primero se relaciona con una interacción social no ofensiva: lograr que los informantes se sientan cómodos y ganar su aceptación. El segundo aspecto trata sobre los modos de obtener datos: estrategias y tácticas de campo. El aspecto final involucra el registro de los datos en forma de notas de campo escritas.” (Taylor & Bogdan, pg. 20)

Una buena entrevista se podía obtener al construir *rapport*, es decir, establecer lazos de confianza entre el investigador y los informantes de manera que éstos últimos no se sientan invadidos o condicionen sus respuestas por encontrarse bajo circunstancias inusuales. En nuestro caso, construir *rapport* fue el proceso más difícil de realizar debido a las frecuencias semanales con las que se realizaba el trabajo de campo (una por semana), por lo que el establecimiento de contactos en muchos casos llegó a perder vigor o no logró ser lo suficientemente contundente para utilizarlo como una fuente confiable. Sin embargo, las primeras entrevistas sentaron parte de los intereses sobre los cuales enfocar la investigación y desvelaron nuevos conflictos con respecto a la alimentación que trataremos de abarcar más adelante. Otro beneficio de elaborar entrevistas a profundidad fue su nivel de efectividad frente a la observación participante, ya que ésta requeriría de más tiempo para una inmersión completa en el trabajo de campo y de ese modo asimilar los códigos y conductas con las que interaccionan los entrevistados, evitando ser lo menos intrusivo posible; por otra parte, la observación participante supone un tabique para la aproximación temporal, debido a que los tiempos que abarca se miden en periodos cortos que normalmente alcanzan a cubrir la edad de los entrevistados. Taylor & Bogdan afirman que con la observación participante, el observador no puede:

[...] retroceder en el tiempo para estudiar los hechos del pasado, o forzar su entrada en todos los escenarios y situaciones privadas. [...] Además, exige una cantidad de tiempo y esfuerzo que no siempre se ve recompensada por la comprensión adicional que se obtendría (Ibíd. pg. 4)

Poniendo los platos: la recolección de la información

La obtención de datos corresponde más a una estrategia y a una manera de organización de la información extraída durante las entrevistas. En ese sentido, se creó un formato de registro de visitas (ver anexo 1) con los cuales se diseñaban los planes de acción para las visitas de terreno que puede funcionar como un diario de campo, ya que contiene aspectos esenciales como la formulación de un objetivo

general y la descripción de un plan de trabajo ajustado a las intenciones de la jornada de investigación; contiene también un registro de los resultados obtenidos y las reflexiones en torno a la actividad correspondiente. Este formato permitió replantear las tácticas empleadas con cada visita y comprobar su efectividad a medida que se realizaban las entrevistas o las observaciones, tal como en el caso de las visitas a las huertas caseras en las que se pudo aplicar un modelo similar de trabajo para las visitas de Santa Bárbara y la Aurora. Para el registro de las entrevistas también se creó un formato especial (ver anexo 2) en el cual se consignan datos técnicos de la entrevista -nombre del archivo, duración, lugar e información del entrevistado y anexos si los hay-, así como las observaciones cualitativas, la construcción de un perfil del entrevistado y la transcripción de las conversaciones.

Como alternativa a las entrevistas para la captura de información durante el trabajo de campo, el punto de partida se marcó a partir de la lectura de las actas de registro del **Festival Gastronómico gachancipeño** de 2016, creado para visualizar las recetas y preparaciones consideradas como típicas a partir de seis categorías que hacían alusión más a una propuesta de preparación que a un plato establecido (*mejor propuesta de plato típico; mejor propuesta de bebida típica; mejor ancheta de productos Gachancipá; mejor propuesta de postre típico; mejor propuesta de mesa familiar servida*), y tres criterios de evaluación que variaban según las categorías (*creatividad; uso de ingredientes locales; procedencia e historia del plato*). Posteriormente, se realizó una segunda etapa de captura de información, y para ello se diseñó **la hoja de chisgua**, un taller de escritura planeado con el propósito de construir y recordar uno o varios platos mediante la generación de espacios de discusión y el ejercicio de la escritura, haciendo énfasis sobre su origen, sus ingredientes, su preparación y sus espacios de consumo. Al igual que con el Festival Gastronómico, se solicitó a los participantes diligenciar una hoja de registro que contenía información básica -nombre, edad, lugar de nacimiento, ocupación, lugar y tiempo de residencia y número de contacto-, de los cuales hallamos 62 inscritos con un rango de edades entre los 59 y 90 años, y un promedio de residencia en el municipio de 40 años.

Pensar la mesa, pensar el horario: Las recetas no tienen fecha de preparación ni de vencimiento (el tiempo y el espacio).

“La Historia no es otra cosa que una constante interrogación a los tiempos pasados en nombre de los problemas y curiosidades –e incluso las inquietudes y angustias- del presente que nos rodea y nos asedia”.

Fernand Braudel

Colóquese en el fogón a fuego lento: el dilema del tiempo

En la construcción de la propia comida el tiempo deja de ser un objeto abstracto y lineal, pues los procesos en los que se involucra provienen de distintas naturalezas y tienen diversas funcionalidades: los noventa días en los que crece el maíz en una parcela no se pueden medir con el mismo rasero con el que se esperan 40 minutos para tomarse una sopa caliente; ni mucho menos se sincronizan con los periodos de sequía que diezman las cosechas o con el tiempo que tomó aprender a utilizar los cubiertos con propiedad y servir la mesa a la usanza de los manuales del buen comer del siglo XIX. Del tiempo, los hombres únicamente perciben su accionar, pero sufren sus efectos.

A diferencia de muchos objetos de estudio, ninguno de los elementos que se incorporan al acto de alimentarse están sujetos a las mismas características temporales de un proceso histórico, pero si se pueden valer de éstas como marco de referencia para evidenciar las etapas de transformación que afectan el proceso alimentario; así que pensemos como se podría resolver el dilema del tiempo para este trabajo: refiriéndose a la cocina del siglo XIX, advierte Aida Martínez de Carreño (1990, 1ra ed. pg. 7) que la cocina *no es un hecho dado, ahistórico, sino que es el resultado de complejos procesos económicos, sociales y étnicos*, con lo que se puede marcar un precedente para relacionar patrones comunes en la conformación de las cocinas regionales de la mano con la conformación de una identidad nacional y regional:

Los procesos de formación de las cocinas regionales son lentos, normalmente del siglo XIX, e incluso hasta mediados del siglo XX. Fue en ese tiempo en el que se formaron las características básicas de las sociedades regionales. Proceso que en cada caso estuvo determinado por las particularidades de los grupos étnicos presentes y la manera como estos se integraron, además de las especificidades económicas de cada región (Martínez pg. 10)

Son las fuentes utilizadas las que nos trazan una referencia temporal que puede ser discontinua: si por un momento volcamos nuestras energías a la revisión de los diarios de viajeros extranjeros que en el siglo XIX recorrieron varias zonas del país y elaboraron una lista de los productos disponibles en el mercado de Bogotá, puede que en otro instante sean los cronistas del siglo XVI quienes nos proporcionen indicios de la alimentación de los pobladores del altiplano antes del contacto europeo, y de ahí se dé un salto a las postrimerías del siglo XX para oír los relatos de las cocineras de las veredas y acompañarlas en las preparación de un ajiaco o un mute mientras nos van contando cómo la transformación del municipio abrió camino a una ola de migrantes que llegó para trabajar en los cultivos de flores y en las fábricas de las periferias. Luego, nos podríamos devolver nuevamente a los archivos de tributos del siglo XVIII que explican por qué en 1725, los indígenas del partido de Zipaquirá solicitaban una rebaja de tributos a su protector por causa de *las pérdidas dejadas por una larga sequía que había azotado a toda la zona* (AGN Fondo tributos, Tomo 15, folios 313-316).

Una razón para efectuar estos saltos temporales tan abruptos se justifica en el hecho de los tiempos múltiples de la comida: es casi imposible rastrear el año de creación de un plato o conocer a los primeros hombres que domesticaron el maíz para su provecho, pero sí podemos percatarnos del proceso terminado, cuando el maíz domesticado y el plato están servidos juntos en la mesa; la relación del tiempo de las recetas es la relación del tiempo de los comensales y los cocineros, de las estaciones del clima y de los tiempos de la vida del pueblo. Por otro lado, sería inconveniente elaborar una proyección temporal lo suficientemente lejana que nos haga perder la perspectiva de nuestro objeto de estudio. Esta visión general del tiempo, a pesar de caer en omisiones de contenido y de tener un aparente descuido en el manejo de las fuentes que la definen, sentarán el precedente para que

estudios posteriores puedan profundizar en temporalidades específicas con mayor detalle.

Además de velar por la prevalencia de la tradición, la cocina regional también se ve influenciada por la extensión de todas las dinámicas de la vida insertadas en las lógicas de los modelos actuales de desarrollo que rompen el camino hacia un uso sostenible de la biodiversidad, *lo que vulnera la soberanía alimentaria y cuyos efectos colaterales exponen a la profundización de la crisis ambiental, cultural y socioeconómica de todo un colectivo* (Grupo semillas, 2011), lo que nos lleva a entender, al menos, el papel que el espacio físico ejerce en la conformación y permanencia de las cocinas tradicionales.

Para situarnos en una referencia temporal, es menester entender que los resultados finales de la investigación son producto de la convergencia de procesos económicos, históricos, culturales y sociales que ya están lo suficientemente arraigados para configurar una cocina regional y que se desarrollaron en etapas distintas, cada una con características particulares y alcances variados, como en los últimos treinta años del siglo XX cuando se registra en Colombia:

“[...] un cambio fundamental respecto a los hábitos alimenticios, ocasionado entre muchas razones por el crecimiento de las ciudades, por las jornadas de trabajo que forzaron al estudiante, al empleado y al obrero a realizar por lo menos una comida fuera de la casa. Por el ingreso de la mujer a la fuerza laboral del país, que disminuyó el personal de servicio doméstico y que ocupó a la antigua ama de casa, ahora profesional. Todo esto precisó la aparición de comidas rápidas y productos precocidos en nuestros mercados. Factores de tipo cultural también incidieron en el cambio: la mayor facilidad y frecuencia de los viajes estimuló la asimilación de nuevas costumbres y sabores [...]” (Martínez de Carreño pg. 17)

Pero también existe un tiempo alterno, que es el que nos dan las recetas que se exploran durante las discusiones de trabajo de campo e iniciativas para capturar información de los testimonios orales de los que disponemos. Entonces, tenemos el tiempo de las recetas, entendido como un periodo que nos sitúa en un espacio temporal más reciente, calculado a partir del promedio de edades de los entrevistados que es de 67 años aproximadamente, por lo tanto, podríamos hablar de alimentos que se consumían hacia los años 50 del siglo XX, lo que coincide con el comienzo de muchos procesos que posteriormente configuraron los modos de

vida del municipio, como el establecimiento de las primeras empresas de flores en la Sabana hacia 1967 y la circulación de personas causada por las migraciones entre los municipios cercanos y otras regiones del país ¿Traerá esto algún problema? Esperemos que esta temporalidad sea conveniente para nuestro informe, pues las recetas no tienen fecha de fabricación ni fecha de vencimiento en el empaque.

Sírvase en un recipiente refractario: el espacio de la comida

“Al fin, es el Nuevo Reino de Granada a la manera de una caja guarnecida por todas partes de asperezas tan fuertes por naturaleza, que para entrar en él, solo se hallan tres, o cuatro caminos remotísimos los unos de los otros [...]”

[...] “Háyanse páramos, a quienes el rigor de los fríos hizo inhabitables, y sirven de morada a mucha abundancia de Ciervos, Osos, Conejos, Dantas y Gatos monteses, donde la inclinación de la caza halla interés y desahogo en los cuidados. Hay llanos de tierras fértiles para todas semillas, principalmente en las provincias de Bogotá, Tunja, Sogamoso, y Vélez. Otros para dehesas y pastos de todo género de ganados de los que se cría en España, particularmente en la provincia de Bogotá y Neiva [...] los bosques son muchos y deleitosos para sustento y de pájaros para divertir con su melodía [...]”

Lucas Fernández de Piedrahita.

“Por encima de la tierra de los chibchas esta la nada. Las montañas de este país se abren vertiginosamente al cielo, y las aguas cubren la tierra entre ellas. La Sabana estaba cubierta por el agua, y las montañas oscuras y amenazantes se levantaron de las aguas hacia la oscuridad del cielo y la niebla envolvió todo en un manto impenetrable [...]”

“[...] La laguna de Iguaque, caracterizada por su paisaje frío, alguna vez se llenó de flores y plantas de colores, el agua comenzó a burbujear como si hirviera y apareció una hermosa mujer delgada, de cabello largo y esbelta. En su brazo derecho tenía un niño de cinco años. Caminaron sobre el agua hasta la orilla. Eran Bachué y su hijo, venían a poblar la tierra.

Cuando el niño creció y fue un hombre, contrajo matrimonio con Bachué y tuvieron muchos hijos, pues en cada parto tenía cuatro, cinco, seis hijos y hasta más. Primero se instalaron en la Sabana y después recorrieron todo el imperio Chibcha. Poblaron cada rincón con sus hijos. Ella enseñó a sus hijos a tejer, construir bohíos, amasar el barro, cultivar y trabajar los metales. Su esposo entrenó guerreros y les enseñó los valores de la vida”.

El poblamiento de la Sabana y la creación de los hombres según la Cosmogonía muisca

Al hablar de a las cosmogonías muisca, nos vamos a enterar que la región que ocupa la actual Sabana de Bogotá⁴ fue por mucho tiempo un lugar cubierto de tinieblas y agua, lo que impedía sentar las pautas de asentamiento para los primeros hombres del altiplano y la expansión del Imperio muisca⁵, pero también implicó que no se pudiera establecer la posibilidad de la vida y, seguramente, de la agricultura como forma de sustento y crecimiento. Empero, desde las profundidades de la laguna de Iguaque emergen Bachué y Bochica a la usanza del Prometeo griego, quienes procrean toda la estirpe muisca y les enseñan, entre otras cosas, la construcción de bohíos, el trabajo del oro y del algodón, la caza, la siembra del maíz, las turmas, la pasca, conocida hoy con el mote quechua de quínoa, entre otras habilidades. Según Fray Pedro Simón, a Bochica se le atribuían acciones divinas que le permitió a los muisca ir poblando la Sabana, lo que se podría interpretar como la apropiación espacial a partir del conocimiento de las estaciones y las pautas de asentamiento: controlar y conocer la época de las inundaciones y sequías era una parte importante del control del territorio para ocuparlo y trabajarlo:

Del Bochica, se refieren en particular muchos beneficios, que les hizo, como son decir, que por inundaciones del rio Funza, en que intervino el arte Huytaca, se anegó la Sabana o pampa de Bogotá, y crecieron las aguas del fuerte, que obligó a los naturales a poblarse en las cabezas más levantadas de los montes, donde estuvieron hasta que llegó el Bochica [...] (Cap III, pg 18)

⁴ A pesar de que por convención se conoce como *Sabana de Bogotá* a la región donde se fundó la capital del país y varios pueblos aledaños, en realidad el termino *Altiplano de la Sabana de Bogotá* o *Altiplano* sería más apropiado, ya que entre una sábana y un altiplano existen ciertas diferencias, a saber: mientras que un ecosistema de Sabana se caracteriza por ser una zona formada por grandes praderas con escasos árboles, generalmente ubicadas a alturas de 600 msnm en las zonas tropicales del planeta, los altiplanos son regiones de pendientes planas o ligeramente onduladas rodeadas de conjuntos montañosos que resultaron de procesos internos de plegamiento y levantamientos. Los suelos del altiplano son poseedores de una topografía plana y de suelos profundos y ricos orgánicamente, lo que los hace aptos para la actividad agropecuaria. Una vez hecha esta aclaración, de requerirse y para evitar confusiones, seguiremos utilizando el termino *Sabana* entendiéndolo como la apropiación cultural del nombre para la zona cundiboyacense, a sabiendas de que en realidad, por sus características geomorfológicas, *Altiplano* sería el termino correcto.

⁵ La consideración del imperio muisca, según la opinión de Jorge Augusto Gamboa, es el resultado de un sistema de representaciones que él denomina “Indígena colonial”, y consiste en un proceso que exalta el poder de los muisca proyectando la imagen de una sociedad engrandecida y poderosa, lo que justificó y enalteció la titánica lucha de conquista y colonización de los españoles en las tierras del altiplano cundiboyacense contra sus habitantes. A pesar de no haber certeza sobre cómo se autodenominaban estos grupos antes de la llegada de los europeos, lo más seguro es que se lo hicieran simplemente con el apelativo de “*gente*” aunque no haya alguna referencia escrita que pruebe esta afirmación; para los europeos, y en el caso de la llegada a América del Sur, era mucho más fácil encontrar denominaciones para los grupos que eventualmente se sometían para poderlos diferenciar entre sí. (Gamboa pg. 57)

Sin querer, o quizá sin pretenderlo, las cosmogonías muiscas se explican mejor cuando se confrontan con la historia geológica de la Sabana de Bogotá en la que durante una parte del cetáceo, hace unos 60 o 115 millones de años, *lo que hoy es la cordillera oriental, estaba cubierta por el mar hasta bien entrado el terciario, formando parte del geosinclinal andino* (Guhl, 1983, pg. 45), y su levantamiento *produjo consecuencias en el relieve y cambios bioclimáticos, definiendo los grandes rasgos en el relieve colombiano* (IGAC, 2016, pg. 39). El levantamiento de la cordillera provocó pues, *una regresión marina y la consecuente conformación de sistemas aluviales donde antes existían mares anteriores; todas las depresiones se convirtieron en áreas inundables y receptoras de sedimentos. Las depresiones amplias fueron ocupadas por lagos y posteriormente formaron altiplanos* (Ibíd. , pg. 39), por lo que podemos intuir que pudo ser posible que los muiscas tuvieran que lidiar con una buena parte de las zonas lacustres que hoy ya están desaparecidas y hayan tenido que desarrollar formas de adaptación para lograr establecerse en estos terrenos⁶.

En lo que al clima respecta, las historias sobre la concepción del mundo muisca nos pueden revelar pistas sobre los cambios bruscos de temperaturas⁷ que después se corroboran en las versiones de varios cronistas; en el origen el mundo muisca, la oscuridad es reemplazada por la luz del astro solar, *lo maravilloso y brillante y lo Grande, que rompe la oscuridad con su luz brillante y calienta las tierras*. Conocida como *Sua*, se irradió por las montañas y las tierras, removiendo el agua y formando la Sabana, y con tanta fuerza iluminó *Sua* que *secó y hasta tostó*

⁶ La Sabana de Bogotá abarca la parte alta de la cuenca del río Bogotá, que tiene una superficie total de 4650 **km²** de los cuales 1200 **km²** son perfectamente planos. (Guhl, Pg. 56)

⁷ En general, el clima de la Sabana se puede definir por sus épocas de lluvia y sequía: un clima benéfico con una temperatura media de 13.5°C con variaciones en los promedios mensuales inferiores a 1°C, y con oscilaciones diarias que pueden llegar hasta más de 25°C, se han observado temperaturas de -3°C hasta -5°C una hora antes de la salida del sol, y a la una o dos de la tarde se han registrado temperaturas entre 23 y 25°C de calor. (Guhl, Pg. 56) Por estar localizada en la zona ecuatorial a unos 4° Norte y 74° Oeste, la cantidad de luz que recibe la Sabana es uniforme en comparación con otras latitudes. Esta falta de oscilaciones en las horas de luz demuestra que los patrones de clima no se ven lo suficientemente alterados por la duración de los días sino por los periodos de lluvia (De abril a noviembre) y sequía (de diciembre a marzo) en la región andina.

la tierra de los chibchas con su luz abrasadora y ardorosa. Siendo necesario paliar este percance, el todopoderoso hizo desaparecer a Sua detrás de las montañas y creó algo suave y blando, que vino cuando había desaparecido Sua, y la llamo Chía (Guhl, pg. 36). El hecho de que Sua tostara los campos y fuera necesario crear a la Luna, puede tener dos lecturas: por un lado, la justificación de la existencia de la noche como la contraparte del día implica que el pueblo muisca poseía una serie de conocimientos astronómicos que les permitían establecer los periodos de cosecha y de siembra a partir de los calendarios lunares⁸; y por otro lado nos cuenta que la intensidad de la radiación solar podía causar sequias extremas y prolongadas que arruinaban los cultivos, por lo que las cosmogonías muiscas serian una suerte de apropiación simbólica de una de las características principales del clima sabanero, lo que después nos confirma Fernández de Piedrahita cuando hace una descripción general de los climas en la Nueva Granada:

24

[...] con tanta diversidad de temples creó Dios las Indias Occidentales, que a muy pocas distancias encuentra la experiencia mudanzas e los temperamentos, ya de fríos, ya de muy calientes, ya de templados; pero generalmente hablando, se compone el Nuevo Reino de Granada de temple frio y caliente: el frio, en lo que se habita, no es fuerte, que se necesita de braseros ni otros artificios para resistirlo [...] Y porque no hará daño a las noticias, será bien referir el temple de que gozan las ciudades, que al presente están fundadas en aquellas partes [...] en las frías, es igual el frio a la manera (de España), que se experimenta por la primavera, porque en estas partes no se conocen los cuatro tiempos, solo se llama verano cuando no llueve, aunque hiele, y haga frio; y se llama invierno cuando llueve aunque haga calor y aun en los tiempos de lluvia no hay consistencia, ni servidumbre por la variación con que se introducen las aguas, si bien las más ordinarias suelen ser por octubre o febrero; y siendo estas mudanzas tan contrarias al orden, que guarda la naturaleza en otras partes del mundo, y estando el nuevo reino debajo de la Línea, le bañan aires tan saludables que es de las tierras más sanas que se han descubierto. (pg 7 Cap I)

⁸ En la *Disertación sobre el calendario de los Muiscas*, el padre Domingo Duquesne quien estuvo a cargo de la parroquia de Gachancipá entre 1785 y 1800, hace una relación del calendario muisca basándose en una serie de piezas que le fueron confiadas: cuenta Duquesne que fue conducido con los ojos vendados a una cueva en la que le enseñaron una *multitud de objetos de culto y de adoración de estos indios; objetos también de su industria y su uso doméstico* (Zerda, citado en Olivios Lombana, pg. 129). Entre estos artefactos, le obsequiaron una piedra que el religioso describió como una piedra de jaspe pequeña, negra y de forma pentagonal, *que los indios se la atribuían a Bochica, y sirve de prueba para fundar toda su religión y sus costumbres, pero que también sirve como una tabla astronómica para el computo de los tiempos* (Ibíd.). Grosso modo, según el padre Duquesne *los muiscas tienen dos tipos de años, ambos basados en ciclos lunares: el primero fue llamado como Zocam (O chocan) que corresponde a un periodo de veinte lunas; y el segundo año, que a pesar de no haber sido nombrado por los muiscas, tenía un periodo de 37 lunas y se le dio el nombre de año acrotómico por Duquesne* (Izquierdo Peña, 2008. La traducción es mía.)

A pesar de la rudeza de las estaciones, en el valle de los Alcázares como llamó Gonzalo Jiménez de Quesada a la Sabana, el clima era predominantemente propicio para el asentamiento de la sociedad muisca y el posterior establecimiento del orden colonial español, cuyas relaciones con el territorio impulsaron el cambio de un paisaje relativamente boscoso a otro de praderas desprovisto de árboles, pero *hay razones fundadas para creer que la vegetación de prados es antropogénica y no debido a factores ecológicos, y que la vegetación más primitiva y original debió ser aparentemente boscosa* (Jenny, citada en Guhl, pg. 36), aunque las versiones sobre lo que pudieron ver los hombres de Quesada pueden ser contradictorias:

“Pueblos como Gachancipá, Tocancipá, Sesquilé (y) Usaquen, pueblos que hoy existen y muchos otros que desaparecieron en la conquista, estaban aposentados en la cuenca del antiguo lago de Bogotá, en tan graciosa agrupación con sus casas cónicas y sus arboledas de alisos, sauces, arbolocos y cerezos, estaban tan densamente poblados que semejaban un valle de alcázares, según le pareció al general Quesada cuando contempló el panorama desde el cerrito de Suba”.
(Triana pg. 90)

Las características generales de este paisaje nos permiten situarnos en un área en la que inicialmente el establecimiento de la sociedad muisca construyó una cadena de producción y de relaciones que diversificó la variedad de productos que consumían. *Son menos guerreros que contratantes*, decía Juan de Castellanos sobre la forma de relacionarse de los muisca, ya que al no considerarse belicosos, era más factible que dedicaran parte del tiempo a organizar su espacio vital mediante la agricultura como un canal primordial para configurar el territorio y asegurar su mantenimiento:

[...] La agricultura, en sus labores de acondicionamiento, siembra y cosecha, era una de las principales actividades de los muisca, en la cual mostraron notables adelantos tecnológicos por el conocimiento de una compleja suma de agentes externos determinantes; fertilidad de los suelos, cambios lunares, ciclos de lluvia, sequía y simbiosis de las plantas. Así mismo aplicaron técnicas eficientes como el uso de terrazas en los terrenos pendientes y el uso de canales de riego y drenaje. Su ciclo de siembra y cosecha era preciso, distribuido en los meses del año que ellos llamaban Chocan [...] (Rojas de Perdomo, pg. 191)

Un detalle útil que luego nos explica Lucia Rojas de Perdomo (2012) en relación a la agricultura es que, al igual que en el acto de cocinar, las labores

agrícolas cuentan con divisiones sexuales del trabajo; mientras los hombres se encargaban de la adecuación del cultivo, la cosecha o el comercio, la siembra la

Nombre	Nombre Científico	Nombre en Muyscubun
Maíz	(<i>Zea Mayz</i>),	Aba
Papa	(<i>Sonalum tuberosum</i>),	Turma
Yuca	(<i>Manihot dulcis</i>	No disponible
Batata	(<i>Ipomea batata</i>),	No disponible
Arracacha	(<i>Cucurbita maxima</i>),	No disponible
Frijol	(<i>Phaseolus vulgaris</i>),	Jiste
Hibia	(<i>Oxalis tuberosativus</i>),	Hibia
Cubio	(<i>Tropelum tuberosum</i>)	Cubio
Ulluco	(<i>Mellocoa tuberosa</i>),	Chugua
Piña	(<i>Ananas sativus</i>)	No disponible
Ají	(<i>Capsicum annum</i>)	No disponible
Quinoa	(<i>Chenopodium Quinoa</i>)	Subaca o Pasca

realizaban las mujeres, por considerar que ellas pasaban su fertilidad a los terrenos (Rojas de Perdomo, pg. 191), utilizando herramientas como la coa o palo plantador y la ceniza resultante de la quema de los terrenos a manera de abono (Ibíd.). No

obstante, los muiscas tuvieron que enfrentarse a las disparidades del ambiente altiplánico que si bien no impidieron el desarrollo de la actividad agrícola, sí limitaron su tecnificación. Al respecto, Carl Henrik Langebaek (1985) afirma que dichas limitaciones se dieron por las características mismas del terreno que, por localizarse a *una altura bastante elevada –más de 1800 msnm es la regla- con las consecuentes bajas temperaturas, y riesgos de heladas organizadas* (Langebaek, pg. 57), los crecimientos de las cosechas no daban los rendimientos que se obtenían a alturas por debajo del límite establecido, por lo que se le daba prelación al cultivo del maíz (*Zea Mayz*), y la papa (*Sonalum tuberosum*), aunque también se cultivaban otros tubérculos andinos como la yuca dulce (*Manihot esculenta grantz*), batata (*Ipomea batata*), auyama (*Cucurbita maxima*), frijol (*Phasolus*), hibia (*Oxalis tuberosativus*), cubio (*Tropelum tuberosum*), chugua (*Mellocoa tuberosa*), piña (*Ananas sativus*) y aji (*Capsicum annum*). Esta supuesta precariedad de alimentos, ayudó a que se estimularan las redes de intercambio mediante la circulación de productos provenientes de alturas menores obtenidos por los trueques hechos con los Teguas, Sutagaos, Panches, Muzos y Guanes, entre otros, y la diversificación de otras actividades que complejizaron la estructura económica, social y material de los muiscas:

[...] Para cuando los españoles llegaron a territorio muisca, estos habían alcanzado un nivel de desarrollo en el cual el cultivo de alimentos ocupaba un lugar preponderante dentro de las prácticas económicas. Parece probable que actividades como la caza, pesca o aún la explotación de fuentes de agua salada solo tuvieran una importancia secundaria en relación a las faenas

agrícolas, las cuales permitieron una organización económica y política que tradicionalmente se ha considerado más compleja que la de la mayor parte de los grupos indígenas que encontraron los europeos en territorio colombiano (Reichel-Dolmatoff, citado en Langebaek, pg. 53)

Y no solo intercambiaban y cultivaban maíz, papas y tubérculos andinos. Para los muiscas, la sal no sólo había tenido una preponderancia en el campo de la construcción de sus relaciones sociales y económicas, sino también su extracción constituyó la creación de procesos para incorporarla a la dieta y a la cocina, pues se utilizaba para la conservación de las carnes y la preparación de alimentos. En el altiplano, ésta se obtenía de pozos salobres o de minas en los pueblos de Zipaquirá, Nemocón y Tausa; el excedente del producto obtenido era necesario para el intercambio de productos en los mercados que acostumbraban a celebrar cada semana (Sánchez, Martha, AGN), los cuales se articulaban de acuerdo a la cercanía de los poblados a los centros urbanos de mayor tamaño. Gachancipá por ejemplo, a pesar de no ser considerado como un epicentro de comercio sino como un centro alfarero proveedor de lozas para el almacenamiento y procesamiento de la sal⁹, se insertaba en un circuito donde *se desarrollaban las alfarerías ordinarias y los grandes talleres de cerámicas artísticas, ya que su suelo de arcillas plásticas ofrecía materia prima excelente para el primor de las labores. [...]* (Triana, pg. 132) y era muy posible que los indios de Gachancipá no acudieran a Nemocón o a Guatavita, sino al mercado de Zipaquirá junto con los indígenas de Guachetá y Tausa:

*“Nemocón que goza de las fuentes
saladas, importante granjería
para los naturales deste pueblo
y el de cipaquirá, no lejos deste,*

⁹ Para la elaboración de panes de sal mediante la evaporación de agua, los muiscas disponían de las *gachas*, que eran unos recipientes en los que se depositaba la agusal o salmuera que se endurecía mediante la evaporación; de hecho, el nombre de Gachancipá tiene dos acepciones: La enfermería del Zipa y la alfarería del Zipa. (Triana, 1984). Con la llegada de los españoles, las formas de producción y explotación de la sal variaron significativamente desde 1599 para el beneficio de la Corona en detrimento de la forma artesanal de extracción y transformación y otras formas de trabajo como los *beneficios de la sal*, que se practicaban como mecanismo que afianzaba las relaciones de parentesco entre los muiscas (Sánchez Alvarado)

para acudir allí de todas partes/ a comprarles la sal”

(Castellanos, citado Langebaek, pg 121)

La llegada de los europeos a la Sabana marcó una nueva etapa de reestructuración del territorio y de la transformación del orden social, económico, político y religioso, lo que provocó cambios en el paisaje físico y simbólico durante los siglos XVI, XVII y parte del XVIII. La reorganización de la población indígena a partir de instituciones como resguardos, pueblos de indios, encomiendas y reducciones implicó el cambio en los usos del suelo en pos de una redistribución política del mismo, en parte por la promesa de asignación de tierras y de mano de obra a los soldados que participaron en las campañas de ocupación y conquista, pero también como una estrategia utilizada para legitimar los procesos de transculturación y *el privilegio de la explotación económica de la mano de obra de los indígenas por parte de la Corona y de una casta de conquistadores* (Olivos Lombana, pg. 58) que conformaron las estructuras de control a partir de una reasignación del espacio, a la usanza de los métodos de apropiación territorial que se habían aplicado en la Nueva España¹⁰.

28

Aparte del ya mencionado establecimiento de los sistemas de control en el naciente orden colonial, la reestructuración del territorio bien pudo justificarse en la

¹⁰ La reorganización espacial después del sometimiento por la fuerza en el territorio americano se convirtió en una prioridad como parte del proceso colonizador. De acuerdo con Guadalupe Romero, *La idea de reducir a los indígenas en pueblos para concentrar a un alto número de habitantes surgió en Nueva España, donde la Corona pretendía agrupar a los naturales bajo la religión cristiana* (Romero, pg 320). A pesar de que ésta iniciativa no había sido exitosa en su etapa inicial en la Nueva Granada, en parte debido a los problemas iniciales para establecer las encomiendas y realizar unas reparticiones apropiadas entre los nuevos residentes, el modelo fundacional de estas instituciones se estructuró jurídica y espacialmente para garantizar su prevalencia. Por esta razón, Fray Luis Zapata de Cárdenas convocó en 1575 a *una junta que resolvía la creación de las reducciones de los naturales del Nuevo Reino de Granada. En ella se realizó un balance de la situación de los indios destacando la falta de doctrina impuesta y la escasa materialización de los pueblos, denotando la ineficacia de la administración y la falta de cumplimiento de los encomenderos* (Ibidem). Con todo y sus fallas, la creación de pueblos de indios, reducciones y resguardos sentó los cimientos del orden colonial español a partir de la construcción de iglesias y la clásica organización reticular o de damero, presente hoy en día en muchas ciudades latinoamericanas. Esta configuración tomó fuerza a finales del siglo XVI y todo el siglo XVII, y durante esa coincidencia temporal, el 5 de febrero de 1610 se firma en el pueblo de Gachancipá el contrato de obras para la construcción de su iglesia doctrinera, cuyo documento se emite tras el acuerdo pactado entre el albañil Hernando Birues y el encomendero Antonio Verdugo, vecino de la ciudad de Santa Fe (Ibid, pg. 269)

adaptación espacial para configurar los sistemas y las unidades de producción que se encargarían de transformar los elementos de la naturaleza en alimentos más civilizados y también para aliviar la nostalgia por el *buen comer* europeo, mediante la construcción de molinos para el trigo, trapiches para los aguardientes y la conformación de los mercados, pues el gusto y los consumos de ciertos alimentos se convirtieron en elementos diferenciadores a nivel social y racial de las gentes del lugar, y así también se lograba recuperar buena parte del universo culinario descuidado durante los trabajos de exploración y conquista. De no ser por las bondades del altiplano, no habría sido posible introducir nuevas especies de ganado para las que las especies animales locales no fueron rival, y prosperaron gracias a la abundancia del maíz como una buena fuente de alimentación, permitiéndoles un asentamiento relativamente fácil, al punto de que en regiones más apartadas como la costa norte de Colombia apareciera el ganado cimarrón, una suerte de ganado salvaje que solo se obtenía a partir de la cacería (Saldarriaga, pg 23).

La domesticación y la prevalencia del ganado en el la Sabana de Bogotá sentaron las bases para el arraigo de hatos y haciendas que albergaban diversos tipos de ganados; vacas, caballos, cabras, cerdos y ovejas eran criadas por los encomenderos y súbditos españoles, aunque la cría de estas especies no se reservaba sólo a los españoles. De igual manera, muchos indios principales y caciques también participaron en la cría de ganados (Sánchez Villalobos, sp). Por otra parte, los hatos también se constituyeron como comunidades productivas que diversificaron muchas actividades agrícolas y pecuarias, y eso se puede observar a partir del siglo XVI, cuando entre las posesiones de los hacendados ya se contaban alrededor de tres mil cabezas de ganado, tres mil ovejas y yegudas de doscientas cabezas aproximadamente (Sánchez Villalobos, 2018), alternándose con el cultivo de trigo, maíz y cebada. Esta diversificación permitió que se desarrollaran actividades relacionadas con la fabricación de quesos y otros productos derivados de la leche, destinados a la comercialización y abastecimiento de las nuevas y crecientes poblaciones de españoles (ibíd. sp).

A pesar del forzoso pero seguro éxito con el que las especies europeas de animales y plantas prosperaban en la Sabana y se imbricaban con los alimentos muiscas, no estuvieron salvaguardadas de los reveses del clima. En el periodo comprendido entre 1781-1810 se encuentran testimonios de todos los estragos creados en muchas comunidades indígenas a causa de las fluctuaciones climáticas, afectando los partidos de Ubaté, Zipaquirá, Nemocón y Guatavita. El fenómeno del Niño/ Oscilación sur y la pequeña edad de Hielo¹¹ ocurridos con intervalos entre 1698 a 1789, extendiéndose incluso hasta 1810, alteraron los patrones del clima en la Sabana y causaron entre otras cosas, una baja en la producción de ganado y el aumento del precio de sus derivados (leche, sebo y carne), desabastecimiento general y el sacrificio de novillas gestantes; por otra parte, con el aumento del nivel de pluviosidad se deterioraron las vías de comunicación y se encarecieron los víveres como la panela, la chicha, la harina, el aguardiente, las turmas, el plátano, la miel y la manteca, y muchos indígenas se vieron impedidos para pagar sus tributos impuestos por la pérdida de sus cosechas. En un informe de 1803, el comisionado de Guatavita nos describe:

[...]la miseria en que están constituidos estos indios y generalmente los demás pueblos de este partido, pues [...] perdieron sus sembrados y consecutivamente les acometió la epidemia de viruelas resultando ponerse en constitución de mendicidad [...] lamentándose de la hambruna que padecen y que han padecido familias enteras en otros lugares en solicitud de sustento

(AGN, fondo tributos, tomo 21 folios 698-708),

¹¹ Se conoce a la pequeña edad de Hielo o LIA (Little Ice Age) por sus siglas en Ingles, como un fenómeno climático atípico ocurrido entre 1600 y 1850 en el que una baja en las temperaturas a nivel planetario causó la expansión de los glaciares y un enfriamiento inusual del planeta alcanzando las zonas tropicales, al punto de aumentar de los límites inferiores de nieve desde los 4200m, como ocurrió en la Sierra Nevada de Santa Marta. Esta situación coincide con el fenómeno del Niño/Oscilación sur (ENOS) que se caracteriza porque la corriente fría del Oeste deja de fluir y desaparecen los vientos del oeste. Las masas de aire caliente y húmedas poco comunes en el Pacífico tropical, se desplazan sobre las aguas cálidas e inician su avance hacia el este dejando en el camino lluvias torrenciales en áreas secas al Este del Pacífico. El fenómeno de La Niña se manifiesta por la generalización de aguas frías en el Pacífico tropical, una termoclina poco profunda en el Pacífico ecuatorial y un gran intercambio de aguas cálidas en el Pacífico occidental. La poca evaporación sobre las superficies de aguas cálidas y la mínima transferencia de energía calórica entre el océano y la atmosfera favorecen las sequias en áreas de las cuencas del Pacifico que experimentaron lluvias durante el niño y viceversa (Mora, pg. 5)

y de igual suerte cuenta el corregidor de Zipaquirá en 1809 al ver que son:

[...] tantas las calamidades que sufren los miserables indios de este partido (no solo ellos sino también sus vecinos) por las calamidades del tiempo en la pérdida de sus labranzas desde el año de ochocientos ocho que muy pocas semillas han cogido para sembrar [...]

(AGN fondo tributos, tomo 22, folios 783.802)

Las formas de explotación y aprovechamiento del territorio que nacieron a partir del establecimiento de las pautas de asentamiento muisca y españolas, en los que ambos grupos sociales se enfrentaron a las características del clima del altiplano y a una suerte de fenómenos atípicos como los ya mencionados, fueron los factores que éstas sociedades sopesaron a la hora de definir los parámetros de la alimentación local basándose en la abundancia o escasez como consecuencia de diversos fenómenos climáticos. Entonces podríamos decir que esas son unas de las condiciones embrionarias sobre las que se constituyeron los gustos y alimentos gachancipeños, que eventualmente formarían el sistema de relaciones sobre las que se desarrollaría la vida en comunidad. Una lista de fuentes que nos desvelaran la forma de los abastos, alimentos y formas de aprovisionarse en los pueblos doctrineros nos ayudaría a complementar la construcción del menú de este tipo de conglomerados urbanos; hasta el curso de este reporte, no se hallaron documentos de este talante, así que ese campo de investigación queda aún como una oportunidad por explorar.

Con el siglo XX llegan unos cambios importantes en la vida del pueblo, especialmente a partir de los años 60 durante los cuales se comienzan a experimentar dinámicas que apuntaban hacia un lento viraje del mundo rural a uno más urbano a medida que el municipio se insertaba en un circuito de intercambios más activo. Se podría decir que las transformaciones del municipio se dieron por dos circunstancias particulares: primero las migraciones a partir de los años sesenta por causa del periodo de la Violencia, y segundo, por los primeros establecimientos de industrias de flores entre 1960 y 1965. Aunque de naturaleza diversa, ambos fenómenos trajeron cambios dentro de los ritmos de vida del municipio y estimularon su expansión; para comienzos de ese periodo, *aún no había en Gachancipá*

industrias ni agroindustrias ni cultivos de flores, y parte de las actividades económicas se desarrollaban en *la explotación de canteras, caolín y carbón* (Olivos Lombana, pg. 185), y aun así, la fuerte tradición campesina permitía que muchas familias mantuvieran una huerta casera como unidades productivas sin desvincularse totalmente del trabajo de la tierra. Don Enrique Mancera, habitante del casco urbano de Gachancipá recuerda cómo se repartía el tiempo de los estudiantes de los años 50 y 60:

“[...] La mayor parte de los estudiantes venían de la parte rural del pueblo, así que parte de sus ocupaciones se realizaban en actividades agrícolas, como ayudando a los mayores en labores de agricultura y ganadería; en la zona urbana las ocupaciones eran otras, pues siempre tenían poco tiempo por causa del horario de clases”. (Enrique Mancera, entrevista y trabajo de campo, 2017).

La industria de las flores hizo otro tanto en la expansión del municipio, ya que al establecerse como una actividad de rápido crecimiento basada en *un modelo de agricultura intensiva*, a partir *del uso óptimo del espacio con insumos y tecnologías* (Echavarría et al, pg. 4), se convirtió en un modelo productivo utilizado en todas las regiones de la Sabana gracias a sus condiciones físicas, su *excelente luminosidad de mínimo 12 horas al día, suelos fértiles, mano de obra disponible, agua, vías de comunicación y cercanía a los aeropuertos* (Cárdenas; Rodríguez, pg 22). Con estas ventajas geográficas, la Sabana de Bogotá concentró la mayor parte de la actividad floricultora en el país con *aproximadamente 133 compañías, siendo los municipios de Chía y Zipaquirá en el norte, donde se encuentra la mayor cantidad de empresas* (Valero; Camacho, pg. 3). El establecimiento de estas empresas floricultoras requiere de una buena cantidad de mano de obra, lo que causó la circulación de personas en busca de nuevos puestos de trabajo. En la región de Sabana centro, Gachancipá *cuenta con 4 empresas floricultoras* en su zona rural, *Nemocón con 13, Sesquilé con 4, Suesca con 10, Tocancipá con 17 y Zipaquirá con 33* (Ibid.).

Aunque don Enrique Mancera no lo define como la consolidación de una Industria floricultora, en Gachancipá todo comenzó con una finca que se llamaba ***El jardín***, donde la ***familia Ramírez Ocampo*** fundó ***Flores del campo***, y

posteriormente, llegaron otros grupos de personas que establecieron sus invernaderos. Actualmente ya quedan unas 11 empresas, entre ellas, **Tominé, Agromonte, Queen Floyds, La Sabana, Agrícola Acevedo y Aloja**, entre otras (Entrevista a Enrique Mancera y trabajo de campo, 2017). Esta serie de situaciones convirtieron a Gachancipá en un *receptor fuerte de población por motivos laborales*,

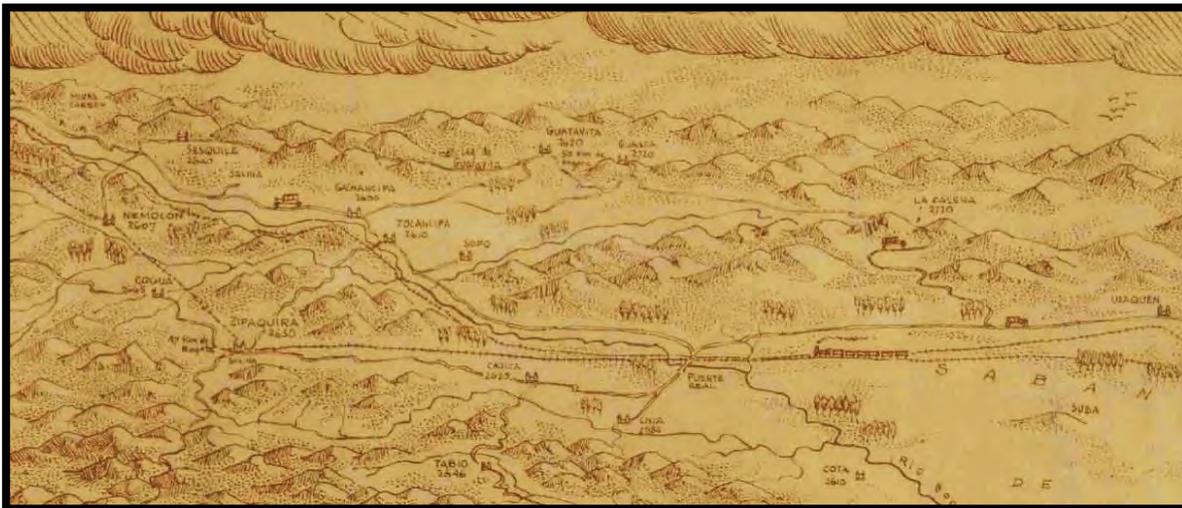


Ilustración 1 Bogotá y sus alrededores (1930- Detalle). Nótese la conectividad de Gachancipá con los municipios vecinos como Guatavita, Sesquilé, Zipaquirá, Nemocón y Tocancipá.. Fuente AGN Sección mapas y planos CO.AGN.SMP.6,REF.146

y no solamente como proveedor de mano de obra local, sino también *para la actividad de la floricultura y de industria del municipio de Tocancipá, generando un impacto fuerte dentro del crecimiento poblacional y demandas sociales de servicios públicos y de bienes ambientales [...] (Olivos Lombana, pg. 269)*

La conectividad que obtuvo Gachancipá por el mejoramiento de sus vías de transporte contribuyó a la diversificación de los sistemas de intercambio y consumo de alimentos, puesto que con la llegada del Ferrocarril del Norte¹² se optimizaron los tiempos de viaje desde y hacia Bogotá e interconectaba al municipio con sus vecinos; en el tren se *transportaba carbón que se extraía de la mina ubicada arriba de la Vereda de San Bartolomé, se llevaban a Bogotá gallinas, huevos, y cultivos de sus siembras y huertas, y al regreso traían sus compras y los encargos de los*

¹² La estación de tren de Gachancipá fue construida en el año de 1925; en cuanto se refiere a su inauguración con el paso del tren, si bien no se tienen datos precisos, esta debió ocurrir en el segundo semestre de 1926 o en el siguiente año (teniendo en cuenta que la estación de Tocancipá se inauguró en junio de 1926 y la de Sesquilé en 1928) (Olivos Lombana, pg. 152)

vecinos (Olivos Lombana, pg. 152). La llegada el tren al pueblo también significaba un *momentum* que rompía con el ambiente bucólico de la vida campesina, y se aprovechaba para dinamizar la economía informal mediante la venta de alimentos y servicios para los viajeros; los documentos relacionados con las listas de carga de los vagones de tren podrían aportar información valiosa sobre el tipo de alimentos e insumos que Gachancipá recibía desde Bogotá o intercambiaba con otros municipios. Con relación a las rutinas de la estación de trenes y los alimentos que allí se adquirían, Don Enrique Mancera cuenta al respecto que a Gachancipá:

“[...] Se llegaba en tren de pasajeros y de carga todos los días; el de carga era más barato y llegaba directo a la Estación de la Sabana en Bogotá; se llevaba carbón, papa, trigo y se traían abonos, comida para el ganado y hierro de las acerías Paz del Río, aprovechando los vagones del tren. En las estaciones, salían las señoras con canastas a vender comida: arepas, gallina, almojábanas, queso, bocadillo, masato, envueltos, papas rellenas. Con el problema de FCN (Ferrocarriles Nacionales) se vino acabando eventualmente el tren de pasajeros y el de carga. En la vida social, el tren rompía la rutina del municipio y muchos de los habitantes podían movilizarse hasta Tocancipá en el tren en la mañana y se regresaba en la tarde, o para ir a Chiquinquirá desde la Caro” (Entrevista a Enrique Mancera y trabajo de campo, 2017).

Estas migraciones causadas por el establecimiento de empresas floricultoras, las circunstancias políticas del país, el abaratamiento de los suelos y la mejora en la infraestructura de caminos con el tren y posteriormente con el corredor vial Bogotá-Sogamoso, estimularon la llegada de nuevos pobladores, no solo de otras regiones de la Sabana y de municipios cercanos, sino de otras regiones del país, lo que diversificó los tipos de alimentos y sus formas de consumo, pero también generó tensiones entre los ritmos de vida campesinos y sus formas tradicionales de producción, consumo y distribución de alimentos y un paulatino abandono del campo por las nuevas generaciones, puesto que esta nueva fuerza productiva estaba siendo absorbida por los sectores industriales y de floricultura, lo que transformó las conductas alimentarias por otras que buscaban reducir los tiempos de cocción y de consumo:

“[...] La presión del entorno ha crecido rápidamente en las últimas décadas y está afectando la distribución espacial de la población; situación generada principalmente por la migración de personas de otros municipios por la oferta laboral y la calidad de vida del municipio,

además de la migración de personas de Bogotá al sector rural para ocupar viviendas campestres, debido a la cercanía del municipio con Bogotá y la oferta ambiental que provee [...]

(Olivos Lombana pg. 269)

Una serie de condiciones geográficas, biológicas, sociales e históricas ayudaron a entramar las circunstancias sobre las que Gachancipá creó su conducta alimentaria. Como podemos ver, la evolución de ésta conducta se sujeta a las determinaciones de diversos factores y su comprensión depende del estudio de dichos factores como un sistema interdependiente. Esta postura nos permite entender la disponibilidad actual de productos, de ingredientes y de técnicas que finalmente convergen en la preparación de las recetas y de los modos de consumo, en especial de las zonas rurales. Una perspectiva interesante se abriría al analizar los nuevos patrones de alimentación en el casco urbano teniendo en cuenta los sistemas de aprovisionamiento de los alimentos y la disponibilidad de nuevos productos gracias a la llegada de cadenas de almacenes en detrimento del abastecimiento desde mercados vecinos como el de Zipaquirá.

La sustancia.

Poniéndole el hueso a la sopa: Sobre la comida

¡Cuántas sorpresas! Esos frutos de oro, en esos arbustos verde oscuro, naranjos, limoneros, mandarineros, no recuerda haberlos visto en su vida. ¡Caramba! Son del lejano Oriente, traídos por los árabes. Esas plantas bizarras de siluetas insólitas, espinosas con tallos floridos y nombres extraños, cactus, agaves, aloes, nopales, nunca las ha visto o en su vida. ¡Caramba! Son americanas [...]

[...] Y en lo que toca a cualquier comida, que dé nuevas sorpresas, ya se trate del tomate, del Perú, de la berenjena, de la India; del pimientó, de la Guayana; del maíz, de México; del arroz, don de los árabes, por no hablar del frijol, de la papa, del durazno, ese montañés chino convertido en iraní, ni del tabaco.

Fernand Braudel parafraseando a Lucien Febvre en "Mediterraneo"

La reproducción del mundo cultural de los europeos en el Nuevo Mundo incluía la adaptación de sus comidas para resarcir el sentimiento de añoranza del terruño, también porque eran consideradas más propias de un buen cristiano al ser *de buena sustancia* en comparación con otras más *viles* (González, 2016). El trigo y la carne de ganado hacían parte de la dieta principal de los recién llegados, lo que se hacía evidente en la extrañeza que sentían por alimentos que no se podían producir por las condiciones del clima o el tiempo de cosecha. *Hermano Juan, ahora vas a las indias. Dios te libre de no volver a ver el pan* (Coe, 2004)

A comienzos del Siglo XX, el intelectual y político mexicano Francisco Bulnes había propuesto una clasificación racial basándose en el análisis de la ingesta de los tres cereales más consumidos en el mundo, estableciendo así una trinidad de razas: la raza del trigo, la raza del arroz y la raza del maíz, lo que dicho en otro modo, serían los europeos, asiáticos y americanos (Pohl-Valero, pg. 3), concediéndole unas características únicas a las sociedades que los consumían; de ese modo, el maíz, al tener un poder conciliador y pacificador producía en los indios una *"repulsión para civilizarse"*, pero lo contrario ocurría con el trigo, un cereal poderoso que le había concedido *"el mayor grado de desarrollo físico y mental"* a los europeos (Ibíd. pg. 3). Seguramente, una visión similar tuvieron los europeos

cuando a su llegada al nuevo mundo encontraron alimentos que en su aparato conceptual no podían considerarse como otra cosa sino *alimentos viles y de salvajes*.

Sin embargo, pese a la reticencia con la que los europeos miraban los alimentos locales, los procesos de incorporación al dietario sabanero se fueron dando en el transcurso de tres siglos, pues *los españoles aportaron a la huerta y a la mesa aborigen una variedad de frutas como el limón, la naranja, el durazno, la manzana y la pera. Igualmente, cebollas, zanahorias y repollos* (Estrada, pg. 82) sin mencionar la introducción de las carnes que se convirtieron en los ingredientes de base de muchos platos, costumbre que aún se ve hoy en día.

Los climas fríos de la región, especialmente de Santa Fe y Tunja, permitieron que parte de la tradición ibérica tuviera buena acogida y se lograra amalgamar con los consumos locales. Las posibilidades climáticas permitían que los cerdos por ejemplo, se vendieran en pie o preparados como embutidos, jamones o salchichas con el fin de aprovechar sabiamente todas las partes del animal, además de conformar una economía familiar en torno al sacrificio, *convirtiendo el evento en una celebración en la cual participaban todos los miembros de la familia y los sirvientes* (Saldarriaga, pg. 29), y así, junto con la aparición de molinos para preparar harina de maíz y de trigo, se abrió la posibilidad de crear productos panificables que son la base de amasijos, colaciones y muchos otros alimentos que se prueban hoy en día.

Para los muiscas, el acto de comer también correspondía a un acto de ordenamiento lingüístico, por lo que el muyscubun incluye unas categorías semióticas que se asocian a las acciones de comer, sean éstas *comer, tragar, beber, ingerir* y otras que expresan el modo de comer o el acto de hacerlo, lo que construye unas categorías especiales según el tipo de gesto alimenticio. Esto quiere decir que es posible determinar los aportes muiscas al mundo alimentario a partir del lenguaje, que no solo incluye los nombres de las especies nativas encontradas por los europeos, sino que también se mencionan acciones y comportamientos vinculados con el modo de comer y la conformación del gusto como aparato social.

Comer: **Zquychyausuca**. Acción neutra.

Comer: **Bsosqua**. Verbo activo general pero no se dice sino con nombres generales a toda comida.

¿Ipque chasongabe? ¿Qué tengo de comer?

¿Ipque masoca? ¿Qué has comido?

Ums btascua, ums bgyisuca, guas btasqua, guas zemnasuca. Diferentes formas para el verbo *tragar*. Estos son denominaciones genéricas de acción neutra, de pregunta e imperativos que pueden ser incluso vulgares.

Fuente: Rozo (1998)

Las denominaciones muisca para los actos de consumo al igual que el nombre de los alimentos, no siempre coincidían con los nombres encontrados en las crónicas, ya que la ausencia de términos específicos para algunos comportamientos y comidas, suponían un inconveniente para los cronistas, por lo que este predicamento se resolvió dando un nombre aproximado a algo que les resultase familiar. Por la forma de preparación similar a la del pan, por ejemplo, los cronistas agrupaban a los envueltos, los bollos, las arepas y los tamales en una única categoría, a pesar de que *aquello que el antiguo lingüista entendía por pan no era tal, pues los muisca no hacían pan, tal como lo entendían los españoles de la época ni como lo entendemos hoy (Gauta Rozo, pg. 21)*, siendo que los muisca tenían nombres específicos para cada plato:

*[...] (el pan) originariamente de cereales del viejo mundo fue sustituido en la mesa de los invasores por comidas muisca que se le parecían, como tamales, bollos, y arepas. Cuando ya hubo trigo en estas tierras, la lengua muisca pasó a definir dos tipos de panes: El de indios (**le fun**) y el de los españoles (**Sufun**) [...] En el valle del Tenza se usa el término **quizbón** para denominar la arepa de choclo o mazorca, guardando todavía la partícula **fun** o **bun**¹³. [...] (pg 21).*

En este mundo culinario, los tubérculos andinos hicieron su parte dentro de la conformación de estas cocinas locales, pues es común encontrarlos hoy en día en el plato de muchas mesas, en especial la papa que, junto con el arroz y la carne, conforman una triada que se convoca en momentos de precariedad o cuando se precisa de un alimento de cocción rápida. No obstante, dentro de las recetas locales

¹³ En muyscubun: fun o bun podía significar pan, entendido como una masa con procesos de preparación distintos en las cuales se utilizaba el maíz como ingrediente principal.

existen otro tipo de tubérculos como los cubios, las habas, las chuguas y las hibas, cuyo consumo se ha visto disminuido pero se resisten a desaparecer gracias a su permanencia en cocidos y sopas.

Todas estas dinámicas que introdujeron nuevos productos al dietario local y dejaron a otros al borde de su desaparición, se vinieron reuniendo alrededor de las unidades productivas y el fortalecimiento de los mercados. De igual manera, en los últimos años del municipio se han venido ampliando las comunicaciones, lo que diversificó la oferta alimentaria pero también comprometió su producción local. Al revisar las *Estadísticas agropecuarias Vol. 25- 2015*, para el municipio de Gachancipá se evidencia que, de las 4305ha disponibles para la agricultura y las actividades pecuarias, un 73% del suelo es utilizado para la cría de bovinos¹⁴, un 4,26% para porcinos y un 0,93% para caprinos (ver tabla 1), mientras que para los cultivos de papa y maíz se destinan 4,4 y 1,5has sembradas respectivamente, siendo

Gachancipá	
Población hab.	14058
Altura Media	2568 m.s.n.m.
Temperatura	12 °C. Promedio
Área hectáreas	4305
DISTANCIA BOGOTA	52 Kilómetros

ésta una participación representativa en comparación con las cifras de producción de las zonas lecheras y productoras de papa y maíz en la Sabana Centro¹⁵ y otras regiones de Cundinamarca. Por otra parte, los cultivos transitorios y permanentes, es decir, aquellos cuyos ciclos de siembra y cosecha duran entre

3 y 9 meses, ocupan un renglón en el que el volumen de producción no sobrepasa las 26,5ton para los cultivos permanentes y 91,65ton para los transitorios (ver tabla 2). Esta información puede ser útil para determinar el nivel de uso de los suelos y el tipo de cultivos que, sin incluir la floricultura, se podrían considerar de monocultivo; de igual manera, se podría asumir también que una población de 14 mil personas

¹⁴ Aunque no se especifica si es para producción lechera o para producción de carne. Por ser de tradición lechera, asumiremos que para nuestro caso, buena parte de esta producción estará destinada para la industria lechera, lo que se corrobora con la información obtenida en una entrevista de campo a Giovanni García, Ingeniero Agrónomo de la Secretaria de desarrollo económico, agropecuario y ambiente de Gachancipá (Entrevista y trabajo de Campo, 2017).

¹⁵ Dentro de la división político- administrativa del Departamento de Cundinamarca, se le considera Sabana Centro la región que comprende 11 municipios entre los que se encuentra Gachancipá.

no cuenta con una amplia variedad nutricional e ignoramos si estos volúmenes de producción son suficientes para abastecer la demanda local. Un estudio de las dietas en el casco urbano y la zona rural del municipio serian apropiados para determinar los patrones actuales de alimentación y los valores nutricionales que aportan los alimentos que están consumiendo estos sectores de la población, pues de ese modo se podrían caracterizar las formas de alimentación en el municipio y determinar si hay una prelación de productos procesados sobre los productos locales. Por desgracia, acopiar este tipo de información queda por fuera del alcance de esta investigación.

Sector pecuario	Unidades	% Participación
Bovinos	3.150	72,93
Porcinos	184	4,26
Caballos	220	5,09
Asnos	12	0,28
Mulas	5	0,12
Búfalos	0	0,00
Conejos	168	3,89
Ovinos	540	12,50
Caprinos	40	0,93
Total	4.319	100,00

Tipos de semovientes disponibles en Gachancipá. Fuente: Estadísticas agropecuarias Vol. 25- 2015

Cultivo	Área sembrada (ha)	Área cosechada (ha)	Rendimiento (t/ha)	Producción (t)	Fincas productoras
Fresa	0,96	0,5	45,0	22,5	1
Mora	0,4	0,4	10,0	4	3
Permanentes	1,36	0,9		26,5	4
Hortalizas varias	2,2	1,2	2,0	2,4	29
Maíz tradicional	1,5	1,5	3,5	5,25	4
Papa	4	4	21,0	84	2
Transitorios	7,7	6,7		91,65	35

Tipos de cultivos disponibles en Gachancipá. Fuente: Estadísticas agropecuarias Vol. 25- 2015

Una alternativa ante esta carencia de variedades se ve en las supervivencias de las tradiciones campesinas a través de las huertas caseras. El aprovechamiento de espacios pequeños en jardines y casas resurge como una propuesta versátil en la que se resumen años de saberes, conocimientos de la naturaleza y de los recursos disponibles para asegurar la sostenibilidad del grupo familiar o de la comunidad, garantizar la diversidad y la calidad de los alimentos disponibles durante los periodos productivos, darle un mejor uso al suelo y crear lazos de solidaridad gracias a las redes locales de intercambio entre los pequeños productores. Por esa razón, al cruzar la información de los productos cultivados en estas huertas, aumenta el inventario de los que serán los ingredientes de muchos platos cotejados durante el trabajo de campo.

Características de las huertas caseras
<ul style="list-style-type: none">➤ Son espacios pequeños (generalmente jardines o patios)➤ Las personas de más edad siempre utilizaban las fechas para calcular qué cosechar.➤ Se decide qué sembrar según la época del año.➤ Economía de pancoger.➤ Generalmente son cultivos transitorios.➤ Mayor diversidad de productos, dependiendo la época del año.

Fuente: Giovanni García (Entrevista y trabajo de campo. 2017)

La lista de productos disponibles en las huertas (ver tabla) consta de siete categorías -carnes, cereales y tubérculos; vegetales; productos procesados; condimentos y especias; hierbas y plantas aromáticas, y frutas-, lo que facilita su lectura y futuras adiciones. Estas categorías se pensaron a partir de la información obtenida de las actas del Festival Gastronómico y se cruzó con los resultados extraídos del taller de escritura en la Casa del Adulto Mayor y las visitas a las huertas de las hermanas Lozano de la vereda San Bartolomé y Ana Paulina Sarmiento de la vereda Santa Bárbara.

<i>Carnes</i>	<i>Productos procesados</i>	<i>Condimentos y especias</i>	<i>Cereales y tubérculos</i>	<i>Vegetales</i>	<i>Hierbas y plantas aromáticas</i>	<i>Frutas</i>
Res	Azúcar	Ajo	Papa	Zanahorias	Ruibarbo ¹⁶	Fresa y Frambuesa
Cerdo	Sal	Laurel y Orégano	Arroz	Pepino de guiso	Poleo	Papayuela
Pollo	Harina de maíz	Canela	Maíz	Lechugas	Tilo	Feijoa
Cordero	Harina de trigo	Clavo	Quinoa	Tomates	Yerbabuena	Tomate de árbol (Amarillo, criollo e injerto de mora)
	Aceite	Tomillo	Habas	Cebollas y Cebollina	Eneldo	Fresas
	Leche	Cilantro	Cúbios y Chuguas	Alcachofa ¹⁷	Toronjil	Uchuva ¹⁸
		Tallos (verde y blanco), de mantequilla	Arracacha	Lechuga y Coliflor ¹⁹	Perejil	Gulupa y Granadilla
				Acelga rosada y amarilla	Manzanilla dulce y amarga	Brevas o higos
				Espinaca	Ortiga	Ciruelo
				Rabanitos	Caléndula	Manzana
				Repollo rojo y verde	Ruda ²⁰	Pera
				Apio	Menta ²¹	Durazno y Granadilla ²²
				Calabacín	Romero	Mora silvestre ²³
				Col de Bruselas	Canelón ²⁴	
				Pimentón		
				Ahuyama.		
				Brócoli y Remolacha ²⁵		

Disponibilidad de productos en una huerta casera. Fuente: Elaboración propia.

¹⁶ *En el pueblo se acabó por causa del veranillo*

¹⁷ *Se consume en ensaladas y cremas*

¹⁸ *Se coloca al lado de árboles robustos para que no se caigan*

¹⁹ *Se puede comer con queso gratinado, sopas o cremas*

²⁰ *Para las madres lactantes.*

²¹ *Para los dientes y la garganta.*

²² *Frutas que requieren de mucha humedad.*

El universo visto desde la cocina.

Antiguamente, antes del principio del mundo, solo existía la Madre abuela. Entonces Bague soltó un grito y aparecieron los dioses, la luz, las plantas, los animales y nosotros los muiscas

[...] Luego los dioses colocaron una olla y la llenaron de muchas semillas y piedras, y también hicieron largos viajes en el gran vacío para sembrar los planetas y los luceros. Y luego tomaron todas las migajas que habían quedado en la olla. Y las lanzaron lo más lejos que pudieron sus fuerzas. Y ese es el origen de la Vía Láctea y de las estrellas pequeñitas que apenas se pueden ver.

El mundo era hermoso, pero todo estaba quieto y nada se movía. Entonces los dioses fueron a visitar a Bague, La Madre Abuela, y le contaron lo visto, le hablaron de los ríos, de los animales de pelo, de pluma, de cuero y de escamas. Y le dijeron que tenían pesar porque nada se movía, nada sonaba y nada crecía.

Entonces Abuela Bague preparó una bebida mágica para los dioses, que la tomaron hasta quedarse dormidos. Fue entonces cuando comenzaron a tener visiones. Uno veía al tigre saltando sobre el venado. Otro veía como los arboles gigantescos mecían sus ramas cerca de las aves, trinando. Otro oía el rumor de los ríos y cascadas [...]

Fuego medio: las cocinas como lugares de creación.

Las cocinas en las zonas rurales de Gachancipá son predominantemente de ocupación femenina, además que cada una es particular en sí misma y por lo tanto, sólo quien destina buena parte del tiempo a ese espacio conoce la disposición y la forma en la que está organizada. Dentro de la naturaleza única de las cocinas, la ubicación de los utensilios también varía, y es posible aventurarse a decir que ocurriría lo mismo con la sazón: nadie más que la autónoma dueña de la cocina sabe dónde están las cucharas para revolver el arroz, en qué fogón se cocina más rápido o cuál es la mejor olla para el ajiaco. La cocina de Doña Lilia Jiménez de la vereda San José, una de las veredas más rurales del municipio,

²³ Un tipo de mora más pequeña, en escasez por la temporada de viento, sol y falta de agua, se pueden deshidratar para el consumo.

²⁴ Aromático, se usa con aguadepanela,

²⁵ 3 meses para crecer.

es pequeña y de escasa iluminación, pero tiene lo necesario: Una estufa de gas, un horno de leña, un lavamanos y un estante para la loza; por otra parte, la cocina de las hermanas Lozano de la vereda San Bartolomé, es mucho más amplia, más iluminada por tener ventanales más grandes y se conecta con el resto de la casa que da con la huerta casera que tienen en el jardín. Existen diferencias entre los lugares para la preparación de los alimentos en su distribución, forma y materiales de construcción, seguramente influidas por la cercanía o lejanía del casco urbano y una remanencia en las viviendas tradicionales campesinas en zonas más alejadas de ese perímetro, lo que ocurre en la vereda de San José. Sin importar su forma o su tamaño, la cocina es -o era- el lugar más caliente de la casa en el que la vida social ocurría antes y después de las labores, al amanecer y en el ocaso para compartir desde el café hasta la cena.

La cocina es uno de los lugares más relevantes de todo el proceso culinario pues es allí donde se realizan los intercambios de experiencias y relaciones en las que gracias a la *tecnología de producción del fuego, junto a otras, se nos permite “hacer cocina”* (Montanari, pg.31). Podría decirse también que en la cocina confluyen las energías producidas gracias al control del fuego, pues es aquí donde ocurren las transformaciones del alimento como el resultado de unos profundos procesos culturales, lo que genera una serie de valores de pertenencia como la transmisión de recetas y saberes, valiéndose también de tecnologías que varían con el tiempo²⁶. La fase de preparación ocurre en esta serie de recintos donde, de acuerdo con Goody, se puede entrever un *rasgo característico de las sociedades preindustriales en estrecho vínculo con los procesos de producción, distribución,*

²⁶ A lo largo de la configuración de la cocina como un espacio físico de la casa reservado para la preparación, almacenamiento y consumo de los alimentos, han surgido implementos que eventualmente reemplazan a otros más rudimentarios o que fallan en su propósito y caen en desuso, bien sea por la prevalencia de antiguos utensilios o técnicas, las posibilidades económicas para su adquisición, su funcionalidad que reduce el tiempo de algunos procesos o simplemente porque su diseño es más aparatoso que práctico; el relevo de estos elementos en el inventario de la cocina se ha modificado con el tiempo, pero se ha acelerado por causa de los procesos de industrialización y modernización de las ciudades. Esto ya se había visto como una amenaza al sistema de relaciones que se establecen en la cocina, según lo afirma Fernandez-Armesto: “A pesar de que la cocina le ha hecho tanto bien a las personas como a las comunidades, la cocina de hoy está sujeta a crítica, pues se estima que sus efectos socializadores están bajo amenaza por causa de los cambios tecnológicos” (Fernandez- Armesto, pg., 21)

preparación y consumo (Goody: 68), además de considerar algunos aspectos añadidos al proceso de la preparación como quién cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo) y las tecnologías de cocción (fogón, recipientes, instrumentos, horno, asador y combustibles) (Ibíd.). Características comunes a la función de éstas cocinas nos las comparte doña Ana Paulina Sarmiento, de la vereda Santa Bárbara, quien afirma que

“Puede que no sea tanto el tiempo; el cuidado radica en estar ahí; todo depende de mantener el calor y ponerle leña (En referencia al fogón). Queda solo el humo. [...] Esta cocina lleva muchos años, (La cocina queda en la casa fundacional del terreno, atrincherada en unas paredes gruesas de adobe). La casa tuvo unas remodelaciones o añadiduras hace 40 años [...] En la parte exterior de la casa hay una piedra usada para moler; el cuenco de la piedra (afuera de la cocina se encuentra una piedra en forma de cuenco que se utiliza para moler) siempre tiene agua para que los pájaros pudieran tomar [...] Se utilizaba para moler maíz. El agua se traía de un pozo. (Entrevista y trabajo de campo ,2017)

No solo es la unidad de preparación de los alimentos, sino el lugar en el que se pueden rastrear las transformaciones ocurridas durante los procesos históricos del municipio; también evoca un espacio más íntimo donde la memoria y la jerarquización de la labor doméstica (Goody, pg 56) juegan un papel preponderante en la preparación de los alimentos hasta su consumo, cuando éstos ya están preparados, pues desde aquí *la identidad y diferenciación del grupo aparece en la práctica de comer juntos o separados* (Ibíd.). Una buena parte de este trabajo ocurrió en la entrada de las cocinas, pues existen una serie de convenciones implícitas en cuanto al acceso para los visitantes, ya que éstos espacios generalmente son compartidos entre las mujeres que habitan la casa familiar, por lo que haber ingresado sin su pleno consentimiento se hubiese tomado como una trasgresión a su intimidad. Muchas de las charlas y las notas tomadas *in situ*, sumado a otras actividades de recolección de información arrojaron como resultado una suerte de recetas, ingredientes, experimentos culinarios y nuevas alternativas de consumo. Las siguientes recetas se traducen en el resultado de esas entrevistas, de las charlas causales y las formas de atrapar la información con los adultos mayores.

Cocido boyacense

(Proporcionada por el grupo de adultos mayores de la Casa del Adulto Mayor).

En relación a la categoría de platos fuertes se pueden encontrar los productos de la *huerta combinados sabiamente con proteínas como huevos y carnes, y se sirven invariablemente acompañados con papas cocinadas de diversas maneras* (Sánchez, 2012). De acuerdo a la receta del cocido proporcionada por Argemiro García (66), María Virginia Jiménez (76), Delio Niño (63), Alfonso Marino (68), Ana Delia Mendieta (64) y José Benítez (67), habitantes de las veredas Santa Bárbara y Roble Centro, un buen cocido boyacense debe tener lo siguiente:

Cocido Boyacense

Fuente: Argemiro García, María Virginia Jiménez, Delio Niño, Alfonso Marino, Ana Delia Mendieta y José Benítez.

Aceite
Tomate
Cebolla
Agua
Sal
Condimentos
Papa criolla
Cubios
Arracacha
Mazorca
Hibias
Habas
Carne de cerdo

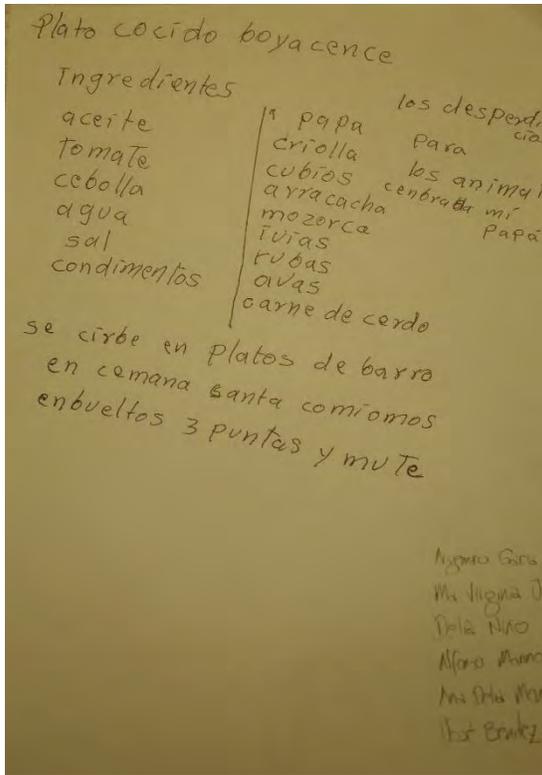
Hay un algo que falta en esta receta: carece de detalles más específicos y sólo hace cuenta de los ingredientes²⁷ sin mencionar las cantidades, el número de

²⁷ El texto de Sánchez (2012) contiene una relación pormenorizada de los ingredientes:

½ libra de habas verdes

½ libra de hibias

½ libra de cubios



Receta del cocido boyacense. Fuente: La Hoja de Chisgua

porciones y el proceso de preparación, pero aclara que *se sirve en platos de barro y en Semana Santa (lo) comíamos (con) envueltos de tres puntas y mute.* (Entrevista y trabajo de campo, 2017). La ventaja de ésta receta es que es posible encontrarla en recetarios más o menos recientes gracias a la popularidad que éste plato mantiene en las zonas del altiplano. Con el trabajo de Sánchez (2012), se puede nutrir la información que sobre esta receta se tiene²⁸, por lo que *se podría decir que el cocido boyacense es uno de los platos más autóctonos que existen en la zona y en el país, pues incorpora y combina varios tubérculos nativos –algunos de ellos*

½ chuguas

1 libra de papas del año o papitas peladas

3 mazorcas cortadas en trozos

2 cucharadas de aceite

1 libra de costilla de res carnuda y cortada en trozos

1 libra de costilla de cerdo o de tocino cortada en trozos

1 libra de costilla de longaniza cortada en trozos

½ taza de cebolla cabezona picada

1 tallo de cebolla larga picado

¼ de libra de tomates pelados y picados

1 taza de leche tibia

1 taza de agua tibia

3 dientes de ajo picados

Laurel, tomillo, orégano, sal y pimienta (Sánchez, pg. 195)

²⁸ En cuanto a la preparación el texto de Sánchez refiere lo siguiente para preparar una receta para 6 a 8 porciones: [...] 1. Se lavan muy bien las habas verdes, se sancochan y se “descachan”, esto es, se pelan; 2. En una olla grande se prepara un guiso con aceite, cebolla cabezona, cebolla larga picada, laurel, tomillo, orégano, sal, pimienta y ajo; 3. Se agregan, formando capas, desde lo más demorado de cocinar hasta lo más fácil: chuguas, costilla carnuda de res, mazorcas, papas de año, carne de cerdo o tocino, hibas, habas, cubios, más la taza de agua y la taza de leche tibias. Se deja hervir a fuego bajo por 20-30 minutos; y finalmente, 4. Se pone encima la longaniza partida en trozos y se deja hervir por otros 20 minutos. Por último, se prepara otro guiso con cebolla larga en tiras y tomate, y este se le esparce al cocido al tiempo de servir (Sánchez., pg 194)

en peligro de desaparecer- con carnes y vegetales. Tradicionalmente se prepara en una olla de barro para darle un toque con la tierra aun mayor (ídem pg. 195)

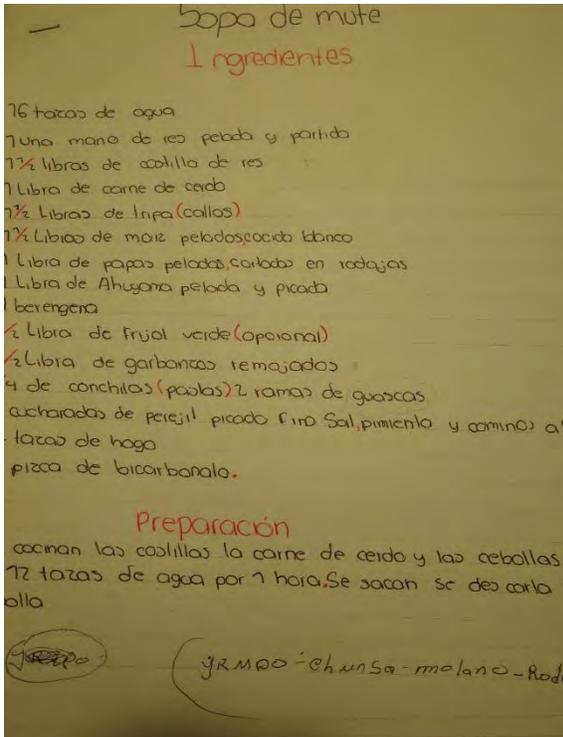
Mute y mazamoras

(Proporcionada por el grupo de adultos mayores de la Casa del Adulto Mayor y por Doña Graciela Montaña).

El mute no solo es un plato bastante consumido en la zona del altiplano sino también es el plato insignia de Santander (Sánchez, pg., 157). Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, papas, auyamas y el imprescindible hogao (ídem). A pesar de no ser un plato representativo de la zona, el mute tiene tantos vástagos locales como ingredientes con los que no siempre se tiene un acuerdo común. Socializando la receta en el taller de la *Hoja de Chisgua* con los miembros de la Casa del Adulto Mayor, una buena parte del tiempo se dedicó a la discusión sobre la conveniencia de agregar garbanzo en un mute, pues éste es más habitual en los Santanderes. Doña Flor Molano (63), de la vereda San Martín, comparte algunas aclaraciones sobre el uso del garbanzo en la receta y hace un recuento de los ingredientes:

*“Agua, sal, pata de res que se cocina previamente para que se ablande (a veces se agrega costilla de cerdo), papa criolla, papa de año, habas, zanahoria, frijol, arveja, maíz pelado (se puede comprar o se prepara en la casa con ceniza); en algunas ocasiones se le **echa garbanzo de acuerdo a la región** cilantro y ajo (se le pueden echar los tallos)”* (Entrevista personal)

Estas aclaraciones motivaron la participación en la construcción de la receta, pues uno de los participantes incluyó medidas y entre los demás se crea la receta final. El resultado es una receta en la que todos acuerdan que la siguiente preparación es para 20 personas:



Receta del Mute. Fuente: La Hoja de Chisgua

Sopa de Mute (para 20 personas)²⁹

Fuente: Casa del Adulto Mayor

- 16 tazas de agua
- 1 mano de res pelada y partida
- 1 1/2 lb de costilla de res
- 1 lb de carne de cerdo
- 1 1/2 de callo (de res)
- 1 1/2 de maíz pelado, cocido blanco
- 4 lb de papas peladas cortadas en rodajas
- 1 lb ahuyama cortada y picada
- 1 berenjena
- 1/2 lb de frijol verde (opcional)
- 1/2 lb de garbanzo remojado
- 1/4 de pastas en conchitas
- 2 ramas de guascas
- 2 cdas. de perejil picado fino
- Sal pimienta y comino al gusto
- 2 tazas de hogao (hoguito)
- Una pizca de bicarbonato.

A pesar de que todos estuvieron de acuerdo con la lista de ingredientes, salvo algunas excepciones como la adición de arveja seca en lugar de garbanzo, no hubo el mismo acuerdo para describir la preparación; la ventaja que tiene este tipo de recetas es la posibilidad de compararla en otros ambientes y así, Doña Graciela

²⁹ Las diferencias con la receta proporcionada por Sánchez no son tan distantes, pues ambas listas contienen los mismos ingredientes con ligeras variaciones en la cantidad de comensales (La fuente de Sánchez afirma que es para 4 personas), al igual que no están de acuerdo con las proporciones, como por ejemplo, en la cantidad de hojas de guasca (6 hojas en la receta de Sánchez), la inclusión de longaniza para el mute santandereano y la cantidad de granos que agregan los participantes del taller (frijol, garbanzo y arveja), pero en general, ambas recetas mantienen los ingredientes de base como el maíz pelado con ceniza, la mano y el callo de res, la carne y la costilla de cerdo.

Montaño (71), de la vereda San José, nos hace una descripción sencilla pero bastante práctica:

“El maíz se debe pelar con ceniza y lejía (con la ceniza caliente, se le coloca una taza de agua y se va cambiando hasta que quede blanco) y luego se pone a cocinar hasta que quede bien blando. El proceso entero dura unas 3 horas; en una sartén aparte, se fríe cebolla picada y se echa el mute para dejarlo mezclar. Luego se le coloca la leche y se deja hervir hasta que quede una especie de crema con el mute. Se puede comer solo o acompañado”. (Graciela Montaño, Entrevista personal y trabajo de campo, 2017)

El carácter práctico de ésta receta nos ofrece una descripción rápida del proceso de preparación del maíz, le agrega leche y omite las carnes por razones de tiempo y economía, debido a que un plato que incluye más de un tipo de carne tiene un costo elevado que normalmente no puede asumir una sola persona. Las formas de acceso a los ingredientes es otra característica del mute, pues algunos habitantes de las zonas rurales *mantienen maíz en sus huertas, al igual que zanahorias y habas*; en vista de que el cambio de uso de suelo para la ganadería y la floricultura redujo las áreas de cultivo, los demás ingredientes se adquieren en los supermercados o carnicerías locales.

50

Ajiaco gachancipeño y Sancocho

(Proporcionada por el grupo de adultos mayores de la Casa del Adulto Mayor).

*¿Cena patriota? Ajiaco a la moderna,
de papas de año, que con papa criolla
(por ser como sabeis, de indole tierna)
se espesa al fin, y bien cebadas pollas
no aun llegadas a la edad materna
y punta de alcaparras y cebollas.*

Tomas Carrasquilla

Nombrar al ajiaco como un plato típico despertó varios consensos y desacuerdos, pues si bien se ha consumido desde siempre, algunos le han concedido ciertas particularidades para darle un carácter *gachancipeño*. No obstante, la noción de *ajiaco gachancipeño* sólo fue mencionada durante la sesión

del taller de *la Hoja de Chisgua* y no se encontraron datos adicionales con los otros entrevistados que le dieran solidez a tan particular nombramiento.

Revisemos pues lo que se entiende por ajiaco. Un ajiaco básicamente se *ha constituido en una sopa hervida con legumbres, sobre todo papa y alguna carne* (Quiroz, 2012), lo que hace que estos tres ingredientes sean indispensables en la preparación de ésta sopa. En cuanto a su origen, debió tenerlo en los *sopones de yoma (papa) o mazamoras de granos o tubérculos de los muiscas, aunque el nombre propiamente dicho evoca cierta vocación caribeña* (Palabras al fogón, pg. 184). Habría entonces que preguntarse cuál es la versión local del ajiaco y que la diferencia de sus parientes cercanos como el *ajiaco santafereño* o el *ajiaco del Tolima Grande*³⁰. Para ello, devolvámonos un poco a las primeras menciones del ajiaco que aparecieron hacia 1610 en el *Vocabulario de Americanismos* de Fray Pedro Simón, en las que el ajiaco es *un guisado que se hace de muchas yerbas y diversas raíces hechas con carne (Idid)*. Veamos la lista de ingredientes que nos proporcionan los miembros de la Casa del Adulto Mayor para tratar de identificar las *yerbas, las raíces y la carne* de las que posiblemente estaría hablando Fray Pedro:

Ajiaco gachancipeño

(Receta proporcionada por María Sarmiento, Ana Paulina León, Eurípides Garnica, Blanca Inés Garnica y María Ramírez, Vereda Roble Centro)

Ingredientes (4-6 personas)

Papa de año

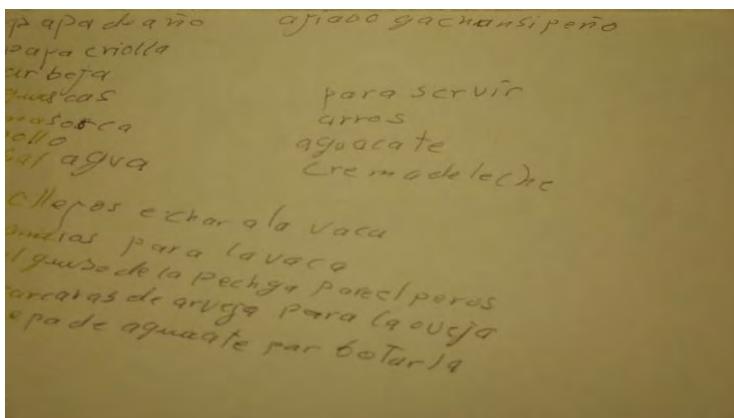
Papa criolla

Arveja

Arracacha

Guascas

³⁰ Con respecto al Ajiaco, en *El menú diario colombiano*, del Círculo de lectores, existe una nota aclaratoria que zanja las diferencias y las defensas tajantes del origen del ajiaco, dejando en entredicho un cierto “purismo” de sus ingredientes: “*Esta receta es, quizás, la más clásica, sin embargo, existen algunas variaciones ampliamente aceptadas. Hay quienes preparan el caldo con carne de costilla o murillo, además del pollo, También hay quienes le ponen arveja fresca y la añaden al tiempo con la papa criolla. En otras recetas se utiliza una taza de leche como la parte líquida*” (Círculo de Lectores, pg., 14B)



Receta del ajiaco gachancipeño. Fuente: La Hoja de Chisgua

Mazorca
Pollo
Sal y Agua

Para acompañar:

Arroz
Aguacate
Crema de leche

Preparación:

El gusto mantiene a barriga, el resto depende de la sazón. No hay receta explícita para la preparación que no se resume en la operación de separar los ingredientes que requieran de mayor cocción para hervirlos antes que los demás, lo que no se diferencia de la preparación de cualquier sopa. No obstante, para ampliar la información de ésta receta, hemos extraído la fórmula del recetario Santaferense (pg., 20):

“Se pone al fuego una olla grande con el pollo, el agua, la cebolla, el ajo, las guasca y las ramitas de cilantro. Hay quienes opinan que el caldo queda mejor si se le agrega un hueso de costilla de res. Se condimenta con sal al gusto y se cocina hasta que el pollo esté blando. Se retiran la cebolla, el ajo, las guasca y el cilantro y posteriormente el pollo, para desmenuzarlo aparte. Se le añade al caldo el cilantro picado y las papas, echando primero la papa sabanera, para dar textura del ajiaco; luego las mazorcas partidas y las papas criollas; por último, la papa pastusa o paramuna, sin dejarla desatar completamente, y las hojas de guasca sin los palos. Se deja hervir por unos 30 minutos y se rectifica la sal. Si se siente muy espesa, se añade un poco más de agua. Se puede servir caliente en una sopera o en cazuelas de barro negro, y acompañado del pollo desmenuzado, la crema de leche, las alcaparras y el aguacate” (Recetario santaferense).

Aunque en este primer modelo de receta no se habían incluido el cilantro, las alcaparras, la arracacha y las proporciones de los ingredientes³¹, que en la opinión

³¹Para comparar las proporciones de los ingredientes, vamos a tomar la lista de ingredientes que el *menú diario colombiano* (Círculo de lectores, pg., 148) nos proporciona, la cual agrega la novedad de los caldos de gallina y la papa pastusa, pero omite la crema de leche y el acompañamiento:

- 3 gajos de cebolla larga
- 1 ramo de cilantro
- 2 Pollos medianos, despresados (4-5 libras).
- 18 Cubos de agua.
- 2 Cubos de caldo de gallina.
- 1 ½ libras de papa sabanera, pelada y partida en rodajas no muy gruesas.
- 1 libra de papa criolla gruesa y pelada.
- 2 libras de papa pastusa o paramuna, perlada y partida en rodajas gruesas.
- 1 ½ tazas de hojas de guasca frescas.
- 5 mazorcas tiernas, medianas, partidas en 3 trozos cada una

de muchos de los entrevistados son más propios del ajiaco santafereño, se puede afirmar que hay cierto consentimiento en agregar estos ingredientes adicionales a pesar que Doña Mary Villamil (61), de la Vereda Santa Bárbara, afirma categóricamente que *la receta no es de acá* (Entrevista personal y trabajo de campo, 2017); *si no tiene guascas no se llama ajiaco* (ibíd). Otra mención importante se hizo con respecto a la adición de las guascas en la receta que curiosamente no aparecen en recetarios de antes de los años setenta, y sólo hasta 1937 se incluyen la crema de leche y las alcaparras en *La minuta del buen comer*, de Felicita de Hollman (Quiróz, 2012), posteriormente se agrega el pollo, distinguiéndolo entre otras variedades de ajiacos, dejando de lado un ingrediente que le había cedido el nombre a tan variado plato³².

Si bien el ajiaco despertó tantos recelos de tal modo que aparecieron distintas variaciones para prepararlo sin una variante típicamente regional que lo definiera, se está de acuerdo en que la versión que se consume en Gachancipá consiste en una sopa constituida por pollo, papas y algunas hierbas que le dan sabor, y se sirve con arroz y aguacate como acompañante. En ese sentido, es muy probable que el ajiaco tenga parientes cercanos con preparaciones similares en los que recaiga una sutil diferencia, así que ¿Cuál sería su diferencia sustancial con un sancocho?

Durante el taller de *la Hoja de Chisgua* y algunas entrevistas no se pudo dejar de lado el Sancocho de gallina, a pesar de que su linaje parece estar fuera de este altiplano. Con respecto a su abolengo, Castro y Gutiérrez (2012) nos cuentan que:

“Algunos puristas manifiestan que el término vernáculo sancocho, se deriva el término sans cochon (sin cerdo, en francés), restricción que era necesaria en las épocas de guardar; para otros, el puchero español, difundido en toda la Península Ibérica como plato cotidiano de las mesas burguesas y de ciervos [...] campeó por todas las tierras americanas mezclándose con los ingredientes aborígenes hasta alcanzar el estatus de plato imprescindible en las mesas criollas como el bien conocido sancocho”. (Castro y Gutiérrez, pg., 441)

³² El ajiaco es un plato bastante antiguo en Latinoamérica y se estima que su nombre viene del taino, ya que de acuerdo a algunas descripciones es probable que los indígenas de las islas denominaran así al agua saturada de ají picante donde, según relatan muchos autores, mojaban el casabe para comerlo (Zayas y Alfonso, citado en Quiróz). Puede decirse que varios países tienen una versión propia como el locro peruano, aunque fieles a sus ingredientes básicos (carnes y papas).

Podría decirse que el sancocho es el hijo nacido de un proceso de transculturación en el mundo americano, trayendo las carnes como la base venida de Europa, el maíz, ingrediente de un gran poder y valor nutritivo para los indígenas, la yuca y el plátano como fuentes de energía y una variedad de verduras como el cebollín, el ajo y el cilantro, que lo suaviza y le da un mejor aroma. Éste puchero tomó de los indígenas los ingredientes necesarios, posteriormente enriquecidos con las costumbres alimenticias de los africanos (Castro y Gutiérrez pg., 442).

La anterior afirmación es hecha en relación al sancocho costeño (de la Costa Caribe colombiana), pero es bastante acertada para la construcción de la receta en la Casa del Adulto Mayor, pues todos los entrevistados concuerdan con que el *sancocho requiere gallina*, y siendo así, se dice que un sancocho debe tener:

Sancocho de Gallina

(Receta proporcionada por Margarita Salazar, Ana Wilches, María del Carmen Sandoval, Isabel Ortega, Martha Lucia Rodríguez, María del Carmen Venegas, Amalia Segura y Ana Soche, de las veredas Santa Bárbara, Roble Centro y Sana Bartolomé Centro)

Ingredientes³³

Gallina

Mazorca

Plátano

³³ Para dar una idea de las cantidades, continuamos tomando referencias del *Menú diario colombiano (Círculo de lectores)*, que calcula los ingredientes para cuatro comensales:

- 1 gallina grande despresada.
- 1 taza de cebolla cabezona blanca, rallada.
- 1 taza de tomates maduros, pelados y picados.
- 3 cucharadas de margarina.
- 1 cucharada de pasta de ajo.
- 10 tazas de agua.
- 3 mazorcas partidas en 3 trozos.
- 2 plátanos hartones pintones, pelados y cortados en trozos.
- 2 yucas peladas y cortadas en trozos.
- 6 papas sabaneras peladas y partidas en mitades.
- ¼ de taza de cilantro común o cimarrón, picado.



Sancocho en un día de fiesta. Fuente: La Hoja de Chisgua

Yuca
Pollo
Sal
Cebolla
Cilantro

Preparación:

El grupo no indica el procedimiento de preparación, así que vamos a tomar las instrucciones de preparación del Menú Diario colombiano (Círculo de lectores):

- 1. Dos horas antes de adelantar la preparación adobe la gallina con la mitad de la cebolla y el tomate.*
- 2. En una olla, a fuego medio derrita la margarina y sofría durante 5 minutos la cebolla y el tomate restantes junto con la pasta de ajo. Adicione agua y haga hervir.*
- 3. Añada la gallina, la mazorca y el plátano verde. Tape y cocine hasta que la carne de gallina comience a ablandar (45 minutos aproximadamente) Retire la mazorca*
- 4. Agregue el plátano pintón, la yuca, las papas, sal y pimienta al gusto. Tape y continúe la cocción hasta que todo esté blando. Devuelva la mazorca a la olla, verifique la sazón o cuando esté caliente sirva, rocíe con el cilantro.*

55

Notas aclaratorias:

El Sancocho tiene una diferencia básica con el ajiaco: Los ingredientes base del sancocho son la gallina y la yuca, mientras que para el ajiaco los ingredientes que más se evocan son las alcaparras.

A pesar de las diferentes variantes de sancochos (el de guandú, el de pescado, el trifásico, entre otros), podría decirse que la composición de sus ingredientes es bastante ecléctica y varían según la cercanía con el mar, pues, en efecto, cerca de él, el sancocho es un delicioso y aromático caldo de pescado regado con leche de coco; mientras que lejos, es una vigorosa sopa de tres tipos que puede llegar a ser una delicia hasta para el más escéptico (Castro y Gutiérrez, pg., 442)

Sopa de Indios

(Proporcionada por doña Lilia Jiménez, vereda San José)

Muy pocos recuerdan el sabor de la sopa de indios en Gachancipá. De hecho, la receta casi estaba condenada al olvido de no ser por algunas evocaciones hechas en entrevistas y charlas casuales en las que, al hablar de sopas, se hizo mención a un potaje al que se le echaban unas masas de maíz que se les llamaban *indios*, que según el texto de Sánchez (2012), son *unos amasijos de cuajada y harina que se envuelven en hojas de repollo*. (pg., 188). El inconveniente que venía a continuación era encontrar a alguien que conociera bien la receta de tal modo que se lograra documentar y hacer cuenta de sus ingredientes y de su preparación.

A pesar de que en el curso de esta investigación no se encontraron (o no se han encontrado) fuentes de archivo que dieran fe del linaje de esta sopa, es posible encontrar precedentes de ella en dos textos, a saber, el *Recetario santafereño* (Colección libro al viento), y *Paseo de olla. Recetas de Colombia* (Sánchez; Sánchez).

Sopa de Indios

(Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia)

10 tazas de caldo básico (caldo de costilla, pollo o hueso de nuca).

1 lb de papas sabaneras peladas y picadas.

½ lb de zanahorias ralladas.

½ lb de harina de trigo.

1 lb de cuajada fresca

2 huevos batidos

2 cucharadas de mantequilla

2 tallos de cebolla larga picada

8 hojas de repollo

Cilantro picado al gusto

Sal y pimienta al gusto

Esta es una receta para ocho personas, pero su detalle radica en que en lugar de incluir algún tipo de carne, se le agrega caldo de costilla, pollo o hueso de nuca y reemplaza la harina de maíz por la harina de trigo, pero por lo demás incluye todos los ingredientes que fácilmente se podrían encontrar en una huerta o en el mercado.

Sopa de Indios (para 4 personas)

(Colección "Libro al viento", 2012)

6 tazas de agua.

Costilla de res flaca, para dar sustancia.

½ zanahoria en tiras

½ libra de cuajada

¼ de libra de papas miniatura

10 hojas de repollo para envolver los indios

2 huevos

2 cucharadas soperas de harina de trigo o de harina de maíz amarillo

2 cucharadas de mantequilla

Hilo para envolver los indios

Cilantro picado

La descripción del Recetario santafereño es mucho más familiar con la receta de la sopa de indios de Gachancipá, ya que sugiere utilizar harina de trigo en caso de no disponer de harina de maíz, pero también indica que su componente principal, la carne, debe ser una de las partes de la res que proporcione mayor sustancia, que para este caso sería el hueso de costilla; la disposición de cárnicos se evidencia como un factor relevante en las casas de las zonas rurales, puesto que la adición de carne en el menú campesino está relacionada con factores de abundancia y prosperidad del grupo familiar, además de ser considerado como un gesto muy hospitalario con los huéspedes.

Ahora bien, luego de los recetarios y compilatorios de cocina, llegamos a la cocina de doña Lilia Jiménez (71), en la vereda San José, quien esbozó la sopa de indios como ella la recuerda:

“La hacían (la sopa) mis abuelas y ellas le enseñaron a mi mamá y de ellas aprendí [...] Generalmente ellas la hacían en semana santa o para un festivo. Cuando había carne, la hacían con carne, y cuando no, entonces le hacían un guisito de cebolla y le adicionaban y así la dejaban con ajo”. (Lilia Jiménez, entrevista personal y trabajo de campo)

Como bien mencionó doña Lilia en su testimonio, para elaborar la sopa existían alternativas para reemplazar la carne o el pollo en situaciones de escasez; de ese modo, recurriendo a los productos de la huerta casera, a la despensa o a los vecinos, la ausencia de proteína animal se podía disimular ingeniosamente con una preparación de cebolla. La receta que vamos a describir a continuación no contiene carne, por lo tanto, se hizo la preparación más simple y económica con un guiso de cebolla y tomate. En la cocina de doña Lilia se prepara una sopa de indios para cuatro personas que consta de:

“[...] la agüita para prepararla, la cebolla y el cilantro; como no hay repollo le vamos a adicionar tallitos³⁴ (que) son muy parecidos son unas hojitas que sirven para comer en la sopa; se le agrega la papa criolla, los cubios, las habas, la arveja y zanahoria (y finalmente consta de) la harina, la cuajada y el huevo para hacer los indiecitos” (Lilia Jiménez, entrevista personal y trabajo de campo)

Siempre que se proceda a la preparación, es importante tener en cuenta las texturas de los ingredientes de tal manera que se agreguen a tiempo a la cocción para que se vayan ablandando o suavizando, cuidando de que no se deshagan en la olla si es que no se desea tal efecto; no se debe olvidar que a pesar de que una sopa no requiere demasiado tiempo para estar lista, su preparación debe ser metódica una vez se conozcan los ingredientes que la componen³⁵:

³⁴ Los tallos son raíces de la huerta que son útiles como aderezo en comidas y sopas, bastante utilizados en la región del altiplano cundiboyacense. Para esta receta, los tallos se traducen en cilantro picado para el final de la sopa y acelga, en caso de no contar con repollo (Colombia: cocina de regiones)

³⁵ Doña Lilia sugiere que treinta minutos es un buen tiempo de preparación de la sopa, una vez estén listos los ingredientes.

“Primero vamos a poner la olla con la cebolla y la sal y después de que esté hirviendo se agregan la papas cubios habas y arvejas los tallos para que cocinen. Cuando estén listas preparamos las bolas con la cuajada, con la harina y las vamos adicionando para que duren una media hora cocinando”. (Lilia Jiménez, entrevista personal y trabajo de campo)

Mientras todo hierve en la olla, se aprovecha el tiempo para hacer los indios. La técnica para prepararlos es la misma que se utiliza para preparar bollos, envueltos e incluso arepas, que consiste en mezclar harina con algún tipo de queso y utilizar huevo o leche como aglutinante. Para ésta receta solamente se utilizó huevo y un poco de agua:

“Se amasa bien la cuajada hasta que quede bien blanda, cuidando de que no quede aguada; cuando este bien disuelta se le adiciona la harina y el huevo; cuando todo este disuelto, se hacen unas bolas y luego se van echando a la preparación que está hirviendo.”. (Lilia Jiménez, entrevista personal y trabajo de campo)

La mayor diferencia de esta receta con relación a las que nos proporcionan los dos recetarios antes mencionados, es la particularidad de incluir tubérculos andinos que hasta ahora solo se encontraban en el cocido boyacense. Las habas y los cubios, cuyo consumo es bastante común en las zonas altas de Cundinamarca y Boyacá, es la característica más relevante de esta receta a pesar de que dichos tubérculos casi nunca se consumen entre las generaciones más jóvenes. Esa característica le confiere a la sopa de indios de Gachancipá un vínculo más profundo con la tierra y las tradiciones campesinas, además de que la difusión de su consumo contribuiría a la diversificación de la oferta alimentaria de la región.

El siguiente paso para la creación de esta receta es la traducción del testimonio de los entrevistados a un lenguaje que se ajuste a los códigos de los recetarios, en los cuales, prima el detalle en las porciones, las cantidades y la descripción sistemática de la preparación. Así que la receta final de la sopa de indios de Doña Lilia Jiménez se compone de:

Sopa de indios de Doña Lilia Jiménez

(Para 4 personas)

200 gr de tallos (cilantro para la sopa y acelga en reemplazo de repollo)

1½ lt de agua

½ lb de papa criolla

½ lb de cubios

½ lb de arveja

½ lb de habas

1 zanahoria

Para los indios:

1 huevo

¼ lb de harina de maíz

1 lb de cuajada

Preparación (“¡y qué pena que les quedo debiendo la carnicita!”)

Poner la olla con la cebolla y la sal, los cubios, la arveja y la papa a hervir; mientras tanto, se pican los tallos y aparte se desgrana la arveja, las habas y las papas se pelan para luego ablandarlas en agua con los cubios.

***Para los indios:** se deshace la cuajada hasta que quede bien desecha, se agrega la harina de maíz y el huevo. Todo debe quedar bien mezclado. Cuando la sopa esté hirviendo, se echan los indios y se calcula que estén blandos, no crudos.*

***Nota:** Todo depende del fuego. Para saber si los indios quedan listos, doña Lilia sugiere que se dejen en la olla por lo menos unos treinta minutos para que queden blandos sin que se deshagan. Si se desea, se les puede echar un poco de mantequilla. Los indios se pueden hacer de cualquier forma, pero doña Lilia sugiere que queden alargados. La sopa no se acompaña con nada porque es muy pesada.*

En alguna parte de nuestras conversaciones, Doña Lilia se refirió a la sopa como “*de pobres*”, pero sin incluir muchos detalles, especialmente porque no hay referencias a este supuesto nombramiento. En San José y en otras veredas como Santa Bárbara o San Bartolomé, las menciones a la sopa de indios eran más bien

vagas, pues sólo algunos de los mayores tenían recuerdo a la sopa, habían oído de ella o la habían probado. Al preguntarle a Doña Graciela Montaño, ella recuerda que su *madrina la hacía para semana santa y (les) ofrecía la sopa ... le echaba papa criolla, papa de año, arveja verde y los indios, pero (yo) no la probaba hace como unos 50 años... o más; tengo 71 y yo era pura chicoria (sic, bastante joven) [...] (hace) más de 50 (años) que no había probado esa sopa [...] (o) la había oído nombrar* (Graciela Montaño, entrevista personal).

¿Será que los indios están condenados a la extinción? Si bien el potaje que doña Lilia nos preparó en su cocina tiene pocos comensales hoy en día, los indios se han sabido transformar y sobrevivir en el menú de otros pueblos vecinos, de tal modo que es posible oír de ellos bajo otros ropajes y otros nombres. Según el acuerdo 002 de 2014 del municipio de Sotaquirá (Boyacá), la primera mención a los indios la hace Pedro Añez en 1542 quien construyó el campamento de *Socunsuma* al cual llevo indígenas *Sotaires* para su servidumbre personal; ya en el campamento, los *Sotaires* le sirvieron un plato que consistía en *mute, rubas, habas, papas, calabazas además de una masa de maíz cuidadosamente preparada en hojas de tallo y le agregaron carnes y leche de animales traídos de España* (pg. 1). Los españoles le dieron nombre de *indios* a esta singular comida, debido al parecido a las vestimentas de los *Sotaires* que, para el caso de los hombres, era una pieza en la cintura a manera de trusa hasta la rodilla, similar a un tamal (*ídem*).

En el 2015, el grupo *San Lorenzo de Abajo* participó y ganó el Premio Nacional de Cocinas Tradicionales colombianas 2012³⁶ en la categoría de Reproducción con la sopa de chorotes. Los chorotes, de acuerdo a la descripción de Sánchez (2016) son *unas vasijas de barro que tienen boca angosta, una forma abultada en su parte inferior y una sola asa* (pg., 189), pero también fusionan las formas cerámicas precolombinas con los cantaros españoles. Los chorotes se utilizan principalmente para transportar agua, servir bebidas calientes y almacenar bebidas fermentadas como el guarapo o la chicha, y bajo esta singular forma, la sopa toma tal nombre al agregarle *pequeños chorotes u olleticas de masa de maíz,*

³⁶ Ver “Premio Nacional a las cocinas tradicionales” y “Convocatoria de estímulos 2018”. Mincultura, Bogotá.

*rellenos de carne, cerdo y res*³⁷ (Ibíd). Al igual que la sopa de indios, la sopa de chorotes no solamente comparte un buen número de sus ingredientes sino todos los atributos del universo culinario presentes en la región andina: a partir de la versatilidad del maíz como el ingrediente que germina la esencia de la sopa, su preparación *involucra técnicas que resultan recurrentes en particular moler, picar, amasar, envolver y, como proceso fundamental, el hervido* (Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, 2016), sin mencionar que a partir de su preparación se transmiten saberes y técnicas entre generaciones de madres, hijas y abuelas, elementos que hacen parte *del patrimonio culinario tanto o más que la receta misma, pues el valor de la sopa está lejos de los planos trascendental y simbólico, esto es, alejado de los usos rituales y ceremoniales, siendo en el plano de lo cotidiano, lo material y lo corporal que la sopa exhibe su valor definitivo* (Pazzarelli, citado en Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, 2016).

Pero no solo hay indios sotaquireños y sopa de chorotes en la región cundiboyacense. *La sopa de ruyas* que se consume en los Santanderes se podría considerar una pariente más o menos lejana de los indios y los chorotes de Cundinamarca y Boyacá, pues *incorpora varios vegetales que pueden cambiar según lo que se tenga a mano: los frijoles se pueden remplazar por arvejas, la berenjena por plátano vede. De ahí que representa un ejemplo de lo muy ingeniosas que llegan a ser las cocinas regionales*³⁸ (Sanchez,2016). Las ruyas, la característica principal de la sopa, son conocidas como *unos amasijos de maíz que*

³⁷ El único parentesco entre la sopa de indios y la de chorotes está en la elaboración de las masitas de maíz, que en ambos casos se vinculan con la herencia indígena de los métodos de transformación del maíz y conservando el principio común de preparación de las sopas. Bajo ciertas variaciones, la sopa de indios ostenta la inclusión de habas, cubios, tallos y el guiso de cebolla que disimula la ausencia de carne, mientras que la sopa de chorotes tiene una naturaleza más opípara, pues incluye la res, el pollo y el cerdo como relleno de los chorotes o como acompañamiento. A pesar de estas diferencias sustanciales, se podría decir que ambas sopas tienen un vínculo culinario tan fuerte como los vínculos que concede la sangre.

³⁸ Se podría decir que entre los ingredientes más notables de la sopa de ruyas tenemos el uso de frijoles, berenjenas, ahuyamas, apio y cilantro cuya adición obedece más a la recursividad de las cocinas que a la formalidad de una receta. La versatilidad de las sopas permite que los ingredientes se puedan excluir o adicionar de acuerdo a las preferencias de los comensales y la disponibilidad de la alacena o el huerto; también se podría decir que la mayor diferencia entre la sopa de indios y la de ruyas es que la primera incluye una buena lista de tubérculos andinos con predominancia en los cubios, mientras que en la segunda predomina una oferta generosa de legumbres.

se dejan caer en la sopa para cocinarlos con los demás ingredientes (Ibíd.), cuya preparación es bastante parecida a la de los indios de Doña Lilia, de acuerdo a la historiadora María Dikanka, quien en su libro *De viandas, sancochos y amasijos*, se preparan mezclando 1 taza de cuajada fresca, 2 huevos batidos, 2 cucharadas de harina de trigo y sal, hasta obtener una masa suave para formar los rollitos y echarlos en la sopa (Dikanka, pg., 33).

Sopa de dulce

(Proporcionada por doña Lilia Jiménez, vereda San José)

El dulce bien podía ser el cebo para atraer a los niños y fijar su atención en la predica del padre en nochebuena; o bien podría ser el combustible para mantener el calor en las noches frías de Cundinamarca. No lo sabemos, pero según el testimonio de doña Lilia Jiménez, existía una sopa de dulce que se le daba a los niños antes del rezo del rosario en nochebuena a manera de premio por los sacrificios que estaban próximos a experimentar, pues para llegar al lugar del culto, tenían que pasar por:

*“El carretero (que) era un barrial... y el miedo de que llovía (lloviera) y que tenían (tuvieran) que traernos cargados... La **nochebuena** era ir y rezar un rosario (en dos lugares diferentes); en la una (lugar) era comida y (en el otro) era **la sopa de dulce con cuajada y buñuelo** y después todos iban para misa. El padre celebraba el rosario y la novena a las 9 de la noche; y de ahí en adelante ponían un telón (para proyectar) una película”.*
(Entrevista y trabajo de campo, 2017)

¿Pero en qué consistía ésta sopa de dulce y cómo se preparaba? Hasta este momento no se han hallado fuentes que coincidan con el relato de la sopa de doña Lilia, pero es muy probable que, por sus ingredientes, esta sopa sea mucho más parecida a una mazamorra, ya que incluye maíz pelado o maíz porva, panela y leche, por lo tanto, asumiremos que la mazamorra y la sopa dulce comparten la misma fórmula para su preparación.

A pesar de haber diferencias sustanciales entre una mazamorra y una sopa más “convencional”, en este relato cabría la mención de la *sopa dulce de jutes* del municipio de Monguí (Boyacá) que, en lugar de utilizar maíz como su ingrediente principal, se le adicionan los *jutes*, una forma especial de fermentar la papa. En diversas fuentes documentales y crónicas se menciona que *los muiscas tenían la costumbre de conservar tubérculos como las papas, por temporadas, cerca de las fuentes de agua para luego ser transformados en platos de comida. Este procedimiento de conservación de la papa se conocía como jute, hute o fute* (Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales Colombianas, 2016), que en *muysccubún* significa *podrir o podrido*.

Chitagó o chanfaina

(Proporcionada por el grupo de adultos mayores de la Casa del Adulto Mayor y por doña Mary Villamil, vereda Santa Bárbara).

La devoción a Santa Bárbara se remonta al Siglo XVI cuando, según los archivos de Santa Fe de Bogotá (Citado en Lombana, 2012), a pocos años de su fundación, en la estancia de don Lope de Céspedes una *gran tempestad de lluvia y truenos se hizo sentir [...] y cayó un rayo en la casa de Céspedes y de su familia; la chispa eléctrica llegó hasta la despensa, en donde estaba la negra esclava Cornelia, única persona a quien mató* (Lombana, pg., 137). Tal acontecimiento, además de ser uno de los primeros rayos caídos en las nacientes ciudades coloniales de los que se tenga registro, sumado al hecho de no contar con protección divina contra éste tipo de fenómenos, hicieron que don Lope ordenara construir una capilla en el mismo sitio donde había ocurrido el accidente, para luego consagrarla a Santa Bárbara, *abogada, como es notorio, para evitar el peligro de los rayos en todos los pueblos católicos, y muy especialmente entre nosotros (Ibíd. pg., 137)*.

La parroquia de Santa Bárbara que actualmente se conoce en Gachancipá, fue edificada por el presbítero José María Plata en 1859 en una de las zonas altas

del municipio que posteriormente se fue convirtiendo en un asentamiento humano hasta hacer parte de la vereda que lleva su nombre. Cada 4 de diciembre se realiza la peregrinación que parte desde la capilla y termina en la iglesia parroquial del pueblo.

Tal vez la advocación a Santa Bárbara no dice mucho por sí sola, empero, era preciso mencionar el nombre y el día de la santa para introducir al *Chitagó o chanfaina* como el próximo plato en este menú. Técnicamente, la chanfaina es un clásico plato de origen español, *en el que las vísceras de los animales [...] se aprovechan para guisarlas. Antiguamente, en España, las partes de la res distintas de la carne se regalaban al matarife, quien solía sacarles el máximo provecho* (Sánchez, pg. 461). Aunque en la aclaración de Sánchez indica que la chanfaina se hace solamente de las partes, vísceras o entresijos de la res, en la preparación a la que hacen referencia los integrantes de la Casa del Adulto Mayor se utiliza el cordero como sustituto de la res.

En los resultados obtenidos en el taller de la *hoja de chisgua*, la hoja de respuestas no tenía ninguna referencia especial a los ingredientes del Chitagó y tampoco incluía notas aclaratorias, por lo que fue necesario construir la receta a partir de un consenso grupal. Estos consensos pueden llegar a ser de provecho para elaborar una versión definitiva de una receta, pues durante el desarrollo de la actividad se pueden definir las proporciones de los ingredientes, discutir sobre las versiones de una misma receta con otros nombres (mientras para unos la chanfaina era una suerte de sopa, para otros era un plato hecho a base de chivo o cordero), la procedencia del plato y los momentos de consumo. Hechas todas estas precisiones, la versión final y definitiva de la chanfaina o Chitagó quedó de la siguiente manera:

Chitagó o chanfaina.

(Casa del Adulto Mayor y doña Mary Villamil, vereda Santa Bárbara)

Ingredientes:

(la cantidad depende del número de comensales)

Arroz



Chitagó. Fuente: La Hoja de Chisgua

Papas
Yuca
Carne de chivo
Sangre de Chivo
Poleo
Arveja verde (opcional)

Preparación:

Se sacrifica el cordero y se le saca la sangre; se revuelve para que no le salgan grumos. La sangre se cocina con cebolla, sal y **poleo** (que también es una planta útil para la tos) de acuerdo a la cantidad de sangre; a veces le aplican arveja verde. Por otro lado, se cocinan los entresijos del cordero (chivo) después de lavado y picado. Algunas veces se revuelve con la sangre o se sirve separado con arroz, yuca, papa salada.

Nota: Los ingredientes como la sangre y las arvejas no requieren mucho tiempo de cocción. Lo más demorado son los entresijos que requieren un lavado especial para evitar impurezas. Otras partes que se pueden comer del cordero son las criadillas o testículos (naturalmente del macho), con las que se puede hacer un caldo.

Además de la elaboración conjunta de esta receta, los participantes de la actividad concuerdan que el plato es algo costoso para ser preparado en espacios más personales, por un lado, y por las pocas posibilidades de acceso al cordero por su escaso volumen de crías, por el otro; este plato raramente se vende en Gachancipá, pero se puede encontrar en los municipios de Chocontá, Guatavita y Ubaté. Así que, bajo el abrigo de las fiestas populares y religiosas como las de San Pedro y Santa Bárbara, este plato halló cabida y se convirtió en un elemento importante dentro del espacio ceremonial-ritual en el que la cooperación, la vida social y la devoción común se juntan para aplacar el hambre que emerge después de las muestras de fe. Una explicación probable para el uso de cordero como ingrediente de la chanfaina puede deberse a que hace un buen tiempo, según don Enrique Mancera, del casco urbano del municipio *no podía faltar en las plazas de*

mercado, pues se conseguía bastante carne de cordero. (Entrevista personal y trabajo de campo, 2017)

Otras versiones de la chanfaina aparecen en los llanos orientales donde es bastante común el consumo de carnes, especialmente de res y de monte. Manteniéndose firmes al principio de la preparación, los entresijos incluyen acompañamientos como el pan de arroz, las cachapas, las torrijas de yuca o el ají dulce. Solo para tener una idea de las proporciones, vamos a dejar los apuntes de los ingredientes:

Chanfaina (Fuente: Sánchez, 2016)

Ingredientes

Visceras de res (hígado, corazón, riñón, pajarilla y bofe)

3 tallos de cebolla larga

3 tomates medianos

3 dientes de ajo picados

3 lb de papa picada.

Ají dulce al gusto.

Sal y comino al gusto.

Chichas, masatos y guarapo

(Proporcionada por el grupo de adultos mayores de la Casa del Adulto Mayor)

No se puede dejar de lado un plato sin bebida, pero ¿qué pasa si la bebida es un fermento otrora considerado como el enemigo público del discernimiento y la salud pública? La chicha y el masato han sido las bebidas por antonomasia en el mundo rural y preindustrial que, a pesar de sus orígenes diversos, siendo la una de origen americano y la otra una adaptación de las técnicas de fermentación ibérica, se han arraigado como bebidas que acompañan un buen tramo de las labores de la vida campesina, además de ser el vínculo entre los hombres del campo y los hombres de la ciudad, y entre éstos y sus antepasados indígenas.

Siendo su origen muy local y más que nada indígena, la chicha en especial ha sufrido una vasta persecución y desprestigio, al punto de ser totalmente prohibida en 1948 por disposiciones del profesor Jorge Bejarano, por entonces Ministro de Higiene en el gobierno de Mariano Ospina Pérez (Martínez de Carreño, 2016, pg. 90). No obstante, con la realización del *Festival de la Chicha* desde 1998 en el barrio la Perseverancia de Bogotá y a la vigencia de su consumo en diversas zonas rurales de la región cundiboyacense ha venido cobrando valor la ingesta de tan espirituoso líquido.

Por la facilidad de su preparación y su amplia difusión, en Gachancipá, o al menos entre los entrevistados de la Casa del Adulto Mayor, el masato tiene más adeptos que la chicha. De acuerdo con Sánchez (2012), el masato se prepara *con todo tipo de cereales, especialmente con arroz, maíz y avena. Se consigue dejando fermentar ligeramente, durante una semana, la harina de los cereales mezclada con agua, azúcar o panela, además de la canela y clavos de olor*” (pg. 205). El masato es consumido fervientemente en toda la Región Andina y sus *diferencias de sabores varían según su “picor” o su grado de fermentación (Idem)* que difiere de lugar a lugar, e incluso de persona a persona. La receta que nos comparte doña María Virginia Jiménez, de la vereda Santa Bárbara, contiene maíz, clavo de olor, canela y panela, que le da el fermento y la sustancia a la preparación final; para prepararlo, doña Virginia nos dice que *se echa ocho días el maíz, se muele, se cuele, se pone a cocinar, después se le echa panela, clavos y canela; se pone a reposar y se echa en el barril. A los tres días se puede tomar* (Entrevista y trabajo de campo, 2017). Por otra parte, valiéndose de la versatilidad de la receta, Doña Virginia también nos recomienda que el masato *se puede hacer con harina de arroz de Castilla* con el cual, se acelera el proceso de preparación y se podría consumir entre tres y cinco días después de reposar la mezcla, incluso una semana después, aunque ya sería más fuerte.

Masato de arroz

(Fuente: Sánchez, 2016.)

1 libra de arroz.

1 libra de azúcar.

10 litros de agua.

Canela en astillas.

Clavos de olor.

Al oír las declaraciones de Doña Virginia, muchos participantes se animaron a alimentar su testimonio, pues para ellos era imperativo dejar en claro que *masato* y *chicha* no son lo mismo, ya que la *Chicha* es exclusiva de maíz, que tiene que ser

amarillo; (la chicha) se fermenta en tres días, se muele, y se pone a cocinar. La fermentación no puede durar más de ocho días.



Masato y los compadres en fiesta. Fuente: La Hoja de Chisgua

Chicha

(Recetario santafereño)

5 kilos de maíz blando en grano

2 litros de miel

20 litros de agua

Durante la conversación todos concordaron, casi unánimemente, que tanto la chicha como el masato son bebidas sociales, bien sea para festividades como la navidad, semana santa, bautizos, fiestas de San Pedro y San Pablo, a excepción de los rituales funerarios como velorios y entierros, puesto que requieren de un tiempo prudencial para su elaboración, además que por sus condiciones de acceso se pueden comprar en locales pequeños como panaderías y tiendas; en el caso del masato, sus propiedades refrescantes y su rápida preparación lo convierten en una bebida ideal para el jornal.

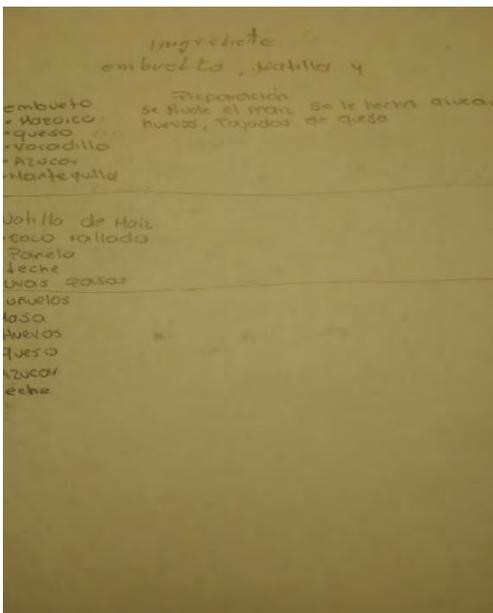
Nota: Para disfrutar mejor de un buen vaso de masato o de chicha, se recomienda consumirlo en recipientes de barro como totumas y conservarlo en ollas de ese

mismo material, aunque actualmente se toma en vasos de plástico por cuestiones de higiene y regulaciones sanitarias.

Amasijos colaciones, tortas, dulces, frutas y otros antojos

(Proporcionadas por don Enrique Mancera, casco urbano, Lilia Jiménez, Vereda San José y las hermanas Lozano de la vereda La Aurora).

En una conversación de sala, don Enrique Mancera, habitante del casco urbano y exalcalde de Gachancipá mencionó a unas *galleticas que se hacían en la casa*, (junto con) *las almojábanas [...] y unos bizcochitos que se preparaban en ese tiempo [...]*, que se acompañaban *con masato o gaseosa* (Entrevista personal y trabajo de campo, 2017). Las galleticas y los bizcochitos en



cuestión eran nada más que los amasijos y las colaciones pero ¿Qué son en realidad? Las colaciones y los amasijos son alimentos de difícil catalogación: no son postres, pero tampoco son panes del todo; entonces podríamos decir que son una mixtura de preparaciones que tuvieron la predisposición para ser panificables; de igual modo podría decirse que después de muchos intentos se logró que la semilla del trigo tuviera su arraigo en los suelos vecinos creciendo junto a otros productos como el maíz, los tubérculos

Envueltos y colaciones. Fuente: La Hoja de Chisgua

andinos, y una variedad de frutas que eventualmente se fue diversificando.

A pesar de que el buen comer, en boca de los europeos en América consistía en separar las comidas *nobles* de otras *viles*, hay que tener presente que las necesidades de supervivencia de los recién llegados los llevó a conciliar sus técnicas de consumo, cocción y preparación con la despensa de los productos

locales, de lo que nacieron nuevos alimentos que se fueron mejorando a medida que el trigo y el maíz lograron transformarse en harinas y se fueron ampliando las redes de distribución:

“A partir de 1780, los caminos del altiplano se convierten en los del pan. Los grandes trigales y los molinos capaces están en la zona de Villa de Leyva y Samacá, de allí la harina sale hacia El Socorro y el trigo hacia los molinos de Santa Fe y Tunja. Pero en los altos del camino siguen los arrieros y caminantes alimentándose, no con pan blanco sino con almojábanas, chicheros, garullas, panes y bizcochos fabricados con harina de maíz

(Manual introductorio... pg. 54)

En este aparte se muestra que los procesos de transformación y distribución de las harinas no lograron establecerse con relativa fuerza sino hasta 1780 como fecha estimada, cuando algunas unidades productivas de estos insumos y las redes de caminos llegaron a arraigarse como vías de intercambio; es ahí donde quienes recorren estos caminos comienzan a abastecerse con los derivados de las harinas, que consistían en algunos productos con las características del pan europeo, pero con sabores y adiciones variadas, fruto de la herencia ibérica, africana y árabe:

“[...] pero aparece, misterioso, un nombre en árabe: almojábana [...] una torta de harina hecha con queso, huevos, manteca y azúcar que se fritó; mientras que la del altiplano está hecha con harina de maíz y queso.” (Manual introductorio... pg. 54)

La almojábana, una suerte de pan de fácil acceso en cualquier panadería o pastelería hoy en día, tiene un ancestro árabe que se introdujo paulatinamente en la lengua y posteriormente en el paladar. *Esta palabra proviene del árabe hispánico almuhábbana <hecha de queso>, y éste del árabe clásico hubn <queso>* (Recetario Santaferoño, pg., 89). El caso de la almojábana es solo un ejemplo del vasto inventario de productos panificables en cuya elaboración se incluyeron ingredientes locales que se fueron agregando a la lista de bocados para los viajes. De igual manera, *a lo largo de los siglos XIX y XX muchos de estos alimentos fueron mejorando y ampliando sus variedades debido a la infinidad de recetas que incorporaron ingredientes procedentes de América y Europa. A los amasijos de*

queso, maíz y yuca, vinieron a unirse las preparaciones de la repostería y pastelería europeas (Recetario santafereño, pg 88).

Se podría decir que los amasijos y las colaciones de Gachancipá son el resultado de un proceso cultural, económico y social compartido por la conexión que el municipio tiene con sus vecinos y con Bogotá, desde donde recibía influencias en los métodos de preparación venidos de fuera; además, al ser también un destino de paso en el que eventos como la llegada del tren se convertían en la oportunidad para comercializar viandas, no se desperdiciaba la oportunidad de proveer al viajero de bastimentos para el resto del camino, tal como Don Enrique Mancera recuerda en los días del tren, cuando desde *las estaciones salían las señoras con canastas a vender comida: arepas, gallina, almojábanas, queso, bocadillo, masato, envueltos y papas rellenas* (entrevista personal y trabajo de campo, 2017).

¿Frutas en el altiplano? La despensa dulce vista desde una ventana
(Recetas proporcionadas por las hermanas Lozano, vereda la Aurora)

72

Pero no solo colaciones y amasijos terminan en la boca. La buena disposición del suelo y del clima, permiten que la región también cuente con una amable provisión de frutas y verduras, sumado a la existencia de algunas huertas caseras que actúan como unidades de producción utilizadas para suplir las necesidades domésticas y repartir los pequeños excedentes. En estas huertas no solo se comparten técnicas de cultivos en pequeña escala, sino que también funcionan como un núcleo que mantiene el arraigo con la vida campesina, transmite conocimientos sobre el buen uso y el aprovechamiento sostenible de la tierra, y crea las condiciones idóneas para la permanencia de la vida al estimular la diversidad de flora y fauna en la zona, gracias a que funcionan como pequeños ecosistemas en sí mismos.

En estas huertas existe gran abundancia de árboles frutales y hierbas que mediante los procesos de maceración, cocción y almibaramiento, terminan siendo parte de los dulces y mermeladas que se acompañan con leche o agua, según la

hora y el motivo; bien lo afirma María Dikanka en su libro *De viandas, sancochos y amasijos* cuando se refiere a que debido al resultado de la tradición española y afroamericana son *innumerables las recetas y preparaciones de dulces de frutas [...] desamargados, postres con crema y merengones [...] esponjados de frutas que se encuentran en ciudades y pueblos de nuestro país* (pg. 122) que se pueden probar como *postre en los almuerzos y cenas o como acompañamiento de las onces, en ocasiones acompañados de colaciones y amasijos*. (Ídem).

Ana Isabela (67) y Rafaela Lozano (69?) de la vereda la Aurora, muy cerca al casco urbano de Gachancipá, poseen una huerta en la que se conjuran todos los beneficios que éstas traen: trabajo cooperativo, transmisión de conocimientos, sostenibilidad, dieta variada, resiliencia campesina, optimización de recursos y por supuesto, el aprendizaje de técnicas de preparación para los dulces y mermeladas como medida de conservación.

Una razón para la elaboración de los dulces de frutas, sostienen las Lozano, es en parte para prevenir *la descomposición y pérdida rápida de las frutas* (que se cosechan; (de) éstas se pueden hacer conservas y dulces (entrevista personal y trabajo de campo, 2017), y para aprovechar las características de las frutas que, al igual que otros alimentos como los vegetales y los tubérculos, tienen propiedades beneficiosas para la salud que al mezclarse con otros ingredientes multiplican sus poderes y su efectividad contra enfermedades comunes, por lo que una huerta no sólo sirve como una despensa en el jardín sino que también se constituye como una botica en la que perviven saberes populares utilizados para la prevención y tratamiento de malestares: la mezcla de frutas con hierbas y partes de los árboles como sus cortezas, tallos, hojas o raíces son igual de útiles como paliativo y como alimento.

Se pueden hacer dulces con cualquier fruta, pues su principio de preparación es similar entre ellas, salvo con unas variaciones. Siguiendo las recomendaciones de Dikanka (2003), encontramos dos formas de preparar los dulces. Para el dulce de duraznos, por ejemplo:

“Se hace un almíbar apunto de hoja, colocando la libra de azúcar con 3 tazas de agua y gotas de limón; aparte se pelan los duraznos y se ponen a cocinar en poquita agua con media cucharadita de sal; se reservan unas dos cascarras de durazno que se dejan cocer en el almíbar mientras se está haciendo; se le retiran las cascarras. Cuando el almíbar de punto de hoja y transparente se le agregan los duraznos previamente escurridos” (pg. 126)

Y para el dulce de brevas:

“Se lavan las brevas y se les quita el cogollo; se parten en cruz. Se ponen las brevas en agua con limón, ojalá desde la noche anterior. Se ponen al fuego la panela con el agua y se deja hervir hasta que el almíbar quede bien espeso” (pg. 127)

Nótese que para hacer un dulce solo se necesita, además de la fruta, azúcar (o también panela) y limón o su zumo. Si se desea se le pueden agregar astillas de clavo o canela pero por lo demás, la receta básica consta de tres ingredientes que al añadirles agua y someterlos a un proceso de cocción lento, se van fusionando hasta tomar un aspecto almibarado que le permite durar hasta seis meses si se conserva en un lugar oscuro y seco. Echémosle pues una ojeada a la huerta de las hermanas Lozano para para hacer un inventario de frutas disponibles. En el jardín trasero de su casa encontramos lo siguiente: ruibarbo, granadillas, papayuelas, moras de castilla, moras silvestres, injertos de mora y frambuesa, brevas, ciruelas, manzanas, peras, uchucas, curucas, duraznos y tomate de árbol. De esta inmensa lista, solo escogimos tres frutos con los que se prepararon tres tipos de dulces.

Dulce de papayuela

(Recetas proporcionadas por las Hermanas Lozano)

Ingredientes

1 lb de papayuela

½ de azúcar

1 astilla de canela

Dulce de mora

Ingredientes

1 lb de mora

½ lb de azúcar

1 astilla de canela

Mermelada de ruibarbo³⁹

Ingredientes

1 lb de tallos de ruibarbo

½ lb de azúcar

1 astilla de canela

Preparación:

Se puede seguir el mismo proceso de preparación indicado en el trabajo de María Dikanka.

Nota: *A cualquier dulce se le puede agregar limón mientras se prepara el almíbar. La razón es simple: el limón le concede una propiedad coloidal al dulce y evita que se cristalice una vez pierda calor; por otra parte, hay que tener bastante cuidado con las cantidades del ruibarbo utilizadas para el dulce, ya que éste puede tener efectos contraindicatorios en el hígado o en personas con afecciones hepáticas.*

Para acompañar los dulces, Ana Isabel recomienda que se pueden comer solos o con galletas. También sugiere que las frutas también ofrecen un amplio inventario para la repostería y la pastelería, así la papayuela, los duraznos, las brevas y los dulces bajos en azúcar se pueden mezclar con las masas de confitura en capas y se van adicionando las frutas entre cada capa. La conservación de estos productos debe seguir unas reglas simples de asepsia como frascos hervidos y empacado al vacío para evitar su contaminación y rápida descomposición. Si después de la ingesta de dulce queda un ligero empacho, las hermanas Lozano

³⁹ El ruibarbo (*Rheum Ruibarbum*, *Rheum officinalis baillon* y *Rheum palmatum*) es una especie de planta fanerógama perteneciente a la familia *Polygonaceae*. Se cultiva como verdura por su tallo comestible (Wikipedia). Ésta planta proviene del Norte de Europa (Ucrania) y puede tener una altura entre los 2 y 5 centímetros. El color de su peciolo y una parte del tallo varía entre el verde y el rojo y es la única parte comestible, ya que sus hojas se consideran potencialmente tóxicas. Por esa razón, es recomendable que, al momento de preparar medicinas o alimentos con esta planta, sólo se consuman los tallos y los peciolos en bajas dosis, ya que el contenido de ácido oxálico, el agente tóxico de la planta, se encuentra en menores concentraciones en estas regiones. Además de ser comestible en ensaladas, compotas, pasteles y mermeladas, el ruibarbo contiene propiedades laxantes, astringentes y purgantes, especialmente para el tratamiento de la disentería y para acelerar la micción. (botanicalonline.com https://www.botanical-online.com/ruibarbo_propiedades_medicinales.htm)

sugieren preparar una infusión⁴⁰ con apio, manzanilla o toronjil, que se pueden arrancar detrás del jardín⁴¹.

Nuevos gustos, nuevos platos

Las migraciones y grupos de individuos que llegan a un territorio se desplazan con todo su bagaje cultural incorporándolo al paisaje mental y físico de la región. Estos procesos son visibles en diversos escenarios que van desde las pautas de asentamiento hasta las relaciones con los alimentos y sus nuevos procesos de apropiación y transformación. Diversas iniciativas comerciales y de experimentación reflejan esta tendencia, vinculando elementos nuevos con otros que reclaman una supuesta pertenencia al espacio simbólico, de tal manera que estos nuevos procesos de aculturación relacionan técnicas y procesos culinarios relativamente nuevos con productos y nombres indígenas.

76

Cúbios a la Muisca

(Proporcionada por doña Miriam Torres, vereda San Bartolomé)

Ingredientes (para una porción):

2 hojas de repollo,

¼ lb cúbios,

¼ lb lomo de cerdo,

½ lb habas para la salsa

Preparación: *se fritan el lomo de cerdo picado en cuadritos. Aparte se lavan dos hojas de repollo y se fritan al igual que habas. Cuando el lomo esté listo, se ciernen sobre las hojas de repollo y se bañan con la salsa hecha con las habas. Se sirve caliente.*

⁴⁰ Otra opción puede ser con miel de abejas, Poleo, borraja, tilo y papayuela con mora. Se cocina la papayuela con la mora y se le agrega panela si no hay miel de abejas, luego se agrega el poleo, la borraja y el tilo y se sirve caliente como bebida (entrevista personal y trabajo de campo, 2017)

⁴¹ Además de las frutas, entre las hierbas disponibles se cuenta: poleo, tilo, yerbabuena, eneldo, toronjil, perejil, manzanilla dulce y amarga, ortiga, caléndula, ruda para las madres lactantes y menta para los dientes y la garganta. Cualquier infusión que se haga con estas hierbas, bien puede acompañarse con miel o azúcar.

Un dato particular sobre este plato es la continua evocación que su creadora hace de él como *plato ancestral*, afirmación enunciada por la procedencia de los tubérculos andinos. La señora Torres indica que los *cúbios a la muisca* es una creación propia.

Toquín

(o *Tokín*, del *muysc cubún*, que significa *tallo* o *raíz*. Proporcionada por Caroline Ocampo, vereda San Martín)

Ingredientes (para 4 personas):

½ lb de fresas

½ lb moras

1 limón

Azúcar al gusto

77

Preparación: se lavan las fresas y las moras y se licuan juntas. Cuando el batido esté listo, se le agrega el limón. Se sirve frío.

Esta es una de las nuevas bebidas nacidas por las iniciativas comerciales de producción y distribución de alimentos, bajo la condición de que los ingredientes para su preparación deben provenir de las cercanías de San Martín o de Gachancipá. El vocablo muisca con el que se nombra es un detalle que causa curiosidad (y dificultad para memorizarlo), pero su bautizo muisca obedece más a una estrategia para su comercialización y a una metáfora de sus propiedades energético concedido por los ingredientes que contiene.

Comentarios reales a nueva mesa

O paladar não é tão universal como a fome⁴², decía Luíz da Cámara Cascudo, un antropólogo brasileño que exploró el asunto de las cocinas tradicionales del Brasil para afirmar que el gusto no es una opción individual sino colectiva, la cual se construye a partir de las relaciones de las comunidades ante los momentos de frugalidad y de abundancia. Estas construcciones del gusto se fortalecen a partir de las relaciones que las comunidades crean como parte de su experiencia vital: la intimidad del comensal, la mesa compartida y las festividades se convierten en parte del fortalecimiento de esa relación colectiva. Otro tanto lo hace el medio ambiente que proporciona un acervo de alimentos que, por gracia de las mujeres y las cocineras, son transformados en los platos que se han ido arraigando por generaciones, pero permanecen fieles a su composición esencial, pues aún contienen los ingredientes que la misma tierra ofrece y se configuran como factores de cohesión de, por lo menos, el gusto regional.

78

La lista de platos que resultaron de los talleres de exploración y el trabajo de campo resumen parte de esa experiencia, puesto que las recetas que de aquí nacieron fueron fruto de la socialización de las vivencias culinarias de todos los participantes a lo largo de su vida en el municipio o en sus lugares de origen. Por esa razón, a la manera de una labor interpretativa, las recetas que salieron de esta investigación pasaron por un proceso de traducción de esas experiencias grupales para ser leídas de tal forma que con la elaboración del recetario, se lograra interpretar todas esas experiencias intangibles vinculadas al saber común y se acercaran más a quienes son los comensales de estos platos, ya que muchos recetarios están escritos en códigos inteligibles por grupos especializados o incluyen preparaciones cuyos ingredientes son de difícil acceso.

Además de las recetas consignadas en este escrito, podríamos hacer unas reflexiones importantes sobre el proceso de elaboración colectiva del plato:

⁴² "El paladar no es tan universal como el hambre" (la traducción es mía).

1. **La obtención de los ingredientes.** Algunos pueden tener maíz en sus huertas caseras, al igual que zanahorias o habas (casi nadie siembra en Gachancipá, pues el cambio de uso del uso para la ganadería redujo las áreas de cultivo, y por esa razón muchos productos se compran en los mercados, a pesar de que Gachancipá es una zona de fuerte tradición agrícola)
2. **Costos de los platos.** En platos como el Chitagó, la reducción del costo de la carne de cordero se lograba mediante la contribución conjunta de los comensales, tal como ocurre en vereda santa Bárbara; por otro lado, la economía familiar obligaba a que se aprovecharan al máximo las partes del animal y los recursos disponibles para alimentarse: el hueso de la res es un buen ejemplo, pues siempre le daba sustancia a las sopas y era el aditamento intercambiable entre los vecinos, en otras palabras, era un ingrediente que se podía prestar. La industrialización de la comida ha venido acabando con esta práctica, ya que por gracia de los cubos de caldo, el hueso pasa a ser un artilugio que se cuelga al pie del fogón.
3. **Intuición, el secreto de las abuelas:** Una razón por la que buena parte de las recetas carecen de proporciones y medidas, es por un hecho muy simple: la mayoría de las que aprendieron a cocinar lo han hecho a través de la imitación y la repetición. Doña Lilia Jiménez y Doña Graciela Montaña, de la vereda San José, y Doña Ana Paulina Sarmiento, de la vereda Santa Bárbara, afirmaron en varias ocasiones que sus conocimientos en la cocina fueron adquiridos de sus madres y abuelas, y que las medidas de los ingredientes se daban según el número de comensales, por lo que se hacía un cálculo estimado según las porciones.
4. **Los concursos pueden innovar, pero no siempre son reveladores:** Al organizar la información del Festival Gastronómico gachancipeño de 2016, se pudo constatar que de un total de 57 inscritos con un rango de edades entre los 23 y 69 años, sólo 19 participaron. Para tener varias plazas en concurso, se incluyeron tres categorías en las que se inscribían tres platos por categoría: la primera categoría, la propuesta *de plato típico*

tuvo tres finalistas, a saber, plato jornalero, nido de cúbios y papas a la Sabana acompañadas de sobrebarriga; en la segunda categoría, la *propuesta de postre típico*, tuvo como finalistas al arequipostre, la feijoa en almíbar de panela, la papayuela en almíbar y el manjar gachuno; y la última categoría, dedicada a las bebidas, hubo como finalistas *el masarroz*, *guchua* y el jugo de gulupa. Lo paradójico de estos resultados es que ninguno de estos platos, a excepción del masato y algunas variaciones de dulces, fueron mencionados durante el trabajo de campo y las actividades de socialización.

5. Los platos se transforman, pero las técnicas prevalecen. Sin embargo, a pesar de la mínima coincidencia de los resultados entre las entrevistas, la Hoja de Chisgua y el festival gastronómico de Gachancipá, hay que mencionar que las preparaciones de base se mantienen sin importar cuál sea el plato final. Los modos de hacer y cocinar son conocimientos heredados que por sí solos son el resultado de imbricaciones socioculturales transferidas desde las primeras etapas de asentamiento de muiscas y posteriormente de los ibéricos, en cuya impronta traían también sus modos de alimentarse en la península, resultado de los contactos con África y el mundo árabe. Así pues, las técnicas de hervir, ahumar, asar, freír, cocer, salar, almibarar y hornear fueron patentes como el canal importante para la transformación de los alimentos⁴³.

⁴³ Con respecto a las técnicas de preparación empleadas por los muiscas, Gauta Rozo hace una categorización de cada técnica con su equivalente lingüístico (Gauta Rozo, pg. 44):

1. *Al fuego, poner a guisar o calentar. Gati ynbsasque.* Presumiblemente se ponía a guisar al fuego [...] las comidas solidas como carne, preparados de papa, raíces y granos.
2. *Asada cosa. Aguazuca.* La operación culinaria consiste en colocar al fuego directo los bastimentos para prepararlos.
3. Ahumarse. *Aiquensuca.* Una de las técnicas conocidas en América para conservar carnes y pescados; posiblemente los muiscas las usaban para las carnes de venados, curies y aves que conservaban en sus casas de armas como vituallas para la guerra.
4. Tostar en *uaso. Zemaosuca.* El mismo uso que actualmente le dan los campesinos de la región, tuestan los granos secos del maíz en un cuenco o en el tiesto de barro *bugun* e incluso en olla

Limpien la mesa para servir

El empacho y los tres golpes. A modo de conclusión ...

“La verdadera cara

cuelga de perchas y liquidación de saldos.

De los ángeles la cara verdadera

es un álbum que cuesta treinta francos

y está lleno de caras:

las verdaderas caras de los ángeles.

La cara de un negrito hambriento,

la cara de un cholito mendigando,

un vietnamita, un argentino, un español,

la cara verde del hambre verdadera de los ángeles.

Por tres mil francos la emoción en casa.

La cara verdadera de los ángeles,

la cara verdadera de los hombres,

la verdadera cara de los ángeles”.

“Álbum con fotos” de Julio Cortázar

-
5. Tostar al fuego. **Bgazesuca**. (al fuego desnudo). Pueden indicar calidades y tipos del asado (como el equivalente occidental) que no solo aplica para las carnes sino para la mazorca tierna, el maíz sarazo, maíz seco, cuescos, papa, yuca, ocumo y otras raíces y granos.
 6. Cerner. **Btysuca**. Acción que se realizaba y se realiza con las harinas de maíz, crudas o tostadas con el fin de limpiarlas de la cutícula o envoltura celulosa que cubre los granos.
 7. Colar. **Btytysuca**. La misma acción de cerner, pero aplicado también a los preparados de harinas como la chicha o la mazamorra.
 8. Chirriar. **Guate zanzuca; guate bchahansuca**. El equivalente a fritar. Es posible que la costumbre de fritar los alimentos fue introducida por los españoles y los muiscas lo asimilaron a lo que ya conocían.
 9. Desgranar legumbres. **Btohotysuca**; desgranar maíz **Bcahachysuca abasensuca**; descortezar **Bchuscua**; moler **Bzehosuca**.

Acercarse a las cocinas tradicionales desde una perspectiva histórica nos permitió entender los periplos por los que atravesaron nuestras cocinas locales y los retos que debieron encarar a medida que echaban raíces. Si comprender los procesos históricos que desembocaron en un listado de platos nos dieron cuenta de las tensiones y conflictos acaecidos durante la elaboración de unos modos particulares de alimentarse, también nos reveló una serie de preocupaciones que deben ser consideradas para que éstas cocinas prevalezcan y se adecúen a unas necesidades sociales específicas: vamos a llamarlas *los tres golpes*, en relación al uso coloquial y a veces folclórico con el que se denominan las tres comidas más importantes del día.

Un problema que podríamos considerar como primordial en el estudio de las cocinas tradicionales insertadas dentro de contextos históricos es su temporalidad ¿Es posible que una comunidad determine un plato como típico sólo por el hecho de mencionarlo en un documento, cuyo valor de verdad se hace más “auténtico” a medida que la fuente es más antigua? ¿Será posible incorporar una serie de recetas dentro del acervo cultural de dichas comunidades? Para la institucionalidad que avala el proceso investigativo quizá sea más imperioso validar su gestión gracias a la aparición de estos antecedentes, pues le provee de elementos de carácter legal con los que podría emitir decretos o leyes que amparen sus valores de originalidad con relación a comidas similares en áreas geográficas parecidas. Y con esto nos damos el primer golpe: el desayuno.

1. Desayuno casero: las recetas y el problema patrimonial

No hay historia de la cocina que, en última instancia, no sea una historia del apetito, las costumbres y el gusto
Jean-François Revel

De acuerdo con Marco Tello (Tello,2012), el despliegue de las llamadas *políticas culturales* coincide con un proceso de apertura de fronteras y de inserción de elementos dentro de las culturas locales orientados hacia la creación de mercados

con las cualidades del supuesto capital cultural que cada región posee, enarbolando características distintivas ante otros renglones del mercado. Considerando también que el papel de la memoria en este proceso es crucial para la construcción de dicho capital, porque a la vez es socialmente construida y selectiva, en la mayor parte de las veces se termina elaborando un relato conveniente a las lógicas de acaparamiento propias del fenómeno de la globalización, y en consecuencia, de un pueblo sólo se rescata todo aquello que permita obtener algún valor de cambio en detrimento de los elementos constitutivos de sus prácticas o saberes que no se ajusten a este sistema de tasación. Por esta razón, el papel de las instituciones debe desmarcarse de esta tendencia a transformar cualquier valor cultural en un objeto mercantilizado, pues lo desliga de su carácter cohesionador de cultura y lo convierte en un artículo cuya trascendencia solo se mide en términos de consumo, y con esto evita reproducir patrones hegemónicos en los que sólo unos grupos reducidos de personas u organizaciones deciden lo que trasciende dentro del conjunto de saberes de un pueblo y qué se relega al olvido.

En ese sentido, la virtud de una investigación debe encaminarse a revelar el papel de las comunidades en la construcción de estas cocinas como el núcleo de su acción y no debe supeditarse a requerimientos o urgencias institucionales, pues los entes institucionales deben, en lo posible, entender que los saberes no son estáticos y que no se pueden congelar en el tiempo mediante herramientas legales, llámense leyes, decretos, disposiciones, entre otras, pues de ese modo no sólo no se conservan los saberes locales, sino que los desvinculan de los diálogos con otros actores al descontextualizarlos de situaciones nuevas dentro de la vida de la comunidad. Al respecto, García Canclini (1985) anota que la elaboración de una buena política cultural podría organizarse más allá de la clásica dicotomía de lo tradicional y lo moderno, y en su lugar, se debe abordar integralmente a partir de la comunicación entre tres elementos que él define como *lo arcaico*, *lo residual* y *lo emergente* obedeciendo al carácter dinámico del patrimonio que para nuestro caso, haría referencia a las cocinas:

Lo arcaico es lo que pertenece al pasado y es reconocido como tal por quienes hoy lo reviven, casi siempre "de un modo deliberadamente especializado". En cambio, lo residual se formó en el

pasado, pero todavía se halla en actividad dentro de los procesos culturales. Lo emergente designa los nuevos significados y valores, nuevas prácticas y relaciones sociales. Las políticas culturales menos eficaces son las que se aferran a lo arcaico e ignoran lo emergente, pues no logran articular la recuperación de la densidad histórica con los significados recientes que generan las prácticas innovadoras en la producción y el consumo (García Canclini, pg 185)

La ventaja de esta postura se evidenciaría mediante la articulación de diálogos provechosos entre la comunidad y las instituciones, en los que las comunidades impulsarían y compilarían los elementos que ellas consideren propicios para la conformación de su capital cultural, contribuyendo a la transformación y la supervivencia de sus prácticas alimentarias, además de estimular los acercamientos entre las nuevas generaciones –jóvenes y migrantes- que en definitiva, serían fundamentales para la transmisión y reproducción de dichos saberes ya que sin ellos todo el conocimiento gastronómico –alimentos, costumbres y hábitos, entre otros- extraído de la vida campesina se confinaría al consumo de unos pocos, generalmente de los mayores y se fracturaría el carácter de su trascendencia. Esta preocupación es el asunto del segundo golpe: el almuerzo.

2. De principio, garbanzo: mestizaje versus hibridación

“Todo empieza por la comida. No puede ser que esta ciudad (Bogotá) que se precia de ser una ciudad cosmopolita tenga como plato insignia al ajaco: ¡El ajaco es un potaje carcelario de papa con pollo! Eso es lo que le dan a los presos”.

Proverbio impopular.

Hablar de comidas típicas y tradicionales tan arbitrariamente como se hace en los folletos de turismo deja dos preocupaciones en el aire: la exaltación excesiva de un bien con relación a su carácter inmutable y la fijación de este a un espacio específico, como si fuera el resultado de un proceso de generación espontánea con el poder suficiente para explicarse solo, sin contextos previos; el reconocimiento a partir de elementos que despierten afinidades o vínculos de pertenencia entre iguales, implica que cualquier antecedente que de fe de su abolengo culinario se convierte en la piedra angular de su alimentación. Según la RAE, lo tradicional

sigue las ideas, normas o costumbres del pasado (RAE, 2018), mientras que lo *típico* se determina por los aspectos *peculiares de un grupo, país, región o época (Ibíd.)*, lo que nos lleva a pensar en dos problemas: el primero, lo tradicional y lo típico no son cambiantes en sus elementos constitutivos y así deben mantenerse para que sean considerados como tal; y el segundo problema, es que estas dos definiciones son el resultado de una invención moderna y transitoria (Canclini, pg. 185) para concederle unos atributos especiales de tiempo y espacio con los que los públicos adquieren un acercamiento más humano a las creaciones que otrora eran prácticas funcionales en la vida de quienes las produjeron, pero que ahora obedecen a mecanismos que pretenden concederle un carácter único.

Con el mismo ahínco se habla en relación al origen de nuestras sociedades. Es muy común que se diga hasta el hartazgo que somos un *crisol de razas*, en referencia a que todo lo que nos constituye como individuos se dio como parte de un proceso de mezclas ocurrido sólo desde la llegada de los europeos al territorio americano; antes de ellos, el proceso parece inexistente. En cuanto a la creación de identidades regionales, éstas se limitan a una distinción enteramente racial en las cuales, en unas prevalece más la africanía que la huella del hombre americano, mientras que en otras la herencia ibérica borra las contribuciones de sus contrapartes y acomoda a sus vástagos en unas categorías sociales de acuerdo al color de la piel, a veces *sin mácula* y en otras con *manchas de la tierra*, haciendo de esto un factor diferenciador de clases y por ende de costumbres. Así pues, el concepto de mestizaje tiene más afinidad con el resultado de un cruzamiento biológico que con dificultad pretende ajustarse dentro de una categoría cultural y, aun así, sigue siendo insuficiente para explicar las cocinas locales, pues en cuestión de cruces todos los resultados son meros subproductos que heredan las características buenas y malas de sus antecesores.

Esta forma de entender la relación con el otro determina jerarquías en las que los elementos de una cultura dominante predominan sobre las otras y borran el rastro de aquellas que se encuentran sometidas. La cocina tiene mucho de diverso

y para Glissant (1992), el mestizaje, culturalmente hablando, sólo reproduce las relaciones de poder, mientras que las hibridaciones y *la criollización comportan que los elementos culturales que concurren deben obligatoriamente ser “equivalentes en valor”, a fin de que esta criollización se efectúe realmente (pg. 19)* y eso le concede protagonismo a todos los elementos que hicieron parte de la configuración de las cocinas locales, pues en un plato se hallan tanto supervivencias físicas como simbólicas de las sociedades que precedieron su creación.

La vinculación de estas recetas a nuevos escenarios en donde se tengan en cuenta las formas de sostenibilidad y control sobre la procedencia de los alimentos, nos lleva al tercer golpe: la cena.

3. Una cena no tan pesada: recetas y soberanía alimentaria

Para el buen hambre, no hay mal pan.

Este proverbio sí es popular.

El ejercicio de reconstrucción y recopilación de recetas puede considerarse como el resultado de un proceso que evidencia la trascendencia de las conductas alimentarias locales frente a los nuevos hábitos de consumo traídos por los cambios en los ritmos de la vida del municipio: la llegada de las industrias y la floricultura, junto con las migraciones subsecuentes, han influido fuertemente en las formas de alimentarse en tanto a la diversidad y calidad de los alimentos. No obstante, son las mismas dinámicas de una supuesta modernización las que comprometen la permanencia de las recetas y con ello, la transformación de las conductas alimentarias en otras menos sanas dejando en el aire una sutil preocupación: la relación entre las recetas y la soberanía alimentaria. Las recetas en sí deben proporcionar información suficiente para establecer unos patrones dietarios en el municipio teniendo en cuenta los insumos que el medio y los canales de distribución e intercambio proveen, y de ese modo incentivar prácticas en la población que garanticen una oferta alimentaria óptima en el municipio, pues el consumo de comidas industrializadas incrementa la ingesta de calorías y puede desembocar en

enfermedades como diabetes y obesidad, especialmente en sectores de la población que no tienen acceso a alimentos saludables.

En ese sentido, si se explorara a más detalle, el aporte de las recetas tradicionales a la soberanía⁴⁴ y la seguridad alimentaria⁴⁵ puede ser inmenso, ya que además de establecerse como un factor de recuperación de la memoria colectiva a partir de la recopilación de recetas, también garantiza la supervivencia de prácticas vinculadas al uso responsable del suelo, el intercambio de semillas nativas, el reconocimiento de las comunidades como entes autosustentables que no solo aseguran su comida, *sino también aportan en la alimentación de las ciudades. Eso ha sido posible mediante los sistemas productivos tradicionales basados en el control y defensa de los territorios y el manejo de la biodiversidad (Grupo semillas, pg. 13)* Entonces, la pesquisa de las recetas tradicionales debe ir más allá de la catalogación de preparaciones y platos con un componente histórico relevante, sino que debe mirarse como un trabajo de realización conjunta de la identidad de las comunidades rurales vinculadas al casco urbano del municipio, pues con ello también se consigue la *recuperación y utilización de numerosas variedades criollas de cultivos, la recuperación de la historia oral acerca de los territorios, la recuperación y enriquecimiento de la gastronomía local*⁴⁶, haciendo de las recetas un trabajo integral de reincorporación de memoria y autonomía que crea valores de cohesión como comunidad y garantiza la disposición de una despensa

⁴⁴ Se entiende por soberanía alimentaria el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (FAO, 2001)

⁴⁵ Se entiende como seguridad alimentaria y nutricional la *disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa* (DNP, 2008)

⁴⁶ Ver informe *"Biodiversidad, cultura y soberanía alimentaria en Colombia"* (Grupo semillas, 2012); *"Plan territorial de seguridad alimentaria y Nutricional"* y *"Guía metodológica planes de seguridad alimentaria y nutricional SAN"* (Departamento Nacional de Planeación, 2008)

saludable que fortalece las pequeñas economías en contraparte a las políticas agrarias que han venido precarizando la situación del campo:

Colombia, en 1991 importaba 500000 toneladas de alimentos y en el año 2009, paso a importar 9.5 millones de toneladas representadas en el 75% del maíz, el 85% de la soya y el 95% del trigo que se consume a nivel nacional. Sin embargo, gran parte del abastecimiento básico de alimentos todavía se cultivan en el país por pequeños agricultores. Ellos cultivan el 70% del área cultivada del maíz, el 89% de la caña panelera, el 80% del frijol, el 85% de la yuca y el 75% de hortalizas. (Grupo semillas, pg. 12)

El colofón de esta reflexión queda a cargo de la función que las recetas tienen sobre el entorno y cuánto comprometen –o no- la forma del paisaje y el equilibrio de la flora y la fauna. Una receta que no incluimos durante la investigación fue la del *envuelto de tres puntas*, un tipo de envuelto de forma triangular que, a pesar de ser un candidato fuerte para considerarse como un plato típico, vimos que sin el aprovechamiento responsable de la hoja de quiche (*Bromelia spp*) utilizada para envolver el producto final -de por sí muy escasa en la región-, ésta preparación se puede relegar al olvido, pero estimular su preparación también implicaría que la masificación de su consumo conllevara a la extracción indiscriminada de bromelias de áreas cercanas para satisfacer su demanda; un estudio sobre su conservación podría estimular el uso responsable de las hojas como envoltorio sin que se afecte el equilibrio ecosistémico en la zona.

Anotaciones al libro de recetas: sugerencias y cocciones más demoradas

Después de reflexionar sobre los retos y las potencialidades de las comidas tradicionales, se viene un trabajo a largo plazo que permita rescatar las virtudes de estas recetas en la comunidad. Si en verdad es menester y de gran importancia definir un plato típico o tradicional con el que se identifiquen los gachancipeños, esa labor va más allá del concepto evaluador del investigador o de

las disposiciones institucionales que lo apoyen, pues de nada sirve si estas decisiones no vienen acompañadas de planes de trabajo en los que la comunidad de antiguos y nuevos residentes participen y construyan de manera colectiva sus gustos y preferencias culinarias: el investigador sólo sienta un precedente y abre el paso a nuevas exploraciones, y las instituciones facilitan los canales de divulgación y apropiación.

Empero, como parte de la implementación de este trabajo, la importancia de dejar un precedente reside en que las medidas que se tomen abran paso a procesos colectivos y planes de manejo que vinculen a todos los actores interesados en construir relaciones a partir de la alimentación. Siendo incisivos con esta salvedad, quedan a modo de sugerencia las siguientes observaciones:

1. **Problemas y retos de las futuras pasantías.** Los campos de investigación que se abrieron durante la realización de esta pasantía ofrecieron posibilidades diversas a los estudios de la alimentación y también dejaron vacíos que deben intentar llenarse con posteriores aproximaciones académicas. Ello implica que se faciliten las condiciones de las futuras pasantías a partir del fortalecimiento de los diálogos en la triada Universidad-Alcaldía Municipal-Pasantes para que las formalidades burocráticas no entorpezcan los ritmos de trabajo del pasante y las tres partes manejen la misma información en cuanto a procedimientos burocráticos, disponibilidad de recursos para la investigación, logística y tiempos establecidos. En segundo lugar, es necesario flexibilizar los tiempos de residencia en el área de estudio para el pasante, puesto que etapas de la investigación como la recolección de información a partir de la observación participante exigían una inmersión profunda en el territorio y eso sólo se lograba con estancias prolongadas que debían garantizarse por los entes interesados y no solamente por el pasante. En esta situación en particular, el pasante sólo actúa como un canal consultivo que indica el carácter de los procedimientos y sugiere el uso de recursos para una ejecución exitosa. Y finalmente, dada la distancia entre Bogotá y Gachancipá, lo que implica un problema de

desplazamiento en términos de distancia y tiempo, deben procurarse mecanismos en los que se pueda solventar esta eventualidad con el trabajo de investigación realizado en bibliotecas, archivos y otros entes que fortalezcan el cuerpo de la pasantía. Así pues, un balance de las próximas pasantías debe facilitar el desarrollo de la investigación en lugar de limitarla o restringirla.

2. *Divulgación y socialización.* Parte del afianzamiento de las recetas en el municipio depende del trabajo de divulgación y socialización que realicen los diversos actores involucrados, por lo que pueden pensarse en actividades que cumplan esta función y que den a conocer los resultados obtenidos: el establecimiento de diálogos intergeneracionales debe ser un factor elemental en el proceso de divulgación, pues las características de la población del municipio han diversificado las antiguas conductas alimenticias y han segmentado la población entre los habitantes raizales y los recién llegados, lo que genera cierta exclusión entre los locales y los “*que no son de aquí*”. En lugar de mirar la procedencia de estos nuevos residentes como un factor invasivo, se debe tratar de vincularlos al sistema de nuevas conductas alimentarias, ya que ellos pueden crear las condiciones que le impriman carácter al municipio y garanticen la permanencia de estas recetas, de tal forma que los jóvenes conozcan las preparaciones y velen por la transmisión de ese conocimiento.

Otra razón por la que se deben fortalecer las relaciones generacionales es para acercar al campo y a la ciudad, pues hay un notorio envejecimiento y abandono de las zonas campestres causado por la demanda de mano de obra para las industrias y la precarización de la competitividad del campo ante estos fenómenos. La idea de modernización se apoya en la noción de las ciudades como focos de progreso y acaparadoras de la oferta cultural y laboral, lo que empobrece el campo y lo relega

como un lugar carente de conocimiento vinculado con la idea de atraso, razón por la cual los jóvenes no ven en el campo un proyecto de vida que puedan desarrollar.

Como alternativa para abordar estos problemas, se propone la creación de un *recetario gachancipeño* como un derivado de esta investigación que aborde todos estos problemas desde un trabajo editorial –libro corto, folletos, cartillas, fanzines, etc. - para todos los públicos e incluya, además de las recetas, elementos relacionados con su sostenibilidad, sus preparaciones y sus alcances. La difusión por medios es otra herramienta que se puede aprovechar con bastante efectividad, así que la socialización en las emisoras locales ampliaría el radio de alcance de la investigación y marcaría el precedente al trabajo de construcción de las cocinas tradicionales desde iniciativas locales. También queda a disposición una propuesta de socialización que en un principio se había diseñado para ejecutarse en el marco de la semana cultural gachancipeña de 2017 pero no logró desarrollarse (ver anexo). Empero, estas no son las únicas alternativas para la difusión de las cocinas gachancipeñas; dentro de las posibilidades infinitas para realizar estos ejercicios de conocimiento, los canales de difusión deben apropiarse a los individuos, quienes en definitiva son los que deciden cuáles elementos son los que conforman su capital cultural basándose en la información que reciben, de tal forma que trasciendan y se consuman a lo largo de su experiencia vital.

En síntesis, no es el investigador quien determina la prevalencia de un plato sobre otras cocinas locales, pues estaría cayendo en la vanidad de elaborar juicios subjetivos, así el curso de la investigación lo arroje sobre un resultado esperado. No es el investigador quien en el marco del fruto obtenido por su investigación lanza un dictamen para decidir cuál es el plato típico o tradicional de una región: su función primordial es desvelar los secretos escondidos del arte culinario de dicha región, dialogar con las cocinas y las mujeres que los salvaguardan, con los hombres que trabajan la tierra para extraer los productos que mediante un proceso de transformación llegan a la olla y a la mesa, y con los comensales que despiertan esos sabores que se olvidaron por el simple acto de envejecer o por la aceleración de los ritmos de una vida otrora bucólica, y a partir de dichos diálogos construir el

puede ser un puente entre un tiempo no histórico de tal forma que mediante la cohesión de la comunidad se logren reavivar esas recetas perdidas para apropiárselas, transmitir sus técnicas de preparación y replicarlas apelando al principio básico de la satisfacción de una necesidad humana

Las cocinas locales pueden considerarse como activos colectivos y como tales, no pueden ser tomados como una tendencia que se pueda intuir o que se revele mediante un método –eso se lo dejamos a los estudios de mercado–, pero si se puede incidir de tal manera que la comunidad analice los factores que ponen en riesgo su supervivencia pero que también los proyecten hacia el futuro: las cocinas tradicionales no pueden ser estáticas, pero no pueden arriesgarse a desaparecer. No por ello deben cambiar su esencia y acomodarse a dinámicas mercantiles para prevalecer: ellas tienen sus propios flujos y aún pueden convivir de forma sustentable con las sociedades que las consumen. Así pues, la investigación no es concluyente en cuanto al nombramiento de un plato local, pero sugiere algunos que se perfilan como buenos candidatos, sea por sus valores simbólicos, nutritivos, sea porque son constructores de experiencias de memoria o porque simplemente se resisten a desaparecer. Su destino depende de la inteligencia con la que sus actores y sus comensales los adopten, atesorándolos como el logro que ha acompañado al hombre desde que empezó su diáspora para transformar el mundo.

Anexos

Anexo 1: Propuesta de presentación del taller “La Hoja de Chisgua”.

La hoja de chigua: sacando platos de la alacena.

(Propuesta de taller de escritura con los miembros de la asociación del adulto Mayor en Gachancipá, Cundinamarca.)

A través de un taller de escritura y acción participativa, se pretende crear una lista con los platos tradicionales consumidos en el Municipio de Gachancipá, con el fin de hilvanar indicios que nos lleven a crear parámetros de consumo mediante los cuales sea posible determinar la existencia y ausencia de productos, formas de producción y hábitos de consumo en vigencia o desuso. Para esta ocasión, los adultos mayores del Municipio serán nuestro sector poblacional de pesquisa.

Objetivo General:

Crear un taller de escritura para establecer un listado de platos tradicionales en el Municipio de Gachancipá, mediante el cual se develen procesos de preparación, consumo y distribución, y por otra parte, evidenciar practicas inmateriales asociadas a la memoria, técnicas de preparación y apropiación cultural.

93

Objetivos Específicos:

Diseñar estrategias que permitan la recolección de datos a través de la escritura.

Estimular la discusión de resultados mediante la participación conjunta.

Develar valores intrínsecos asociados a la preparación de un plato como la memoria, la apropiación y la transmisión de saberes.

Ejecución del taller:

Materiales: Papel, lápiz, esferos, lápices de colores.

Tiempo de ejecución: 2 horas.

1. Se organizarán grupos de 5 personas y se nombrara un delegado por grupo. Este delegado será un vocero de cada grupo. Se entregará una ficha en la que se incluirán los datos básicos de los miembros del grupo

Nombres

Edad

Lugar de Nacimiento

Lugar de Residencia (Vereda, casco urbano)

Profesión- Oficio

Tiempo de residencia en Gachancipá (si no es del lugar)

Pasatiempos

Número de teléfono.

2. Se les pedirá a los grupos pensar en un plato (Plato, bebida y postre) con el que sientan cierta afinidad, sea por su sabor o los recuerdos que este les trae. Habrá dos criterios para explicar su justificación:

Gusto (Sabores, olores)

Recuerdo (Sentimientos, sensaciones, memorias y anécdotas)

3. Una vez seleccionado el plato, se les pedirá a los grupos hacer una descripción lo más detallada posible del mismo, teniendo en cuenta unas categorías de selección:

Plato. Nombre o nombres del plato y su procedencia, si la conocen.

Ingredientes. Aquí se describirán los ingredientes con la mayor cantidad de detalles; se pedirá especificar su procedencia, si la conocen, como se conseguían y si aún se consiguen.

Preparación. Detallada, si es fácil, compleja, rápida, demorada, si requiere procesos especiales como maceración, fermentación, cocción, congelamiento.

Consumo Se pedirá hablar sobre las circunstancias de consumo; si se consumía en días especiales como bautismos, nacimientos, matrimonios, fiestas populares o religiosas, funerales, en momentos de ocio, juegos.

Desperdicios ¿Qué se hacía con los desperdicios? ¿Había forma de utilizarlos nuevamente?

Acceso Aquí se discutirá si el plato requiere una preparación casera o por el contrario, si es posible conseguirse en las inmediaciones del municipio como despensas, tiendas, restaurantes o negocios callejeros.

4. Teniendo claridad sobre estas categorías, se les pedirá a los grupos hacer una historia y dibujo del plato con la mayor abstracción posible, tratando de recordar la mayor cantidad de detalles como la decoración, la mesa, el paisaje, las porciones y la presentación. Se tendrá en cuenta si las historias están vinculadas a momentos familiares, personales o sociales.
5. Una vez estén definidos estos procesos, se les pedirá a los delegados de los grupos hacer la presentación de estos platos. Cada delegado dispondrá de cinco minutos (dependiendo de la cantidad de grupos) para hacer su exposición. Al finalizar, se les preguntará a los miembros de los grupos si la descripción fue acertada o incluirían algunos detalles adicionales.
6. Los resultados recogidos en esta experiencia serán anexados a una tabla de referencia creada con este propósito.

Anexo 2. Ficha de registro a la actividad “La Hoja de Chisgua”



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COLOMBIA - ALCALDIA MUNICIPAL DE GACHANCIPÁ

FORMATO DE REGISTRO DE PARTICIPANTES EN EL TALLER “LA HOJA DE CHISGUA”

Nombre	Edad	Lugar de Nacimiento	Lugar de Residencia	Profesión-Oficio	Tiempo de residencia en Gachancipá	Pasatiempo	Número de Teléfono

Anexo 3. Instructivo para ejecución del taller “La Hoja de Chisgua”




UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COLOMBIA - ALCALDÍA MUNICIPAL DE SACHANCIPIÁ
FORMATO DE REGISTRO DE PARTICIPANTES EN EL TALLER “LA HOJA DE CHISGUA”

Plato. Nombre o nombres del plato y su procedencia, si la conocen.

Ingredientes. Aquí se describirán los ingredientes con la mayor cantidad de detalles; se pedirá especificar su procedencia, si la conocen, como se consiguen y si aún se consiguen.

Preparación. Detallada, si es fácil; compleja, rápida, demorada, si requiere procesos especiales como maceración, fermentación, cocción, congelamiento.

Consumo Se pedirá hablar sobre las circunstancias de consumo, si se consumía en días especiales como bautismos, nacimientos, matrimonios, fiestas populares o religiosas, funerales, en momentos de ocio, juegos.

Desperdicios ¿Qué se hace con los desperdicios? ¿Había forma de utilizarlos nuevamente?

Acceso. Aquí se discutirá si el plato requiere una preparación casera o por el contrario, si es posible conseguirse en las inmediaciones del municipio como despensas, tiendas, restaurantes o negocios callejeros.

OBSERVACIONES:

Anexo 4. Formato de registro de visitas




PROGRAMA DE HISTORIA - Pasantía como opción de grado
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COLOMBIA - ALCALDÍA MUNICIPAL DE SACHANCIPIÁ

ASIGNATURA: ASIGNATURA
PERIODO ACADÉMICO: 2º SEMESTRE 2017 SEMANA N° del día 2017
ENTIDAD: UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COLOMBIA
ÁREA DE DESEMPEÑO: Investigación Histórica, Museología y Arqueológica.
ACTIVIDAD REALIZADA:

Objetivo: Se establece un objetivo general para la jornada

Plan de trabajo: Se marca un plan de trabajo de acuerdo a la naturaleza de la visita

Resultados: Se hace registro de los resultados finales y si estos se ajustan a los objetivos

Tareas Pendientes: Se elabora una lista de las actividades pendientes para la próxima visita y para las actividades durante la semana

ESTUDIANTE: John Alex Sarmiento	FECHA:
NOMBRE JEFE RESPONSABLE EN LA INSTITUCIÓN:	TEL:
FIRMA JEFE RESPONSABLE EN LA INSTITUCIÓN:	
OBSERVACIONES:	

Anexo 5. Formato de Entrevistas



PROGRAMA DE HISTORIA – PASANTÍA COMO OPCIÓN DE GRADO
 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE COLOMBIA - ALCALDÍA MUNICIPAL DE SACHANGONA
 Formato de Registro de Entrevistas

Nombre del Entrevistador:	Fecha:
Nombre del Entrevistado:	Edad:
Lugar / Locación:	Duración:
Resumen de la Entrevista: 1. Perfil del entrevistado 2. Desarrollo de la entrevista 3. Relación y observaciones con respecto a las preguntas 4. Resultados finales	
Elaborada por: (Persona que realizó la entrevista)	
Nombre del Archivo: (nombre y formato del archivo)	
Observaciones: (Si existen observaciones pendientes)	Anexo: (retornos de audio o fotografías)

Anexo 6: Propuesta de socialización de resultados

Preparación del taller de socialización para la semana cultural.

Lo mío es tuyo: ayer y hoy en una mesa.

Objetivo General: Realizar un taller dentro del marco de la semana cultural gachancipeña mediante el cual se visibilicen procesos de preparación, discusión y socialización de platos y prácticas culinarias que se han venido dando en el municipio a través de los puentes generacionales entre adultos mayores y jóvenes.

Objetivos específicos:

1. Realizar una jornada de preparación de platos tradicionales en donde interactúen las generaciones de mayores y jóvenes interesados en el campo gastronómico o que tengan proyectos de emprendimiento relacionados con el área de interés.

2. Realizar un panel de discusión que cuente con moderadores, académicos y participantes del taller de preparación, el cual sirva como elemento de divulgación de saberes y experiencias.

Justificación:

Dentro del marco de investigación del proyecto de búsqueda del plato tradicional gachancipeño, es necesario socializar los resultados preliminares del trabajo con la intención de acercar a la comunidad al producto académico nacido de esta experiencia, y por otra parte, crear los puentes generacionales que refuercen los parámetros sobre los que se hará la elección del plato típico en términos de supervivencias de las prácticas, ampliación del inventario de ingredientes, el componente de memoria subyacente y las nuevas dinámicas de vida del municipio.

Por este motivo, se hace necesario contar con la presencia de un grupo de adultos mayores que compartan algunas recetas escogidas para preparar y de jóvenes que con proyectos de emprendimiento sugieren nuevos sabores y nuevas alternativas de consumo. Además de la preparación, se hace necesario crear un panel de discusión mediado por referentes académicos para crear una dinámica de diálogo en la que se puedan establecer elementos afines a las partes involucradas en la preparación de platos, es decir, estimular canales de diálogo entre adultos mayores y jóvenes que permitan dar cabida al conocimiento y la preservación de algunos platos a partir de sus pasos de preparación, consumo y distribución.

Ejecución del taller

Para la ejecución del taller, se deberá contar con lo siguiente:

- Un espacio físico que disponga de elementos de cocina como estufas, horno y utensilios de cocina (ollas, cubiertos, platos, menajes, etc)
- Ingredientes, los cuales serán anexados en una lista una vez se definan los platos a preparar entre los participantes.
- Logística e infraestructura (mesas, sillas, manteles)
- Equipo de prensa o video.

Tiempo de ejecución: Entre tres y cinco horas (A convenir entre los participantes y los tiempos de preparación de los platos).

El taller se dividirá en dos etapas: la primera es la preparación de los platos y para ello, se dispondrán de mesas en las que los jóvenes y los ancianos se encuentren cerca para que puedan observar y preguntar sobre los usos y las formas en que se preparan dichos platos. Para elaborar el plato, se tendrá en cuenta el número de porciones para la audiencia, el procedimiento de preparación y una explicación paso a paso desde la adquisición de los ingredientes y su procedencia, hasta el proceso de cocción. Se preparará un plato fuerte, un postre y una bebida, bajo la condición de tener disponibilidad de ingredientes en su mayoría locales.

La segunda parte del taller se enfocará en la parte de la socialización a partir del reparto del plato, acompañado del panel de discusión sobre el que se plantearán algunos temas que involucren las cuestiones y problemáticas asociadas al relevo generacional entre hábitos de consumo y estilos de vida vinculados a las prácticas culinarias. Para ello se contará con un panel académico que guiará las directrices de la discusión y se espera la intervención del público y de los actores del evento.

Entrevistas

Nombre del Entrevistador: John Alex González	Fecha: Agosto 25/2017
Nombre del Entrevistado : Giovanni García / Ofelia Morales	Edad: N/a
Lugar / Locación: Oficinas secretaria de Desarrollo económico (Gachancipá)	Duración: 35:34"

Resumen de la Entrevista:

Perfil de los entrevistados.

Giovanni García. Ingeniero agrónomo de la secretaria de desarrollo económico

Ofelia Morales. Técnico operativo en la secretaria de desarrollo económico (gestión ambiental)

Preguntas.

1. **Características Físicas del territorio**
2. **Características de la producción (lo que se siembra y se recoge)**
3. **Relación con las huertas y saberes tradicionales (Fechas de cosecha y siembra)**
4. **Relación de la variación climática con la planificación, medidas fomentadas desde la institucionalidad.**
5. **Importancia del agua. Planes de contingencia ante riesgos.**
6. **Temporadas y disponibilidad de productos.**

1. Características físicas

Cuenca alta del río Bogotá (2600-2900 msnm)

Sabana Centro

Valle con dos montañas hacia oriente y occidente

Norte: Sesquilé, Suesca, Nemocón, Zipaquirá y Tocancipá y Guatavita.

Uno de los municipios más pequeños de Cundinamarca.

2. Producción Agrícola

“Área de producción pecuaria (vacas de leche, zonas de potrero, especies menores, ovejas, cerdos, gallinas) galpones y pollos de engorde.

Agrícola (producción de flores), característica de la sabana tanto en el C como en O (clavel, rosas); explotaciones pequeñas de máx. 0.5 - 1 ha de hortalizas (lechuga ajo, cebolla, maíz fresas, uchuvas)

***Huertas caseras.** Espacios pequeños (generalmente jardines o patios) donde normalmente se siembran maíz, papa, arveja, frijol habas calabaza y tubérculos andinos como **hibias chuguas, cubios o arracacha** (dependiendo de la época del año)- pancoger, **ojo** dependiendo de la época del año y la edad del miembro de la familia que los siembra”.*

3. ¿Hace cuánto se usan las flores como sector de la economía en Gachancipá?

No hubo respuesta.

4. Con respecto a las huertas caseras ¿Se maneja algún tipo de calendario de saberes/tradiciones para el cultivo (de saberes)?

“Las personas de más edad siempre utilizaban las fechas [...]

Cultivos transitorios

*Tradicionalmente se tienen **plantas que son permanentes**, con un ciclo de cultivo más largos, y los mantienen ahí dos o tres años [...] Calendario ceñido hacia las lluvias [...] Ahora las siembras no están ceñidas a un calendario; el clima no sigue el patrón bimodal donde había dos picos de lluvias [...] Las **heladas que se daban en diciembre-enero** ahora se dan en febrero o se pueden adelantar a Noviembre, ya no hay un patrón de climas tan predecibles, lo que ha cambiado los patrones de cultivo [...] Algunas personas lo mantienen, pero ahora están más condicionados por las lluvias”.*

5. Desde su función ¿Qué retos le impone la situación? ¿Cómo podrían afectar en la adquisición de productos en las huertas y qué medidas se tienen para mitigar esos cambios de clima tan variables?

*“Se tratan de trabajar con cultivos transitorios, de corta duración (que no lleven un ciclo de cultivo de más de seis meses) como por ejemplo con hortalizas [...] Se manejan algunos **frutales, papayuela, tomate de árbol** (plantas de ciclo corto y permanentes frutales) [...] se han recibido solicitudes de otros cultivos largos como la uchuva. La sugerencia que yo les hago es “tenga en cuenta que debe contar con unas reservas de agua para sobrellevar una época de 60-90+ días de sequía, incluso épocas más largas”. (En cuanto al) cuidado del agua se hacen capacitaciones en manejo de recurso hídrico, sistemas de riego, uso eficiente del agua, reducción del desperdicio de agua, aprovechamiento de aguas lluvia, canalización de aguas-lluvia”.*

(JAG. Afectación del agua por las cercanías del Río Bogotá)

6. ¿Se tienen planes de contingencia en casos de inundaciones o sequías o hay planes de tratamiento, teniendo en cuenta la zona industrial y la cercanía con el río Bogotá?

*Ofelia: Existe un plan de contingencia contenido en el **plan de gestión de desastres**; en la parte de gestión agropecuaria se incentiva a las personas tener reservas de agua para eventualidades.*

Plan de atención de desastres (preguntar, sugerido por Giovanni)

7. Procedencia de los productos, relacionado con la disponibilidad de cultivos locales como las turmas, tubérculos andinos. (observación de JAG)

8. ¿Características de los suelos, consideran fértiles o pobres?

*Los suelos no tienen una característica uniforme. Hay dos tipos de suelo: **del área plana**, más arcilloso, se pueden encontrar suelos gredosos en algunos sitios problema de filtración de aguas y problemas para el desarrollo de las raíces de las plantas. Y los **suelos de ladera**, dependiendo si han sido suelos de bosque o fueron potrerizados, se encuentran suelos con poca materia orgánica que han perdido esa materia por ser de monocultivo (de papa especialmente) o de construcción (con capas orgánicas bajas, ya que se encuentra arcilla a partir de los 5-10 cms). Sin embargo se da una buena producción; se dan unos problemas de contenido de potasio y fósforo, dado por las características del suelo.*

9. ¿Se ha estimulado la producción de algún producto en particular?

Para definir los proyectos que se van a trabajar durante el año, se hace una reunión en el Consejo Municipal de desarrollo rural (representantes de las JAC), se presentan unas propuestas para decidir cómo se van a invertir los recursos. Se da un Impulso a las pequeñas producciones teniendo la seguridad alimentaria como apoyo de las pequeñas producciones, que bien pueden ser destinados para producción pecuaria y huertas urbanas.

*“la idea es que los puedan tener en la casa” **huertas hortalizas y árboles frutales** (cultivos de **corto plazo**), ya que los de largo plazo se requiere una inversión que las personas no pueden cubrir, además que existe la limitación de presupuestos públicos, pues con la asignación se pretende cubrir la mayor cantidad de personas posible.*

Preguntas para Ofelia

10. ¿Cómo era el ecosistema antes de la llegada de las industrias?

No existe ningún paramo o humedal declarado según la información de la CAR; antes de las industrias, éstas eran zonas ganaderas.

11. ¿Hay plan de reforestación de bosque nativo Como se han afectado esos planes por causa de la industria? ¿Se han creado programas de reforestación desde lo institucional?

*“Se han hecho reforestaciones en las partes altas, que son de prioridad alta para el tema de reforestación. El problema del uso de la tierra, de acuerdo con los **avalúos catastrales**, los suelos en las partes altas se consideran de bajo precio con amplias riquezas ambientales. No obstante, los suelos con vocación industrial tienen adquieren precios altos. Suelos de engorde (POTs); muchos propietarios esperan la mejor oferta inmobiliaria (el mejor postor) Precio del suelo, es más fácil venderlo que plantarlo o trabajarlo.*

*En la reforestación se utilizan especies nativas **cedros, hayuelos, arrayanes y mano de oso”.***

12. ¿Se han propuesto actividades de reconocimiento y apropiación del territorio?

“Se realizan campañas de concientización en las que se intenta enfocar aspectos como la importancia del bosque y del recurso hídrico disponible, trabajando en conjunto con las JAC, en las escuelas...”

13. Diagnóstico del plan del río Bogotá, se ve éxito de descontaminación a largo plazo

“A muy largo plazo + de 50 años. Gachancipá tiene la facilidad de tener una planta de procesamiento, pero no todo el municipio está conectado a la planta de tratamiento. Hay problemas para llevar las aguas residuales a la planta de tratamiento; como no se pueden llevar, se vierten en pozos sépticos que filtran el agua en el suelo o no tienen capacidad suficiente para la creciente población, como en las veredas de San Bartolomé, San José y Roble Sur que son las veredas más alejadas de la cabecera municipal”.

14. ¿Qué fallas ve usted dentro de la institucionalidad?

*“Muchos planes de desarrollo se hacen desde lo ideal y no desde las situaciones reales o carecen de un estudio de contexto que tienen problemas para ajustar las metas ideales a contexto especial, se ignora la asignación presupuestal o se desconoce si el presupuesto asignado es suficiente para asignar el plan; también existe la pregunta de asignación de suelos para cultivo por su cambio de uso. Un ejemplo es el programa **Colombia siembra**, mediante el cual se pretende aumentar las áreas cultivables sin disponer de ellas o sin contar con la aprobación o la participación de las comunidades. El problema radica en la asignación de suelos para el cultivo si en teoría, la disponibilidad de suelos es la misma o incluso menor por causa del cambio de uso del suelo de la agricultura para la siembra; la posibilidad de cubrir ese déficit se ve posible en la explotación de zonas de reserva o boscosas”.*

Anotaciones principales (a tener en cuenta)

Desde una perspectiva institucional se plantean las inquietudes relacionadas con la producción agrícola del municipio y la gestión ambiental con tal de evidenciar patrones que permitan develar el consumo de ciertos productos basado en las posibilidades de la producción.

También se tocan temas relacionados con la configuración ambiental del territorio gachancipeño y la modificación que ha venido sufriendo dicho espacio por causa de las nuevas dinámicas de desarrollo económico tales como la llegada de la industria ganadera, la floricultura y la industria. Por otra parte, se plantean inquietudes con respecto a las iniciativas institucionales que estimulen programas de reforestación y recuperación ambiental del territorio.

Sugerencias y pendientes por revisar:

- POT de Gachancipá
- Plan de Atención de desastres
- Características del paisaje gachancipeño (puede ser de sabana)
- Contextualización de huertas caseras
- Listado de producción de hortalizas, tubérculos y demás producidos.

Elaborada por: John Alex González	
Nombre del Archivo: Giovanni Y Ofelia Ago 25.mp3	
Observaciones: Pendiente la transcripción de la entrevista completa	Anexos:

Nombre del Entrevistador: John Alex González	Fecha: Sept 6 2017
Nombre del Entrevistado : Marilúz Torres	Edad: 42
Lugar / Locación: Gachancipá, residencia de MT.	Duración: 27:34"
Resumen de la Entrevista:	
<p>Perfil del entrevistado. Dedicada a realizar eventos y banquetes. <i>"Uno es la sazón y otro es la técnica"</i></p> <p>42 años, vive en Gachancipá hace 20 años; trabaja en una finca atendiendo eventos los fines de semana. Viene de una familia tradicional campesina. Siempre sintió pasión por la culinaria. Buscaba recortes de recetas en una revista (Vanidades) y coleccionaba las recetas; siente gusto por los recetarios antiguos <i>"me encanta la cocina antigua, la de antes"</i> (01:35")</p> <p>Preguntas realizadas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aproximación con la culinaria. 2. Relación entre lo tradicional, lo antiguo y típico. 3. Preferencias culinarias. 4. Gestión culinaria durante el trabajo. 5. Menús y platos tradicionales que prepara. 6. Vinculación con lo institucional, si ha participado en representación del municipio. 7. Técnicas de preparación, transformación y manipulación de alimentos. <p>¿Qué tipo de cocina le gusta más? ¿Tiene alguna especialidad? 02:00"</p> <p><i>Sabe preparar comida colombiana e internacional, pero le gusta mucho más la cocina peruana (suspiro limeño) y la mexicana (sopa mexicana)</i></p> <p>¿Que se tiene en cuenta para la preparación de un menú en los eventos? ¿Qué protocolos se preparan? Enfocándonos a la cocina colombiana, ¿que ha preparado en los eventos? Cocido boyacense, ajiacos para los dueños de las fincas; lomo al trapo, bandeja paisa, la mazamorra chiquita; cuajada con melao; esponjado de curuba; brevas con arequipe</p> <p>Participación en Gachancipá. Conservas con miel de abejas y especias (jengibre escabechado, cardamomo, pimienta, ají chilca, romero, canela, clavo) frutas (curuba con cascara, lulo, cascós de limón y guayaba, ruibarbo con fresa y mora)</p> <p>¿Hay alguien más que prepara conservas en Gachancipá? ¿De dónde viene la idea? No conoce de alguien más que prepare conservas; la idea de las conservas, mermeladas y encurtidos viene de su facilidad preparando mermeladas y las vendía por encargo</p> <p>¿Se pueden considerar como típicas de Gachancipá?</p> <p><i>"Aquí frutales no somos tanto. Gachancipá como tal tiene las frutas de cosecha que son: la manzana de agua, la pera, la fresa y la ciruela. Por esas tres sí creo que se podían considerar de Gachancipá, pero con las otras, esas se compran en los mercados porque aquí no las producimos". (09:30")</i></p> <p>¿Qué técnicas usó para hacer los encurtidos y las conservas? ¿Conoce técnicas de preparación usadas en Gachancipá y alrededores?</p> <p><i>"Del concurso provócate vinieron a tomar evidencia de como las preparabas (las mermeladas) de las técnicas; todo lo hice con ollas de barro y en estufas de leña. Otro tipo de técnica pueden ser los hornos de sal y donde se hace una hoguerita y se cocina debajo de la hoguerita, como en un a la manera de una papilla, pero dentro de la tierra. Un plato que me pidieron fue el lomo</i></p>	

al trapo. Los dueños de las fincas los han pedido mucho; venían los fines de semana, envuelven la carne en un trapo y la tiran al fogón”.

Con los hornos de sal. “Entre Guatavita y Sesquilé hay un restaurante muy famoso que se llamaba horno de sal; y es una técnica, yo creo que es muy antigua y la comida queda exquisita. No puedo explicar el sabor... ahí está el misterio de la comida: uno es en la sazón y otro es la técnica que se utilice... no se mucho de esa técnica”.

“[...] Lo que vi es deslumbrante: se le prende candela por debajo a la estufa que es una inmensidad; ahí se va cocinando porque todo está lleno de sal por todos lados... eso hay que verlo”.

Uso de la leña. “Puede que parte de la zona esta deforestada por el uso de la madera como combustible”.

Los premios con provócate: El código de barras con la tabla nutricional

Era muy complicado crear una empresa culinaria. En cuanto al papeleo si, todos los impuestos, los seguros y las normas. Es difícil porque delimitan a la persona que puede crear una empresa. Me imagino que con una buena orientación s se pueda crear una empresa.

¿Que se podría tener en cuenta para tener en cuenta al momento de considerar un plato tradicional de Gachancipá?

“Yo creo que nos toca irnos un poquito al pasado, un poquito al presente y sacar algo del futuro; fusionar tanto de esas tres cosas... que tenga esos ingredientes, buen sean los ingredientes, a manera de cocinarlos, y el empaque, a eso me refiero en cuanto a lo futurista...”.

¿Que podría tener en cuenta para transmitir esos saberes y preparaciones para los jóvenes? ¿Cómo se podrían hacer diálogos entre las generaciones de mayores y de jóvenes? “Enfoque en la comida saludable”.

¿Un plato que le traiga el mejor y el peor recuerdo? “Los tamales de mi abuelo; un sudado de gallina de campo con las papas de la huerta. Ese es un buen recuerdo”.

Anotaciones importantes (A tener en cuenta)

Residente en Gachancipá por 20 años. Su trabajo la vincula con la creación de menús y prácticas de cocina internacionales y con cocina local. Nos revela detalles de su trabajo y su aproximación con la gastronomía colombiana en el cual revela que los más solicitados por los comensales como cocido boyacense, ajiaco, lomo al trapo, bandeja paisa, mazamorra chiquita, postres, etc., además de ingredientes no convencionales como el ruibarbo y su cultivo en el municipio. Se hace énfasis en la preparación de conservas, de las cuales es especialista. Hace hincapié en la utilización de hornos (entre Guatavita y Sesquilé hay un restaurante que utiliza un **Horno de sal**); hace descripción de la técnica para prepararlo.

Elaborada por: John Alex González

Nombre del Archivo: 2. MariluzTorresSept6.mp3

Observaciones:

Anexos:

Nombre del Entrevistador: John Alexander González	Fecha: Sept27 y Oct4 / 2017
Nombre del Entrevistado: Adultos de la Casa del Adulto Mayor	Edad: 60-80
Lugar / Locación: Gachancipá, casco urbano.	Duración: 01´:30”

Resumen de la Entrevista:

El propósito de esta reunión era discutir aspectos formales sobre los platos y formas de preparación de los platos más conocidos en Gachancipá. Para ello se facilita una conversación con los ancianos del centro del adulto mayor de Gachancipá con el fin de reconstruir un plato o bebida típica a partir de la evocación y el recuerdo. Las edades promedio de estos adultos mayores está entre 60-80 años.

Comienzo: Se explica la dinámica de la actividad, con el propósito de socializar los platos una vez se muestran. (0:00” – 02:00”)

Se muestra la primera hoja, el autor la explica y luego se socializan los resultados.

Hoja 1. Categoría: bebida – masato

Bebidas: Bebida social

Masato:

(María Virginia): Como se prepara? ¿Qué se necesita?

Se echa ocho días el maíz, se muele, se cuele, se pone a cocinar, después se le echa panela, clavos y canela; se pone a reposar y se echa en el barril. A los tres días se puede tomar.

¿Todos lo hacen igual? No.

¿Que se le pondría a la receta? Se puede hacer con harina de arroz.

1. Se puede hacer con harina de arroz (se menciona arroz de castilla. 10”)
2. No se puede dejar en fermentación por más de cinco días; de ahí sería chicha.

Con la harina de arroz se prepara más rápido (con la harina de maíz se puede fermentar entre tres y cinco días, inclusive hasta ocho días, aunque ya quedaría más fuerte o sería chicha)

Diferencias entre masato y chicha.

La Chicha es exclusiva de maíz, que tiene que ser amarillo. (Se fermenta tres días, se muele, se pone a cocinar. La fermentación no puede durar más de ocho días)

¿En qué momentos se consumía el masato? Para festividades como la navidad, semana santa, bautizos, fiestas de San Pedro y San Pablo. No se consumía para velorios puesto que estas bebidas requieren un tiempo prudencial de fermentación.

Envases/ utensilios en los que se consumen y se preparan.

Se recomienda el consumo en recipientes de barro como totumas y se conserva en ollas. En este caso se pueden usar molinos, piedras para moler, barriles para depositar la chicha, ollas para hervir el maíz y la masa para el masato.

¿Se puede comprar fácil? Se puede comprar en locales pequeños como panaderías, pero se sirven en envases de plástico. No obstante, en las casas y zonas residenciales se consumía en envases de barro o algunos vasos plásticos. Para el caso de bebidas para la actividad laboral, el masato tenía propiedades refrescantes y se envasaba en galones pequeños fáciles de portar.

El audio se interrumpe por otras actividades (reunión del facilitador entre 15:00 – 27:19”)

Se procede a sacar una segunda hoja (27:30")

Hoja 2. Categoría. Postres. Envueltos, natilla y buñuelos

Se leen los ingredientes de preparación de la natilla (se pide un voluntario para la lectura)

(Mary Villamil) Envueltos de maíz. Se muele el maíz, se echa azúcar, huevos y tajadas de queso (otros replican que le faltó uvas pasas, mantequilla, queso, hojas para envolver y adiciones a la receta)

¿Es posible comprar envueltos? Si.

Envuelto de tres puntas. Importante utilizar las hojas de quiche, aunque la fabricación del envuelto es la misma que del envuelto de maíz; no obstante, ya no se puede acaparar hoja de quiche para la preparación de los envueltos. (Los envueltos de Don Fernando). En el momento de acabar la hoja de quiche se reduce la posibilidad de preparar envueltos; por otro lado, lo que se sugiere, sería buscar un sustituto para la hoja de quiche para evitar su deforestación.

Natilla. Coco rallado, panela, leche, uvas pasas, dulce de mora (otros replican que le faltan ingredientes y reivindican unos ingredientes esenciales de la receta; se explican los factores que permiten el fácil acceso a ciertos productos como la leche, teniendo en cuenta que Gachancipá es una zona lechera)

Buñuelos, masa (con harina de maíz), huevos, queso, azúcar, leche (otros replican que faltan otros elementos como el uso del aceite y la falta de utensilios; el aceite es esencial para que el buñuelo crezca). Preparación de la masa. SE puede comprar preparada, pero se puede colar el maíz y se cierne con harina (como la masa de las arepas), se le agregan huevos, polvo Royal (productos industriales) para que la masa crezca

Épocas de consumo. Navidad, año nuevo y fiestas especiales (Natilla para diciembre especialmente). Es muy común consumirse como postre durante las fiestas, especialmente para las de carácter religioso como las fiestas de San Pedro. Por su parte, los envueltos y los buñuelos se pueden consumir en cualquier época del año.

Se procede a sacar la tercera hoja (44:15")

(Flor Molano Rodríguez) Categoría. Sopas. Sopa de mote.

Agua sal, pata de res que se cocina previamente para que se ablande (a veces se agrega costilla de cerdo), papa criolla, papa de año, habas, zanahoria, frijol, arveja, maíz pelado (se puede comprar o se prepara en la casa con ceniza); en algunas ocasiones se le **echa garbanzo de acuerdo a la región**, cilantro y ajo (se le pueden echar los tallos)

Preparación. El maíz se pela con las cenizas, se lava en un costal; en lugar de garbanzo se le echa arveja seca,

Como se consiguen los ingredientes. Algunos pueden tener maíz en sus huertas caseras, al igual que zanahorias, habas (casi nadie siembra en Gachancipá, pues el cambio de uso del uso para la ganadería redujo las áreas de cultivo, y por esa razón muchos productos se compran en los mercados, a pesar de que En Gachancipá es una zona de fuerte tradición agrícola)

(Uno de los participantes incluye medidas e incluye una Nueva receta; todos acuerdan que la receta es para 20 personas)

16 tazas de agua

1 mano de res pelada y partida

1 1/2lb de costilla de res

1 lb de carne de cerdo

1 ½ de callo

1 ½ de maíz pelado, cocido blanco

1 lb de papas peladas cortadas en rodajas

1 lb ahuyama cortada y picada

1 berenjena

½ lb de frijol verde (opcional)

½ lb de garbanzo remojado

¼ de pastas en conchitas

2 ramas de guascas

2 cdas de perejil picado fino

Sal pimienta y comino al gusto

2 tasas de hogao (hoguito)

Una pisca de bicarbonato.

Costos del plato. Es costoso con este tipo de ingredientes, básicamente por los tipos de carne (el hueso siempre le da sustancia. Nota. Antes del caldo Maggie, antes se prestaban los huesos para dar sustancia a la sopa)

Observaciones de las abuelas: poca agua para la proporción, pero se puede preparar según la cantidad de personas que lo consumen. Se discute si en realidad se le agrega garbanzo al mute, pero en esencia la receta se mantiene con algunas modificaciones, adiciones y sustracciones.

(Se interrumpe la actividad en 52:33" - 53:10" por el profesional geriátrico)

Se procede a la cuarta hoja (1:00:06")

Hoja 4. Categoría. Otros. **Chitagó o chanfaina.**

Chitagó. (La hoja no tiene una descripción de los ingredientes, así que se construyen en tres los participantes)

Ingredientes (Se discute si los ingredientes iniciales son apropiados; muchos la confunden con la chanfaina):

Arroz Papas Yuca Carne de chivo.

Chitagó y chanfaina es el mismo plato; se sacrifica el cordero y se le saca la sangre; se revuelve para que no le salgan grumos. La sangre se cocina con cebolla, sal y **poleo** (es una planta útil para la tos; **preguntar**) de acuerdo a la cantidad de sangre; a veces le aplican arveja verde. Por otro lado, se cocinan los entresijos del cordero (chivo) después de lavado y picado. En unas veces se revuelve con la sangre o se sirve separado con arroz, yuca, papa salada.

Tiempo de preparación. Ingredientes como la sangre y las arvejas no requieren mucho tiempo de cocción. Lo más demorado son los entresijos que requieren un lavado especial para evitar impurezas.

Precio del Plato. Relativamente costoso debido a la ausencia del chivo; raramente se vende en Gachancipá, pero se vende en Chocontá, Guatavita y Ubaté (el palacio del cordero).

Partes del chivo para comer: las criadillas (testículos) del macho cabrío.

Migración de Guatavita (1:07:34"). En este momento se habla de la migración de Guatavita antes de la construcción de la represa de Tominé. La chanfaina no es un plato exclusivo de Gachancipá, aunque se puede evidenciar su consumo en fiestas o celebraciones especiales; su mejor momento de consumo se realiza en la fiesta de Santa Bárbara en diciembre.

Fechas y momentos de consumo: Fiestas de San Pedro, almuerzos familiares; el plato no requiere unas preparaciones especiales. En diciembre, durante las fiestas de Santa Bárbara, es el plato por excelencia para la preparación.

Se procede a la quinta hoja (1:17:06")

Hoja 5. Categoría. Sopa. Ajiaco gachancipeño.

Ingredientes

Papa del año	Papa criolla	Arveja
Arracacha	Guascas	Mazorca
Pollo	Sal y Agua	
Para servir:		
Faltan: Cilantro y Alcaparras , Arroz, Aguacate y crema de leche.		
Comentarios del grupo: el ajiaco no trae yuca, pero se le agregarían cilantro, alcaparras (como el ajiaco santafereño) y crema de leche (hay varias preparaciones tienen leche como componente adicional; se mencionan los buñuelos). Es importante que el ajiaco tenga crema de leche y alcaparras		
“El gusto mantiene la barriga” (01:21:30”)		
Se procede a la sexta hoja (1:23:32”)		
Hoja 6. Categoría. Sopa. Sancocho.		
El sancocho requiere de gallina. Descripción del dibujo: se dibujan todos los ingredientes sin preparar como la gallina viva, maíz sin pelar		
Gallina	Mazorca	
Plátano	Yuca	
Pollo	Sal	
Cebolla	Cilantro	
Diferencias básicas: los ingredientes base del sancocho son la gallina y la yuca, mientras que para el ajiaco los ingredientes que más se evocan son las alcaparras.		
Pregunta final: ¿Que se hace con los desperdicios?		
Los orgánicos se pueden usar para los animales, o para el huerto como fabricación de abonos.		
No existen cosas que se puedan reutilizar para otros platos y demás		
Reflexiones finales		
1. No es posible encontrar un plato final por la procedencia distinta de todos los platos referenciados durante la actividad (Chitagó, mote, envueltos, arepas)		
2. Por otro lado, es de notarse que muchos de los productos consumidos son hechos a base de maíz y muchos incluyen leche que se agrega a la dieta de los consumidores.		
3. La forma de la construcción de recetas. Las recetas no son fórmulas que se siguen al pie de la letra, sino que se preparan de acuerdo al presupuesto, a situaciones especiales que se preparan con anticipación.		
4. Las bebidas fermentadas siempre tienen ciertos modos y tiempos de preparación que son socialmente consensuados por cuestiones de prevención como la chicha, el guarapo y el masato.		
5. Relevos generacionales que se hacen necesarios para no perder este tipo de consumos entre las generaciones más jóvenes y habitantes nuevos del municipio.		
Elaborada por: John Alexander González		
Nombre del Archivo: 3. La hoja de chigua. Actividad octubre 4 2017.mp3		

Observaciones:	Anexos:
----------------	---------

Nombre del Entrevistador: John Alex González	Fecha: Oct 12 2017
Nombre del Entrevistado : Ana Paulina Sarmiento	Edad: N/a
Lugar / Locación: Residencia de Ana P. Vereda Santa Bárbara, Gachancipá.	Duración: 51:48"

Resumen de la Entrevista:

Perfil del entrevistado:

Residente de Gachancipá durante toda su vida; recibió su terreno como parte de una herencia de sus abuelos distribuida entre sus hermanos, de la cual ella es la representante. Gestora de su propia huerta casera.

Preguntas realizadas:

1. Técnicas de preparación de los alimentos (horno de leña vs estufa de gas)
2. Métodos de abastecimiento de suministro (bastimentos, agua)
3. Procesos para el mantenimiento de la huerta.
4. Capacitación que ha venido recibiendo desde instancias institucionales (Alcaldías, UMATA, Distrito).
5. Relación de la huerta con la alimentación y lo cotidiano.

La visita a la huerta de la señora Ana Paulina Sarmiento se hizo gracias a la intervención de Mary Villamil, presidenta de la Junta de Acción Comunal de la vereda de Santa Bárbara. De la entrevista se extraen tanto comentarios sueltos como citas textuales. La entrevista se realiza en la residencia de la señora Sarmiento, por la proximidad de la casa con la huerta y los vínculos que la entrevistada tiene con su espacio, ya que es posible construir una historia familiar a partir de los lugares comunes, revelando la tradición agrícola que aún se mantiene en el municipio a medida que se camina por la huerta y también revela los problemas a los que se enfrentan los habitantes de las veredas y su conflicto entre las dinámicas urbanas y rurales actuales.

La entrevista comienza en la casa principal, que se encuentra arriba de la de la residencia actual de la señora Sarmiento. Cerca a las primeras construcciones en paredes de adobe y bahareque se encontraron elementos de la cocina como el primer horno de leña y una piedra circular que se utilizaba para moler maíz que, a parte de su funcionalidad como herramienta para la maceración, también recoge una suerte de creencias y funciones alternas. Su forma de cuenco es útil para recolectar agua en épocas de lluvia, haciendo de bebedero para los pájaros visitantes.

1. ¿Cuánto se demora en cocinar en estufa de leña?

*Puede que no sea tanto el tiempo; el cuidado radica en estar ahí; todo depende de mantener el calor y ponerle leña. Queda solo el humo. [...] Esta cocina lleva muchos años, (La cocina queda en la casa fundacional del terreno, atrincherado en unas paredes gruesas de **adobe**). La casa tuvo unas remodelaciones o añadiduras hace 40 años [...] (Ana Paulina afirma que la casa entera puede tener unos 100 años).*

Historia de la casa. Los abuelos, mamá Paula y Ricardo Bustos, bisabuelos; Cristina Canchón, José (no se sabe el apellido) murió joven. El padre de Ana Paulina vivió en la gruta al casarse y por invitación de Cristina se mudaron al terreno, donde construyeron un cuarto al lado de la casa principal y ahí nacieron Ana Paulina y todos sus hermanos. Para el momento del alumbramiento llamaban a Doña **Presencia**, nombre de la partera que recibió a todos los hermanos de Ana Paulina y de la cual ya no se tienen registros.

Utensilios para macerar. En la parte exterior de la casa hay una piedra usada para moler; el cuenco de la piedra siempre tiene agua para que los pájaros pudieran tomar (Buscar foto). Se utilizaba para moler maíz. El agua se traía de un pozo.

(A partir de las generalidades, se hace una visita por la huerta de la Señora Sarmiento)

Técnicas de enriquecimiento mineral para mejorar del suelo (truco de la UMATA) (se habla de la técnica para el **durazno**, de carne rosada y de carne blanca) **Caldo enriquecedor** (para subirle el nivel al calcio) con abono de ganado, melaza y cal viva, se coloca en una caneca hasta que se fermente, luego se abre un hueco a la planta para que se impregne la raíz. (12:24")

... nos dirigimos a la huerta. (13:00")

... A partir de aquí hablamos de las recetas

Uno de los platos más recordados es el **Cocido** (aquí, Paulina nos proporciona los ingredientes y la receta) (13:20)

Cómo hacer un cocido en Estufa de leña

Ingredientes:

(no se especifican las cantidades)

Gajos de cebolla

Papa

Habas y cubios en capas

Punta de pecho (tipo de carne tierna y gorda, de res)

Arveja (en vaina; se cocinaba en la preparación)

Cebolla

Leche.

Preparación:

Se colocan los ingredientes en el fondo de la olla, se cocinaba en estufa de leña.

Cuando los ingredientes ya estaban hirviendo se echaba un poco de leche para darle una tonalidad blanca a las papas y a los demás ingredientes. **Nota importante: el cocido no se comía con arroz.**

(Cerca de los galpones, en la vereda San Martín, vive un señor de nombre Tiberio. Ana Paulina sugiere hablar con él, pues él es quien conoce secretos de preparación de Cocidos)

Se comía en el día, para el almuerzo o cena.

Bebidas

Como bebida, se hacía **guarapo** y la **chicha** se reservaba para conmemoraciones y celebraciones debido que se requería de una semana o más para su preparación, un tiempo prudente para la fermentación. Generalmente, la chicha se preparaba para ocasiones cuya fecha se conoce con anticipación: Bautizos, primeras comuniones o matrimonios. Eso explica que la chicha no se consuma en velorios o entierros.

2. ¿Era costoso preparar un cocido?

*"Depende la cosecha. Generalmente no era caro porque los ingredientes eran frutos de la tierra que se extraían de las zonas de cultivo y huertas; los más costosos era la carne, que se envolvía en **helechos de monte**".*

En las cocinas siempre se guardaban reservas de aditamentos para darle sustancia a las comidas. Uno de ellos era el **Hueso**. El hueso de la pata de la res se salaba y se dejaba al lado de la estufa en una parte alta para que los animales no se lo llevaran; se guardaba para la sustancia de caldos y sopas.

Carnes. Animales de cría, especies menores (pollos) de las que se tenía disponibilidad en las huertas o las residencias. En cuanto a la carne, se podía comprar exclusivamente cuando mataban una res, que generalmente era una vez por semana o menos.

3. *Trascendencia del plato*

Peligro de permanencia y resiliencia por generaciones antiguas, miedo de pérdida de las tradiciones indígenas de la vereda, ya que los jóvenes tienen reticencia a regresar al campo y probar productos de la tierra. Ana Paulina afirma que los jóvenes prefieren alimentos procesados; los jóvenes sienten recelo y vergüenza cuando se les busca involucrar con las actividades del campo, lo que denota una ruptura entre la tradición agrícola del pueblo y la nueva vocación industrial. Eso implica que por otra parte también se siente un ligero hastío e inapetencia por los platos locales y se le concede preferencia a los alimentos procesados o con ciertos aspectos creados por las nuevas dinámicas de vida en el municipio (22:15”)

(... hablamos de casos de migración a la ciudad desde el campo y su posterior abandono generacional)

4. En la Huerta: (Luego de hacer la visita, se discuten aspectos como el cuidado, las plagas y los horarios de riego, fumigaciones con remedios caseros y químicos. (Revisar el 40”); la mariposa guatemalteca, que ataca la papa. Entre las plantas y hortalizas que tienen doña Ana Paulina en su huerta se puede encontrar:

- a. Romero
- b. Tomate de árbol (Amarillo, criollo e injerto de mora)
- c. Pimentón
- d. Tallo (Tallo verde y tallo blanco), de mantequilla
- e. Granadilla.
- f. Plantas aromáticas.
- g. Caléndula.
- h. Papayuela.
- i. Papas (Proceso de cultivo, tiempos 4-5 meses para la papa criolla), papa del año
- j. Orégano.
- k. Arracacha. (¿Tubérculo andino?) Para el ajiaco, se raya y se echa en el ajiaco.
- l. Lechuga crespita
- m. Rábano (2 meses para recogerlo)
- n. Zanahoria
- o. Cilantro
- p. Repollo blanco y morado
- q. Canelón. (Aromático, se usa con aguadepanela)
- r. Pepino de relleno.
- s. Ajenjo (?)
- t. Plántulas de cebolla
- u. Lechuga morada (Uso de cerveza para limpiarla de caracoles y babosas para el **trozador**; o aji para el **tijereto**)
- v. Acelga amarilla
- w. Pepino de monte
- x. Calabacín amarillo y verde (Zucchini, Zapayo italiano)
- y. Acelga morada.
- z. Ahuyama.
- aa. Brócoli
- bb. Coliflor
- cc. Yerbabuena
- dd. Cebollín (para las ensaladas)
- ee. Maíz
- ff. Espinaca.
- gg. Gulupa. (Passiflora)

5. Colaboración e intercambios con otras huertas / vecinos. (46:10’)

La última pregunta de la entrevista se hace con la intención de develar si existen dinámicas de cooperación y trabajo mutuo entre los dueños de las huertas y las instituciones, o si bien hay un modelo de ayuda entre vecinos, a lo cual responden que no existen redes de cooperación, en parte por falta de apoyo institucional, y por otro lado, los procesos de urbanización. También existe la falta de incentivos y organización por parte de los entes institucionales, sumado a las condiciones del clima presentes en la sabana centro (verano intenso y heladas fuertes). Por otra parte, la tecnificación de las huertas caseras también requiere una inversión de capital para su optimización (invernaderos, sistemas caseros de riego, materiales, plásticos, insumos) y la falta de organización de la comunidad por la falta de trabajo cooperativo. También está presente la falta de competitividad y canales de distribución justos que estimulen la compra a precios justos para el productor. Por otra parte, la sugerencia que hacen tanto doña Mary como doña Ana Paulina es la necesidad de hacer un frente común para paliar los daños causados por los fenómenos de variación drástica de temperaturas (*para el momento de la entrevista, no había llovido en Gachancipá por espacio de más de un mes, y las variaciones de temperaturas en la mañana causaban las heladas del altiplano que por lo general atacan los cultivos*), de ese modo, los saberes empíricos y experienciales es posible crear medidas para el cuidado de los huertos y todo lo que se produce en ella.

Anotaciones importantes (A tener en cuenta):

La visita ocurre como una visita casual; se hace un recorrido desde la entrada de la casa (donde tiene la huerta) hasta llegar a la casa principal. Doña Paulina guía el recorrido mientras cuenta los detalles de la primera casa donde pasó su infancia; nos muestra las estructuras de la casa, el horno de leña, una piedra para moler maíz. Relación de platos. Atención a los detalles de preparación de los *cocidos* y la utilización de los ingredientes. Atención con la relación que se establecen con los problemas del agro y las nuevas generaciones (Intervienen Mary Villamil, presidenta de la JAC de Santa Bárbara, Doña Ana Paulina y el entrevistador).

Elaborada por: John Alexander González	
Nombre del Archivo: 4. Ana Paulina Sarmiento Oct 12.mp3	
Observaciones:	Anexos:

Nombre del Entrevistador: John Alex González	Fecha: Oct 10 2017.
Nombre del Entrevistado : Lilia Jiménez	Edad: 79
Lugar / Locación: Residencia de Doña Lilia, Vereda San José, Gachancipá.	Duración: 1:04:25"
<p>Resumen de la Entrevista:</p> <p>Perfil del entrevistado (03:45): Residente de Gachancipá toda su vida. Actualmente vive en la vereda San José en el área rural del municipio. Nació en Nemocón, pero solo vivió allí dos años; el resto de su vida se ha criado en la vereda de San José. Nos habla un poco de los internados en Nemocón, lo importante a destacar es la recepción de estudiantes de la costa como internos. Hija menor de tres hermanos.</p> <p>De niña realizaba las labores de campo: cargar leña, llevar agua y realizaba labores de pastoreo, recoger trigo, habichuela.</p> <p>(por los siguientes minutos se hace un recuento de la vida familiar de Doña Lilia, haciendo énfasis en la historia de su núcleo familiar)</p> <p>Preguntas Realizadas</p> <p>No se escucha nada desde el 0:00:00 hasta 05::05: 05"</p> <p>Sugerencias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Anotar los apuntes importantes y el minuto donde acontecen. 2. Dejar una lista de alimentos y platos que se hayan sugerido. <p>Sobre las recetas:</p> <p>Cuajada Se vendía para preparar las almojábanas que se comercializaban en la estación de tren de Nemocón (De 8 am 1pm - 7pm) –Aquí doña Lilia nos hace un recuento de la actividad ferroviaria-</p> <p>Arroz con lentejas. En la noche, en ocasiones especiales.</p> <p><i>(Atención: muchas de las comidas se hacían en un marco ritual–religioso como la misa de medianoche, en las que se celebraban la misa del rosario. El evento estaba acompañado con jornadas de proyección de película, música al aire libre y comida)</i></p> <p><i>El carretero era un barrial... y el miedo de que llovía y que tenían que traernos cargados... La nochebuena era ir y rezar un rosario (en dos lugares diferentes); en la una (¿abuela?) era comida y donde la otra era la sopa de dulce con cuajada y buñuelo y después todos iban para misa. El padre celebraba el rosario y la novena a las 9 de la noche; y de ahí en adelante ponían un telón (para proyectar) una película. A las 11 de la noche tocaban la música para avisar que empezaba la misa de medianoche y la gente paraba y todos entraban a la misa, y después de misa salían en una esquina de unas señoritas (monjas extranjeras?) y ellas amasaban colaciones y compraban muchas cantidades de vinos que le vendían a los mayores y las colaciones a los niños, que se las daban en lugar de juguetes [...] vendían mantecadas para que se las comieran con el vino (Extraídos del 13:15" 16:00")</i></p> <p>Comidas servidas en Reuniones</p> <p>Colaciones. Se amasaban y se vendían para los niños. Se les daba en lugar de juguetes en navidad.</p> <p>Mantecadas. Se daban en lugar de galletas.</p> <p>Vinos. Se compraba para venderse a los mayores.</p>	

Caldo con gallina.

Sopa de Indios. Se realizaba con cuajada. Se amasaba la cuajada con harina de maíz y huevo; se hacían las bolas y se hacía un caldo con repollo, se cocinaban las bolas con el caldo y luego se servía. (17:17 – 20:40”) Según doña Lilia, el plato se preparaba solo en fiestas. Para esta ocasión solo se preparaban en navidad y la misa al divino niño.

Carne

Repollo

Harina de maíz

Cuajada

Huevo

Sal

Se amasan, como si se fueran a hacer almojábanas

Se cocinaban con el repollo.

(Aquí los niños se quedaban hasta que se ofrecía esta sopa; en palabras de Doña Lilia, esa era la razón por la que los niños se quedaban)

Agua de panela y chocolate con chucula. Se preparaba en la madrugada para alivianar el frío por rezar hasta tarde en la nochebuena (cuando se le rezaba al divino niño)

Cultivo de quinua (19:50 – 29:28”) Doña Lilia es cultivadora de quinua. Comenzó a cultivarla como parte de un proyecto (no se escucha el audio. Preguntar en una segunda entrevista)

Se le pregunta si alguien trabajaba con Quinua, responde que no sabía nada; aprendió del cultivo de quinua en una finca en Sutatausa.

Doña Lilia hace preparaciones de platos a base de quinua (Tomar las recetas de preparación en la segunda revisión de este audio)

Sopa dulce (30:05- 31:02”) se cocina con harina y maíz blanco de porva, se muele y se hace una sopa con canela y canelo

00:50- 1:10”

Festival Gastronómico de Gachancipá: La idea y el plato participante

Envuelto de tres puntas. Envuelto en Quiche. Es un tipo de envuelto que siempre se ha preparado junto con una gallina y una bebida. La tía de doña Lilia siempre llevaba alguna comida preparada a su papá, entre lo que sobresalía la gallina, los envueltos y la bebida; estas preparaciones se realizaban bajo el marco de ocasiones especiales como visitas o cumpleaños

Cuchucos (¿Qué se prepara con el cuchuco?)

Proyecto Paramos (Proyecto impulsado por **Gustavo Petro** como alternativa de sustentabilidad y para reducir el impacto de los desperdicios arrojados a la rivera y afluentes del río Bogotá)

Sustentabilidad Recomendaciones de Doña Lilia para la sostenibilidad y la siembra en pequeños espacios, además hace la anotación al problema generacional en que se encuentra en el campo.

Cosecha de agua Canalización de agua para la reutilización (baños, riego, aseo general)

Anotaciones importantes (a tener en cuenta)

¿El campo está envejeciendo?

¿Se puede pedir un censo de población de las veredas? Revisar estadísticas DANE (Censo Nacional Agropecuario 2014 <https://www.dane.gov.co/files/images/foros/foro-de-entrega-de-resultados-y-cierre-3-censo-nacional-agropecuario/CNATomo2-Resultados.pdf>)

Elaborada por: John Alex González	
Nombre del Archivo: 5. Lilia Jimenez Oct 10.mp3	
Observaciones:	Anexos:

Nombre del Entrevistador: John Alex González	Fecha: Octubre 18 de 2017
Nombre del Entrevistado: Enrique Mancera	Edad: 64
Lugar / Locación: Cabecera municipal de Gachancipá.	Duración: 1´:12:35”

Resumen de la Entrevista:

Perfil del entrevistado:

Ha vivido toda la vida en Gachancipá. Nació el 18 de septiembre de 1952. Vivió en el campo (veredas San José y San Martín) inicialmente y se mudó al casco urbano en 1926 en la casa en la que actualmente vive y en ese año se vinculó a la escuela del pueblo.

Años de Escuela. Estudió en una jornada única en dos jornadas diarias de 4 horas (1958).

Gachancipá en la época de los años 50. (03:50”) La mayor parte de los estudiantes venían de la parte rural del pueblo, así que parte de sus ocupaciones se realizaban en actividades agrícolas como ayudando a los mayores en labores de agricultura y ganadería; en la parte urbana las ocupaciones eran otras, pues afirma que siempre tenían poco tiempo por causa del horario de clases.

¿Qué se cultivaba? Papa, haba, arveja, frijol, trigo y cebada (según la época). La producción de cebada se compraba para la fabricación de cerveza y el trigo se llevaba para los molinos en Bogotá y algunos en Chocontá; en cuanto a la producción de papas, si se producían excedentes se llevaban para vender en Bogotá

¿Qué fiestas se celebraban? (05:30- 10:00) **El Sagrado corazón** y el **Corpus Cristi** (en junio). Se arreglaba el marco de la plaza; se traía lana y musgo y se realizaban unos festones para hacer los desfiles y procesiones en el pueblo. Los **aguinaldos** eran otra fiesta que se celebraba en diciembre. Se hacían las posadas en las esquinas de la plaza; se hacían juegos de aguinaldos de diciembre como el dar y no recibir, pajita en boca, el si y el no, etc., la **celebración de los reyes magos** (En enero), y ferias con exposición bovina, ovina y corridas de toros que se realizaban en la plaza, pues se cerraba y se usaba como arena. Otras celebraciones eran las del 12 de octubre, 20 de Julio, 7 de agosto, y el aniversario de fundación de Gachancipá, que no eran de origen religioso.

Historia de Gachancipá (10:00”) No se sabe la fecha exacta de la fundación al carecer de cedula real, aunque se establece el periodo 1602 a 1610 como fecha estimada de fundación. El nombre del pueblo se confiere de su vocablo muisca que significa “la alfarería del muisca - Gachanzipá” (interfiere la hermana del sr Mancera que afirma que el nombre del pueblo debería escribirse con Z de Zipa y no con “c”)

Cambios en los patrones de población (13:10”) Según el recuento del señor Mancera, los patrones de poblamiento de Gachancipá comenzaron a variar hace unos 20-25 años. (La hermana de don Enrique interfiere para aclarar que la falta de un colegio implicaba que se debía ir a estudiar a Zipaquirá, Tocancipá o Nemocón, hasta la fundación del colegio en el año 1971, gracias a la mejora de los transportes y las comunicaciones). Recientemente, el fenómeno de la urbanización contribuyó al aumento de la población y la migración de otros lugares del altiplano cundiboyacense.

Características de la población (22:00”) Teniendo en cuenta los factores que implicaron cómo variaron los patrones de población y su aumento, se preguntan por algunos factores determinantes. El caso de Guatavita es un aspecto clave de la conversación; por estar cerca, muchos de Guatavita han comprado terrenos y gran parte se han afincado en el pueblo, al igual que personas de Sesquilé y Chocontá; por otra parte, se hablan de las colonias de otras regiones del país que llegan en busca

de trabajo en el sector de las flores. Además, hay una población flotante, personas que trabajan en empresas locales pero que no viven del todo en Gachancipá.

Medios de acceso (16:00" - 19:40"). Se llegaba en tren de pasajeros y de carga todos los días; el de carga era más barato y llegaba directo a la estación de la sabana en Bogotá; se llevaba carbón, papa, trigo y se traían abonos, comida para el ganado y hierro de las acerías Paz del Río, aprovechando los vagones del tren. En las estaciones, salían las señoras con canastas a vender comida: arepa, gallina, almojábanas, queso, bocadillo, masato, envueltos, papas rellenas. Con el problema de FCN (Ferrocarriles Nacionales) se vino acabando eventualmente el tren de pasajeros y el de carga. En la vida social, el tren rompía la rutina del municipio y muchos de los habitantes podían movilizarse hasta Tocancipá en el tren en la mañana y se regresaba en la tarde, o para ir a Chiquinquirá desde la Caro.

Nacimiento de las industrias de flores (25:16"): ¿Cómo se establecen las industrias de flores? Aunque don Enrique no lo define como la consolidación de una Industria, todo comenzó con una finca que se llamaba **El jardín**, donde la **familia Ramírez Ocampo** fundaron **Flores del campo**. Posteriormente ya llegaron otros grupos de personas que establecieron sus invernaderos. Actualmente ya quedan unas 11 empresas, entre ellas, **Tominé, Agromonte, Queen Floyds, La Sabana, Agrícola Acevedo, Aloha**, entre otras. El precio del suelo y el agua era muy bajo, y eso les permitió conseguir todo con buenos precios, junto con las ventajas logísticas de transporte e infraestructura de carreteras, lo que les permitía llevar sus productos con más facilidades. Con el POT de 2009 se estableció la denominación de industrias de flores.

Choques generacionales y relaciones entre ciudad-campo ¿Si hay percepción en esos choques? (28:30") Si ha habido cambios. La mayor parte de la población vive en el perímetro urbano, puede que sea por causa de la zona urbana, además que habitantes de campo se han venido instalando en la zona urbana, *lo que compromete las actividades tradicionales de campo, que han quedado desplazadas, la agricultura ya no se ve (EM)*. Los jóvenes tienen muy pocas relaciones con el campo. Muchos que pueden terminar el colegio salen para las universidades o migran para Bogotá. Por otro lado, muchos de esos jóvenes no pretenden dedicarse a las actividades rurales.

Comidas de infancia. ¿Qué se comía? (32:40")

Sopas. Se preparaban mucho en las casas. (Cuchucos y mazamoras). En semana santa se preparaba el Mute.

Envueltos. De mazorca y de tres puntas.

Queso y productos lácteos. Muchos contaban con ganado lechero que le proporcionaba a leche y los productos lácteos. El queso era casero al igual que la cuajada.

Aves. Gallina y pollo

Papa. Se cultivaba y se consumía bastante.

Postres. Natillas, colaciones y amasijos. Se hacían almojábanas, buñuelos, galletas que se consumían con masato. ¿Qué es una colación? *Eran las galletitas que se hacían en la casa, las almojábanas y había unos bizcochitos que se preparaban en ese tiempo [...] eran para acompañar con masato o gaseosa. (EM)* (Se hablan de unas colaciones Ramo)

Carnes. Aves (pollo y gallina) Cordero, Porcinos, Res y vacunos, chivo.

Chanfaina, o *chitagó* que son las vísceras del cordero. Se picaba el cordero y se podía hacer en reuniones familiares. No podían faltar en las plazas de mercado, pues se conseguía bastante carne de cordero.

¿Hubo plaza de mercado? Formalmente nunca hubo una plaza de mercado en Gachancipá, así que todos iban a Sesquilé (se iban los lunes) o a Zipaquirá (se iban los martes)

Relación con el gusto. Don Enrique recuerda mucho el cordero con los envueltos de mazorca; también se consumían cuajadas y envueltos.

El envuelto de tres puntas. En un tiempo se preparaba con frecuencia, pero fue reemplazado por el de mazorca. El de tres puntas es solo preparado por Don Fernando (en la esquina de la plaza). Es posible reformular ese plato a partir de su

envoltura, pues el quiche no le confiere ciertas propiedades de sabor al envuelto, ya la baja disposición de la hoja de quiche y su función para la sostenibilidad del agua no permite que se siga utilizado para su preparación.

Tamal. Lo común del tamal es que no es un plato específico del área de la sabana. Se hablan de las hojas de envoltorio con la hoja de *chisgua*, especial para envolver el tamal

La comida en muchas festividades era compartida en épocas de fiesta, así que muchos vecinos se obsequiaba mutes, natillas, buñuelos, etc. Esta parte contribuye al menú gachancipeño y ha sido proporcionada por los habitantes de más antigüedad en el pueblo. Otro factor importante es la contribución de las técnicas de preparación como aporte de los grupos poblacionales que han venido llegando, el ritmo de los tiempos, la disponibilidad de nuevos alimentos y la desaparición de alimentos de vieja data por razones de afecto a la sostenibilidad del ambiente como el envuelto de las tres puntas.

¿Qué se consume hoy? (49:10") se reemplazan muchos platos para el consumo por cuestiones de rapidez del plato. Las sopas por ejemplo son más rápidas y reducen el proceso de maceración de sus ingredientes de base como la cebada; además es más sencillo preparar sopas instantáneas. Por otra parte, hay otros platos en supuesta desaparición como el cocido ya que, además de lo complejo de su preparación, sus ingredientes no son del gusto de las nuevas generaciones.

¿Qué se debería tener en cuenta para definir el plato típico/ tradicional de Gachancipá? (54:52") Si hablamos de un plato tradicional, hay que saber qué es lo que se prepara aquí y que sea asequible, es decir que aun existan personas que lo puedan preparar, que los restaurantes lo preparen (Revisar la transcripción literal de esta afirmación de don Enrique)

Elaborada por: John Alex González	
Nombre del Archivo: 6. Enrique Mancera Oct 18.mp3	
Observaciones:	Anexos:

Referencias.

Fuentes Primarias

Fernández de Piedrahita, Lucas (1624-1688) *Historia General de las conquistas del Nuevo Reino de Granada*. Biblioteca Nacional de Colombia. [Fecha de consulta: 12 de agosto de 2018]. Disponible en:

<http://bibliotecanacional.gov.co/es-co/colecciones/biblioteca-digital/publicacion?nombre=Historia+general+de+las+conquistas+del+Nuevo+Reyno+de+Granada>

Fernández de Piedrahita, Lucas (1624-1688) *Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada: a las S. C. R. M. de d. Carlos Segundo rey de las Españas y de las Indias*. (Artículo en línea) [Fecha de consulta: 2 de julio de 2018] V2 Disponible en <https://reclus.files.wordpress.com/2008/10/simon-fray-pedro-noticias-historiales-v-2.pdf>

Rodríguez Freyle, Juan, (1566-1638). El carnero [recurso electrónico] / Juan Rodríguez Freyle ; [presentación, Hugo Hernán Ramírez]. -- Bogotá: Ministerio de Cultura: Biblioteca Nacional de Colombia, 2015. (Biblioteca básica de cultura colombiana. Literatura / Biblioteca Nacional de Colombia)

Fuentes de Archivo

Archivo General de la Nación. Fondo Caciques e indios, Tomo 20, folios 712-731. Bogotá

Archivo General de la Nación. Fondo Misceláneos, Tomo 69, folios 454-509. Bogotá

Archivo General de la Nación. Fondo Tributos, Tomo 15, folios 313-316. Bogotá

Archivo General de la Nación. Fondo Tributos, Tomo 22, folios 783-802. Bogotá

120

Fuentes Secundarias.

Arribas Jimeno, A. (2004). *Sabores que saben. Los alimentos de la naturaleza*. Madrid: Alianza Editorial.

Biblioteca Basica de Cocinas Tradicionales de Colombia . (2012). *Mesa y cocina del siglo XIX* . Bogotá: Ministerio de Cultura.

Burke, Peter (2008). *What is Cultural History? United States: Polity*.

Coe, S. D. (2004). *Las primeras cocinas de America*. Mexico D.F.: Fondo de Cultura Económica.

Coleccion Libro al viento . (2012). *Recetario santafereño* . Bogotá: Alcaldia Mayor de Bogotá .

Coleccion libro al viento. (2012). *Fabulas de Iriarte*. Bogotá: Alcaldía de Bogotá.

Autores Varios (2012). *Colombia: cocina de regiones*. Bogotá: MNR Comunicaciones.

Dikanka, M. (2003). *De viandas, sancochos y amasijos*. Bogotá: Quebecor World.

Fernandez de Hernandez, M. (s/f). *La cocina exquisita* . Medellin : Gamma.

Fernandez-Armest, F. (2001). *Food. A History*. London: Pan Books.

- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Grijalbo.
- Gauta Rozo José (1998). Alimentación y medicina entre los muiscas. Bogotá: Ediciones Naidí, Colección de estudios culturales -CIAM-.
- Goody, J. (1995. Primera edición). *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Gedisa.
- González Salgado, John Alexander (2016). *Crónicas desde el estómago: la forma de alimentarse en la América Colonial*. Bogotá.
- Guhl Nimitz, E. (2015). *Los paramos circundantes de la sabana de Bogotá Edición conmemorativa*. Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis.
- _____ (2015, Segunda Edición). *Colombia: bosquejo de su geografía regional. Edición conmemorativa. Tomo II*. Bogotá : Univesidad de los Andes; Universidad Nacional; Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis.
- _____ (1981). *La sabana de Bogotá, sus alrededores y su vegetación*. Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis.
- Harris, M. (1996). *Vacas, Cerdos, Guerras y Brujas. Los enigmas de la Cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hillera, C. H. (2012). *Nuestras cocinas desde el Nevo Reino de Granada (Siglo XVI) hasa la República (Siglo XIX) a la luz de los escritos de algunos conistas y viajeros*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Instituto Geografico Agustin Codazzi (IGAC). (2011). *Geografía de Colombia*. Bogotá : Imprenta Nacional.
- Langebaek, Carl Henrik (1985). *Mercados, poblamiento e integracion etnica entre los muiscas. Siglo XVI*. Bogotá: Banco de la Republica.
- _____ (1994) *Dieta y desarrollos prehispánicos en Colombia*. Revista Credencial Historia N° 60. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/dieta-y-desarrollos-prehispanicos-en-colombia>
- Ultima Recuperacion: Agosto 15 de 2018
- Lectores, Circulo de. (1991). *El menu diario colombiano*. Bogotá: Circulo de lectores.
- Lucan, M., & Gray, D. (2007). *Una cena con Calígula* . Barcelona: Alba.
- Montanari, M. (2004). *La comida como Cultura*. Madrid: Tera.
- Mutis y la expedición botánica*. (1983). Bogotá: El Ancora Editores .
- Olivos Lombana, A. (2011). *Historia de Gachancipá. Raices y senderos de un pueblo*. Gachancipá: Alcaldía Municipal de Gachancipá.
- Pazos Barrera, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Rojas de Perdomo, L. (2012). *Comentarios a la cocina precolombina: de la mesa europea aal fogon amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura .
- Romero Sánchez, Guadalupe (2010). *Los pueblos de indios en Nueva Granada*. Granada: UNAL, colección *A trio y Patrimonio*.
- Sánchez, E., & Sánchez , C. E. (2012). *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura .

- Sánchez, Enrique, Sánchez, Carlos E. (2012). *Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Sánchez Villalobos, Martha Lucia (2018). Texto con ilustraciones cocinas tradicionales. Bogotá: Archivo General de la Nación.
- Suarez Montoya, A. (2007). *El modelo agrícola colombiano y los alimentos en la globalización*. Bogotá: Aurora.
- Triana, M. (1984). *La Civilización chibcha*. Bogotá: Biblioteca Banco Popular.
- Warman, A. (1995). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México D.F: Fondo de Cultura Económica.

Fuentes Electrónicas

Decretos y Disposiciones

- Alcaldía Municipal de Gachancipá (Cundinamarca) (2016). *Convenio de Cooperación interinstitucional suscrito entre la universidad Autónoma de Colombia y el municipio de Gachancipá, Cundinamarca*. Gachancipá.
- (2009). Decreto 22 del 16 de Abril de 2009. Por el Cual se ajusta el plan de ordenamiento territorial del Municipio de Gachancipa adoptado mediante el Acuerdo N° 005 de 2000.

122

- Alcaldía Municipal de Sotaquirá (Boyacá) (2014). *Acuerdo 002 (25 de febrero de 2014) Por el cual declara a los indios sotaquireños como patrimonio cultural y plato típico del municipio de Sotaquirá, Boyacá*.

Artículos de revistas y ponencias

- Bohórquez Caldera, Luis Alfredo, Concepción sagrada de la naturaleza en la mítica muisca. Franciscanum. Revista de las ciencias del espíritu [en línea] 2008, L (Mayo-Agosto):
 [Fecha de consulta: 6 de octubre de 2018] Disponible en: <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=343529807006>>
- Cárdenas Poveda, Luz Marina; Rodríguez Espejo, María Yamile (2011). *Estudio de la agroindustria de las flores en Colombia y la creación de una empresa productora de flores*. Universidad de la Sabana. Bogotá.
- Castillo Ríos, Jenny Lizeth (2014). *Cocina colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana*. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad Javeriana.
- Echavarría, o; Osorio H.; Macías, K. *Floricultura en la Sabana de Bogotá. Estudio de caso del proceso de la poscosecha de flor tipo exportación*. Revista Clepsidra. Vol. 11 N°2 Julio-diciembre de 2016.
- Martínez Pérez, Fredy Enrique (2016) *Enseñanza de la Historia a partir de la Gastronomía*. Ponencia , Bogotá.

Pohl-Valero, Stefan. "La raza entra por la boca": *Energía, alimentación y eugenesia en Colombia 1890-1940*. Hispanic American Historical Review 94 N°3. Versión en español de Universidad del Rosario. Bogotá, 2014.

Valero, Edgar Augusto; Camacho Reyes, Karina (2006). *El lado oscuro en las prácticas de responsabilidad social corporativa del sector floricultor*. Revista INNOVAR. Vol. 16 N°27. Enero-junio.

Revista Fronteras de la Historia

Mora Pacheco, Katherine Giselle (2005). *Los agricultores y ganaderos de la sabana de Bogotá frente a las fluctuaciones climáticas del siglo XVIII*. Revista Fronteras de la Historia. Vol. 20° N°1, Enero- junio.

Castaño Pareja, Yoer Javier (2007). "Y se crían con grande vicio y abundancia": *la actividad pecuaria en la provincia de Antioquia, siglo XVII*. Revista Fronteras de la Historia. Vol. 22° N°2, Julio-diciembre.

Saldarriaga, Gregorio (2005). *Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVIII*. Revista Fronteras de la Historia. Vol. 20° N°1, Enero- junio.

Castaño Pareja, Yoer Javier (2017). El consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafe del Nuevo Reino de Granada, 1572-1716. Revista Fronteras de la Historia. Vol. 22° N2, Julio- diciembre.

123

Revista Credencial Historia

Moreno Blanco, Lácydes. Aportes regionales a la cocina criolla. Revista Credencial Historia N° 60. Disponible en

<http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/aportes-regionales-la-cocina-criolla>

Martínez Carreño, Aída. La mesa Republicana. Revista Credencial Historia N° 60. Disponible en

<http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-60/la-mesa-republicana>

Estadísticas y mapas

Secretaria de Agricultura y desarrollo rural. Oficina asesora de planeación agropecuaria. (2015) *Estadísticas agropecuarias Vol. 25*. Secretaria de Agricultura, Gobernación de Cundinamarca. Bogotá: Soporte en CD-ROM

Entrevistas y trabajo de Campo

- (2017, Agosto 25) Entrevista a Giovanni García y Ofelia Morales, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca. Casco urbano.
- (2017, septiembre 6) Entrevista a Marilúz Torres, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca. Casco urbano.
- (2017, Septiembre 27) Entrevista a Adultos Mayores de la Casa del adulto Mayor, realizada por John Alexander González en el marco de la actividad "La hoja de Chisgua". Gachancipá, Cundinamarca, Casco urbano.
- (2017, Octubre 4) Entrevista a Adultos Mayores de la Casa del adulto Mayor, realizada por John Alexander González en el marco de la actividad "La hoja de Chisgua". Gachancipá, Cundinamarca, casco urbano.
- (2017, Octubre 10) Entrevista a doña Lilia Jiménez, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda San José.
- (2017, Octubre 12) Entrevista a doña Ana Paulina Sarmiento, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda Santa Bárbara.
- (2017, Octubre 18) Entrevista a don Enrique Mancera, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, casco urbano
- (2017, Octubre 26) Entrevista a doña Ana Isabel y doña Rafaela Lozano, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda la Aurora.
- (2017, noviembre 20) Entrevista a doña Miriam Torres, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda San Bartolomé.
- (2018, julio 7) Entrevista a doña Lilia Jiménez, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda San José.
- (2018, julio 7) Entrevista a doña Graciela Montaña, realizada por John Alexander González. Gachancipá, Cundinamarca, Vereda San José.