



UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
CHIMBORAZO

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades

CHAKIÑAN

ISSN 2550 - 6722

Número 22 / ABRIL, 2024 (186-197)

**TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN
ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE,
COLOMBIA**

*GASTRONOMIC TRADITIONS OF ANCESTRAL ORIGIN IN
THE CUNDIBOYACENSE HIGHLANDS, COLOMBIA*

DOI:

<https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>

Artículo de Investigación

Recibido: (14/06/2023)

Aceptado: (08/09/2023)

Juan Manuel Montes Pérez



*Fundación universitaria San Mateo, programa de
Gastronomía, Bogotá D.C, Colombia*
jmmontes@sanmateo.edu.co

Alvelayis Nieto Mejía



*Fundación universitaria San Mateo, programa de
Gastronomía, Bogotá D.C, Colombia*
anietom@sanmateo.edu.co



TRADICIONES GASTRONÓMICAS DE ORIGEN ANCESTRAL EN EL ALTIPLANO CUNDIBOYACENSE, COLOMBIA

GASTRONOMIC TRADITIONS OF ANCESTRAL ORIGIN IN THE CUNDIBOYACENSE HIGHLANDS, COLOMBIA

RESUMEN

El altiplano cundiboyacense, conocido como un importante productor agrícola que garantiza la seguridad alimentaria de varios departamentos del país, fue el asentamiento de la comunidad indígena Muisca que legó un acervo gastronómico materializando saberes, técnicas y conocimientos ancestrales derivadas en preparaciones gastronómicas y cocina tradicional transmitidas por vía oral. En la actualidad estas manifestaciones gastronómicas se encuentran amenazadas en tanto no están documentadas y no se ha generado un reconocimiento y valor simbólico que contribuya con su mantenimiento y divulgación. En consecuencia, el objetivo de este estudio es conocer las técnicas, saberes y conocimientos asociados a la gastronomía ancestral de origen indígena en el altiplano cundiboyacense de Colombia. La metodología investigativa se estructuró a partir del enfoque cualitativo y el método etnográfico; las técnicas utilizadas fueron la observación y las entrevistas semiestructuradas; la información se sistematizó y analizó a partir del software de análisis cualitativo Atlas.ti. Los resultados evidencian que la gastronomía ancestral y sus cocinas tradicionales se constituyen en un acervo cultural fundamental que determina la identidad de los territorios; cohesiona y entretiene la memoria e imaginarios sociales como vehículos de acercamiento cultural que deben ser mantenidos, divulgados y recreados.

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, patrimonio, cultura, ancestral, inmaterial.

ABSTRACT

The Cundiboyacense highlands, known as an important agricultural producer that guarantees food security for several departments of the country, was the settlement of the Muisca indigenous community. The muisca bequeathed a gastronomic heritage materializing knowledge, techniques, and ancestral knowledge derived from gastronomic preparations and traditional cuisine transmitted orally. Nowadays, these gastronomic manifestations are threatened because they are not documented and recognized as a symbolic value which contributes to their maintenance and dissemination. In this light, this study aims to learn about the techniques and knowledge associated with the ancestral gastronomy of indigenous origin in the Cundiboyacense highlands of Colombia. The research methodology was structured on the basis of the qualitative approach, and the ethnographic method. The techniques used were observation and semi-structured interviews. The information was systematized and analyzed using the Atlas.ti qualitative analysis software. The results show that ancestral gastronomy and its traditional cuisines constitute a fundamental cultural heritage that determines the identity of the territories. It also coheres and interweaves the memory and social imaginaries as vehicles of cultural approach that should be maintained, disseminated, and recreated.

KEYWORDS: *Gastronomy, heritage, culture, ancestral, immaterial*

INTRODUCCIÓN

El Patrimonio Cultural Inmaterial está compuesto por valiosas manifestaciones, prácticas, costumbres y tradiciones transmitidas de generación en generación; posee un valor simbólico, pues genera un sentimiento de identidad y pertenencia a una comunidad (Nieto & Cárdenas, 2018).

De tal manera, la gastronomía se constituye en una manifestación del patrimonio cultural inmaterial, al estar determinada por un conjunto de técnicas, saberes y conocimientos de origen ancestral asociados a su preparación. La cocina del altiplano cundiboyacense tiene sus raíces en el mestizaje gastronómico de los indígenas Muiscas, esclavos africanos y colonos españoles. La fusión de esta gastronomía cuenta entre sus principales ingredientes con tubérculos, granos y hortalizas; preparaciones acompañadas con carne de cerdo, res y pollo.

La gastronomía constituye una identidad territorial matizada por la interculturalidad y las condiciones de clima y paisaje que, a partir de sus diversos productos y junto con los saberes culinarios materializan platos típicos con una carga histórica e identitaria (Guzmán-Díaz et al., 2019).

Los lugares se asocian a su comida y a su vez a las tradiciones y saberes de los grupos humanos que los habitan, de tal manera, se constituyen en paisajes gastronómicos complementados con sus lazos históricos, políticos, económicos, que guardan relación con la comida y su producción desde lo tangible y lo simbólico.

Así entonces, los mitos fundacionales de los territorios se encuentran asociados a la cultura y a sus prácticas gastronómicas, como elementos comunes de cohesión en los que se entretajan memorias e imaginarios indígenas, europeos y africanos (Meneses, 2019); trietnia que, desde un mestizaje cultural define la cocina y el hábito diario de la preparación y el consumo

de los alimentos. Arias-Hidalgo & Morant (2020) reconocen la importancia de los saberes gastronómicos y las tradiciones culinarias como una manifestación del patrimonio cultural de los pueblos, que debe ser reconocida, divulgada y protegida con instrumento de salvaguardia y protección, de esa manera:

El turismo gastronómico, los productos alimenticios y las especialidades culinarias se convierten en vehículos de acercamiento cultural en la medida en que se configuran como elementos identificadores de pueblos y territorios. Esta nueva forma de aproximación cultural de un lugar, región o país tiene un carácter más activo y vivencial, lúdico y festivo y, a priori, procura un desarrollo sostenible. (Rodríguez & Sánchez, 2020, p. 18)

La recreación de prácticas culturales por medio de fiestas o turismo permite la valoración de los elementos patrimoniales y culturales de un área geográfica (Mundim, 2021), ya que incentiva a conocer las manifestaciones propias de los nativos y sus herencias. Refiriéndose a la simbiosis de la figura festiva y su convergencia en el patrimonio cultural inmaterial, Pérez & Avendaño (2021) argumentan que las fiestas y celebraciones conforman un linaje cultural de profundo significado ritual para comunidades o grupos.

Estas expresiones contienen un fuerte compromiso social, pues no solo infunden un sentimiento de identidad y continuidad, sino que se erigen como un auténtico crisol de la diversidad cultural, inherentes al patrimonio vivo, el cual evoluciona constantemente y al mismo tiempo, se ve amenazado por las repercusiones de la globalización, así como de los diversos conflictos que convocan a su disgregación cultural (Nieto, 2020).

Los procesos culturales y las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial, como la cocina tradicional, son dinámicos, cambiantes y vulnerables a los cambios sociales. Desde esa perspectiva, Cid et al. (2019) reconocen que los procesos de mundialización y de transformación

social, por un lado, crean condiciones propicias para un diálogo renovado entre comunidades, pero por el otro, traen consigo, al igual que los fenómenos de intolerancia, graves riesgos de deterioro, desaparición y destrucción del patrimonio cultural inmaterial.

La presente investigación se propone conocer las técnicas, saberes y conocimientos asociados a la gastronomía ancestral de origen indígena en el altiplano cundiboyacense colombiano. El problema identificado radicó en que las cocinas tradicionales y el conjunto de técnicas, saberes y conocimientos propios de la gastronomía ancestral del altiplano mencionado están desapareciendo paulatinamente, en tanto que, muchas de las preparaciones de origen indígena no integran los menús tradicionales ofertados en la región. Las prácticas no se están documentando, recreando y, por ende, valorando; lo cual va en contravía de los objetivos de la política cultural nacional que pretenden salvaguardar, proteger, conservar y divulgar el acervo cultural de los colombianos.

Entre los antecedentes pueden mencionarse investigaciones relevantes como la de Wanumen-Mesa et al. (2020) quienes mencionan que las tradiciones gastronómicas derivan en un paisaje como lugar único y auténtico; así entonces, un paisaje gastronómico determinado por contextos y múltiples dimensiones tanto exógenas como endógenas; un paisaje construido en la medida que exista un sistema de significados para que los individuos otorguen un valor simbólico, a partir de los dispositivos de protección institucionales.

De la misma manera, Hernández et al. (2019) proponen que la recreación de la culinaria ancestral por parte de las portadoras de saberes gastronómicos permite entrever el fortalecimiento de la estructura social, en tanto que existen asociaciones entre el lugar y su comida, a partir de los cuales se genera una estructura de relaciones, significados, representaciones, valores simbólicos y, sobre todo, identidad, frente a lo que se produce y lo que se consume en términos de alimentación.

Para Troncoso (2021) la gastronomía étnica es un factor determinante en la construcción

de los saberes alimentarios en términos de preparaciones y modos de consumo, lo cual lleva a establecer diferencias y similitudes culturales entre grupos que por medio de su recreación y práctica permiten la interculturalidad y la cimentación de la identidad gastronómica a partir de los rituales asociados a sus preparaciones.

METODOLOGÍA

La metodología del presente trabajo asumió un enfoque cualitativo buscando conocer las técnicas y saberes ancestrales de la gastronomía cundiboyacense, este enfoque posibilita identificar el carácter intersubjetivo, tanto de la vida social como de su conocimiento, pues permitió centrar la mirada en los portadores de los saberes tradicionales respecto a sus representaciones de la gastronomía tradicional.

Es preciso aclarar que el método etnográfico entregó elementos fundamentales en la definición de ese camino lógico y coherente, en el acercamiento a la comunidad desde un ejercicio participativo, para responder a cuatro momentos fundamentales de la investigación: el qué se está haciendo, qué ha ocurrido, el porqué es importante adentrarse en esta problemática y, por último, el cómo ocurrió (Cotán, 2020). En esa misma vía, se definieron dos fases para la consecución de la información:

- La primera fase se centró en la búsqueda documental desde fuentes secundarias de información para conocer la identidad gastronómica cundiboyacense y algunas técnicas y saberes asociados a sus preparaciones tradicionales. La información fue sistematizada a partir de matrices de análisis documental y sintetizada en el modelo que propone Cornejo (2009).
- La segunda fase estuvo orientada a conocer las técnicas y recetas tradicionales de las cocineras como portadoras de

saberes ancestrales culinarios, a través de entrevistas en profundidad (Guzmán, 2021), posteriormente sistematizadas a partir del software de análisis cualitativo Atlas.ti, que identificó convergencias que definieron categorías posteriormente plasmadas en una red gráfica. Para el proceso de análisis de la información fueron determinantes los aportes de la Teoría Fundamentada de los Datos de Andréu et al. (2007), pues permitió atender la emergencia de categorías novedosas.

La selección de las cocineras participantes se realizó por medio del muestreo no probabilístico por conveniencia, a partir de la base de datos de la gobernación de Boyacá que tiene caracterizadas 27 cocineras tradicionales de herencia indígena de la comunidad Muisca del altiplano cundiboyacense. Las entrevistas fueron realizadas a tres cocineras tradicionales del departamento de Boyacá, en tres estadias etnográficas en las siguientes fechas: octubre 11, 19 y 26 de 2022.

Se obtuvo el consentimiento informado por escrito y se notificó que la información obtenida tenía un propósito académico. La selección de las participantes se realizó a partir de cuatro criterios fundamentales como lo proponen Menor-Campos et al. (2022):

- a) El criterio teórico desde las técnicas, saberes y tradiciones de las portadoras de los saberes locales.
- b) El criterio metodológico para la selección de los informantes culturalmente más relevantes para el estudio. Elaborar preparaciones desconocidas en la oferta gastronómica local.
- c) El criterio instrumental, en términos de conocimientos edad y experiencia gastronómica.
- d) El criterio subjetivo, en relación con el involucramiento de los investigadores frente a sus prejuicios que pudieran afectar la investigación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este apartado se profundiza en los hallazgos derivados de las entrevistas en profundidad realizadas a las portadoras de saberes gastronómicos ancestrales del altiplano cundiboyacense. Se presentan las prácticas gastronómicas tradicionales respecto al conjunto de técnicas, saberes y conocimientos asociados a su elaboración. Se pretende analizar los cambios suscitados en la relación producción-alimentación en la cultura culinaria del área de estudio y dejar de manifiesto imaginarios, representaciones y valores simbólicos de los campesinos a partir de sus tradiciones gastronómicas.

EL JUTE DE MAÍZ

El jute, preparación de herencia indígena, se elabora a partir de maíz o papa enterrados en zonas húmedas, ya sea ríos, humedales o lagos, con el fin de llevar a cabo un proceso de descomposición conocido por las cocineras como *jutearse*, el cual puede durar desde varias semanas hasta meses.

La primera portadora de saberes gastronómicos tradicionales entrevistada vive con su familia en su finca en el municipio de Ramiriquí; se dedica a enseñar sobre las preparaciones tradicionales de Boyacá que están desapareciendo y respecto al jute menciona lo siguiente:

El jute de maíz no es muy conocido aquí en Ramiriquí y tampoco es un alimento que guste mucho porque huele muy fuerte, lo mantenemos como tradición porque los jutes daban la posibilidad de tener papa para alimentarse después

de acabada la cosecha. (Y. T. Torres, comunicación personal, 11 de octubre, 2022)

Aunque para anteriores generaciones constituía un plato exquisito, al que incluso se le atribuían propiedades medicinales, sensorialmente no se ve como una comida apetitosa, lo que impide que tenga mayor reconocimiento fuera de algunos municipios. Décadas atrás, incluso siglos, las cosechas no eran constantes debido a factores exógenos, incluso por relatos históricos, solo se tenía una al año, por lo cual, para asegurarse de tener papa disponible se ponía a jutear “el riche” (la papa más pequeña) durante meses para transformarla en jutes. Este proceso permitía tener disponibilidad de alimento en periodos prolongados de escasez. Respecto a esto, Rodríguez (2020) alude a que los jutes podían haber sido útiles para deshacerse de la toxicidad de los tubérculos silvestres disponibles en épocas precolombinas, que no hubiesen podido ser comidos sin haberlos puesto a jutear.

No es de extrañar que procesos tradicionales como estos (ver figura 1) se hayan replicado en el altiplano cundiboyacense, de esa manera, mencionan Delgado & Ocampo (2021), la gastronomía de Cundinamarca y Boyacá se ha influenciado mutuamente, por lo que existen preparaciones replicadas en diferentes pueblos donde reciben algunos cambios en su receta, ya sea variando algunos ingredientes, su método de cocción o incluso, la aceptación de los comensales, lo cual hace que algunas preparaciones tengan mayor o menor reconocimiento, como el caso del jute.



Figura 1: Preparación del Jute

EL ROSTRO DIVINO

No se tiene un origen exacto sobre esta receta ya que sus registros bibliográficos son casi nulos, pues no ha salido más allá de pequeños pueblos en Boyacá y Cundinamarca. Existen dos registros de esta preparación, el primero encontrado en el libro *Cuadros de Costumbre*, recopilación de cuentos cortos sobre la cotidianidad y las costumbres campesinas:

y el pueblo, siempre humilde, se contentaba con su merienda, es decir, con las indispensables papas cubiertas de hilachoso queso y de sabroso guiso, provocando con su fragancia el apetito, recreándose el gusto al masticar un rostro de cordero sazonado delicadamente y tostado al calor de un fuego lento, desengrasando luego con ricos tragos de la que Dios crio tan amarilla y sabrosa (chicha). (Rodríguez, 2020, p. 41)

Un segundo registro se ubicó en un recetario proveniente del siglo XIX, compilado por García Ángel (2012) y publicado en dicho año por la Alcaldía Mayor de Bogotá, donde se incluye una receta para preparar el Rostro Divino que en la capital se solía acompañar con arepas. La apariencia del plato lo relegaba como alimento de pobres y obreros. En la contemporaneidad, el consumo del Rostro Divino (ver figura 2) posee una clientela específica y solo se prepara en pocos pueblos de Boyacá como Santa Rosa de Viterbo. Gracias al trabajo en la plaza de Doña Jerónima Chinome, cocinera tradicional, se mantuvieron vivas las tradiciones gastronómicas de herencia indígena, incluida la relacionada con la preparación del Rostro Divino. Le sobreviven sus hijas y nietas quienes heredaron el puesto de comida; menciona una de ellas:

Esta preparación es muy difícil de conseguir, pues pocos la consumen, como se da cuenta no tiene la mejor apariencia, casi que los únicos que lo comen son los mismos trabajadores de la plaza de mercado y uno que otro curioso. Pero eso sí, cuando lo prueban,

casi con los ojos cerrados, los cautiva su sabor, es mucha sustancia; ahora lo acompañamos con papas, yuca y ají. (C. Díaz, comunicación personal, 19 de octubre de 2022)

Resulta evidente que la identidad local de determinado territorio se manifiesta en la comida que se vende y consume, una suerte de paisaje gastronómico entendido como una práctica social donde se generan relaciones, significados, representaciones y valores simbólicos (Prat, 2020).

Su consumo es reducido, no solo por la apariencia sino por sus altos contenidos de colesterol. No obstante, los consumidores locales manifiestan un vínculo con la gastronomía de antaño, la que preparaban sus padres y abuelos en los almuerzos de los domingos; comidas sencillas de hogares empobrecidos que de cualquier forma recreaban la gastronomía indígena que con el tiempo se perdió.

Mundim (2021) clasifica a la gastronomía como una construcción social influenciada por el entorno, en la que se entrecruzan saberes alimentarios, preparaciones y modos de consumo, que a partir de viejas identidades construyen la interculturalidad gastronómica desde las memorias colectivas y los rituales. En esa perspectiva, el Rostro Divino establece con sus comensales vínculos afectivos, históricos y culturales derivados de un imaginario popular, de sus narraciones y recuerdos.



Figura 2: Preparación del Rostro Divino con mute

En el departamento de Cundinamarca, cerca del Páramo de Sumapaz, se encuentra la vereda El Hato, donde portadoras de saberes gastronómicos preparan el Rostro Divino, cuya técnica de elaboración resulta similar a las utilizadas en la plaza de Santa Rosa de Viterbo en el departamento de Boyacá.

Sacrificar un cordero o un cabrito es algo único que solo se hace en un evento especial como un bautizo, confirmación, un matrimonio o unos quince años, pues son animales caros. Todo el animal se come asado, pero la cabeza y las patas se reservan para preparar el Rostro Divino, eso lo hacemos pocas y las que lo hacemos, somos las viejas. Para los viejos, es una tradición de años, pero a los jóvenes no les gusta y tampoco se interesan en prepararlo, con seguridad esto se pierde con el tiempo. (G. M. Villalobos, comunicación personal, 19 de octubre de 2022)

Pareciera irreversible la pérdida de saberes y tradiciones mestizas como la gastronomía ancestral, la modernidad atenta contra la tradición en la medida que algunas manifestaciones reemplazan a otras. Recrear preparaciones como el Rostro Divino contribuye a la construcción de identidades, pues como ritual reproduce patrones culturales y genera significados simbólicos en aquellos que consumen alimentos condenados a desaparecer (Martínez, 2022).

EL FIAMBRE DE GALLINA

Villeta, denominada la “ciudad dulce de Colombia”, es un pueblo campesino con una sólida economía determinada por la producción de caña de azúcar. La semilla de la caña llegó en el periodo colonial hacia el 1551 con los comisionados Hernando de Alcocer y Alonso de Olaya, (Rodriguez & Sánchez, 2020) quienes bajo las órdenes del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada debían apaciguar a los grupos indígenas de la zona. Los cultivos de

caña empezaron a dar fruto, asistidos por rústicos trapiches de madera, pero no fue hasta 1816 con la llegada de Guillermo Wills que se instala el primer trapiche movido por agua en las montañas de la vereda Cune y el consecuente nacimiento de la industria de producción panelera.

Gracias al crecimiento de trapiches y cultivos se requirieron más jornaleros que necesitaban de una alimentación alta en calorías; fue entonces cuando aparece el Fiambre de Gallina, plato envuelto en hojas de plátano (ver figura 3) curadas en las estufas de leña de los hogares campesinos. Las hojas del plátano Bijao, aunque no las únicas, resultan las más utilizadas en esta preparación; el uso de hojas de plantas como envoltorios se ha mantenido desde el Neolítico como una forma de conservación que evitaba el contacto con el aire, microorganismos o luz solar, aceleradores de la descomposición de los alimentos. En el altiplano cundiboyacense se adaptó el uso de las hojas como empaque, a la vez que ingrediente de cocina, pues gran variedad de hojas resiste al calor y permite cocinar cualquier alimento, además de aportar un sabor muy característico.



Figura 3: Envoltura del Fiambre de Gallina

La tradición en el municipio de Villeta de envolver los alimentos con hojas también posee un propósito estético, pues más allá del Fiambre de Gallina se emplea en golosinas como alfandoques, batidos, panelitas y bollos. En los mercados rurales de Villeta estos comestibles

resultan doblemente atractivos, tanto por su contenido, como por la destreza y pulcritud con que han sido empacados. Respecto al uso de la hoja para envolver el fiambre, la entrevistada menciona lo siguiente:

La gente llega a pensar que usar la hoja de plátano es fácil, sobre todo para envolver el fiambre, pues toca asar las hojas para que tomen consistencia y suelten el sabor característico que se le pasará a la comida. La idea es pasar la hoja por la llama, pero con cuidado y generalmente cuando uno es aprendiz la coge mal y quema las hojas. (J. Beltrán, comunicación personal, 26 de octubre de 2022)

Es evidente que el uso de la hoja del plátano tiene una connotación cultural compartida por las comunidades poseedoras de un acervo cultural gastronómico, de esa manera, el Fiambre de Gallina materializa la historia y la tradición, pues estas preparaciones se conforman como un tipo de resistencia en la inminente pérdida de técnicas, saberes y conocimientos. Desde la perspectiva de Fernández-Quero & Navarro (2020) la gastronomía se traduce en un símbolo territorial de la naturaleza humana y en la pertinencia a determinado territorio. Así también, construye identidades desde el cultivo, la preparación y el consumo, ritos culinarios de comunicación y transmisión de saberes para proyectar y extenderse en el tiempo.

María Moreno de Beltrán y su esposo son dueños de una finca panelera en la montaña de Cune, donde han vivido cuatro generaciones dedicadas al cultivo de la caña de azúcar y a la producción panelera; cuenta ella por qué se hacía el Fiambre de Gallina:

No hay que olvidar que los obreros trabajan al rayo del sol cortando caña, transportando y moliendo en los trapiches, por eso necesitan un almuerzo abundante y generoso, en muchos casos, es la única comida del día, por eso debe ser bastante, que queden satisfechos para que puedan cumplir con la ardua jornada de trabajo; y se envuelve en

hoja de plátano, precisamente para que lo puedan llevar a sus diferentes sitios de trabajo. (M. Moreno, comunicación personal, 26 de octubre de 2022)

El Fiambre de Gallina, plato copioso en carbohidratos, contiene papa, yuca, plátano, arroz, guiso, condimentos y una presa de gallina (ver figura 4); y se suele acompañar de guarapo, bebida elaborada a partir de la caña de azúcar. En ese sentido, las prácticas gastronómicas y tradiciones culinarias deben interpretarse como fundacionales de los territorios, pues logran articularse de manera armoniosa con el paisaje campesino, así con sus recursos y cultura.



Figura 4: Preparación del Fiambre de Gallina

Sin embargo, el trabajo en los cultivos de caña ha disminuido, los campesinos venden sus fincas y migran a la ciudad, pocas fincas hoy se dedican a la producción panelera. En la vereda Cune del municipio de Villeta existían hasta hace pocos años 35 trapiches, de esos están funcionando menos de 10. De cualquier forma, la actividad panelera se ha ido transformando:

En Villeta aún existe una gran venta de panela y subproductos de esta, por ejemplo, dulces tradicionales, mermeladas, cervezas, licores, productos de belleza e higiene. También se realizan festivales en honor a este producto que aumentan el interés turístico del pueblo, como lo es el reinado de la panela, sin embargo, las tradiciones y gastronomía de las fincas y veredas de las montañas de Villeta se han comenzado a perder,

entre ellos la elaboración del Fiambre de Gallina, esa es la triste realidad. (J. Beltrán, comunicación personal, 26 de octubre de 2022)

La cocina tradicional del altiplano cundiboyacense surge de la transculturización de indígenas de la comunidad Muisca y las tradiciones europeas. En ella se cohesionan la identidad de sus pobladores con las tradiciones transmitidas por generaciones y los saberes culinarios que involucran prácticas agrícolas y sociales que construyeron la identidad gastronómica del territorio. De hecho, se evidencia un vínculo entre el lugar y su comida, materializado desde un legado ancestral determinado por técnicas, saberes y conocimientos asociados a sus preparaciones (Nieto, 2021).

La gastronomía no debe concebirse solo como la ingesta de alimentos, sino como un constructo social que relaciona identidad, cultura y territorio, y como en el caso que ocupa a la presente investigación, resultado de la interacción humana con la naturaleza. En consecuencia, se erige como una manifestación cultural, determina la historia culinaria y materializa la herencia en lo tangible, sensorial y placentero. Es un patrimonio vivo y dinámico, muta y se transforma; es pasado y presente, al igual que catalizador de la identidad colectiva.

No obstante, la gastronomía ancestral enfrenta desafíos frente a la continuidad de sus manifestaciones, como, por ejemplo, el deterioro de la economía campesina, cada vez más empobrecida y relacionada con el término de subsistencia: *pancoger* (se come lo que se produce); lo que la obliga a modificar sus hábitos gastronómicos en aras de garantizar la seguridad alimentaria. El envejecimiento de la población es más notorio en las zonas rurales, las nuevas generaciones migran a las ciudades, pero no llevan consigo la identidad gastronómica pues preparaciones ancestrales como las antes presentadas solo son posible recrearlas en las áreas rurales con los campesinos mayores.

CONCLUSIONES

La gastronomía ancestral en el altiplano cundiboyacense debe ser entendida como un encuentro social e identitario creado a partir de la herencia indígena que desde lo rural fija técnicas, saberes y conocimientos asociados a la preparación del Jute, el Rostro Divino y el Fiambre de Gallina. Estas prácticas gastronómicas construyen memoria y ofrecen valor simbólico a las campesinas portadoras de saberes ancestrales; así también, enfrentan la transculturación que modifica los hábitos alimenticios tradicionales.

Dicha gastronomía manifiesta un declive progresivo, pues las comunidades rurales donde se recrea se encuentran en vulnerabilidad económica y social, lo que repercute en la transmisión y legado de esta identidad cultural.

Los portadores de estas técnicas, saberes y conocimientos son adultos mayores, quienes por sus limitaciones propias abandonan saberes culinarios de importancia mayúscula para el acervo cultural de la nación. Sumado a esto, problemáticas respecto al uso y propiedad del suelo, envejecimiento de la población, migración de la juventud y disminución de la producción agrícola, resultan factores determinantes que conducen al abismo los saberes ancestrales asociados a preparaciones gastronómicas de origen étnico.

Las tradiciones gastronómicas caracterizadas en la región cundiboyacense constituyen un referente de identidad colectiva, pues generan sentido de pertenencia y arraigo respecto al orgullo por un pasado común indígena. Además, se resisten a desaparecer gracias a las representaciones y el valor simbólico que le atribuyen las cocineras tradicionales, no obstante, su riesgo es latente, pues resulta un desafío encontrar campesinos que recreen estas prácticas.

Las prácticas gastronómicas caracterizadas evidencian una posibilidad de reivindicación cultural en la medida que se siga investigando y

documentando el acervo cultural gastronómico, pues para múltiples actores se conforma como una posibilidad de salvaguardia, protección y conservación de la gastronomía mestiza.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERESES. Los autores declaran no tener conflictos de interés.

DECLARACIÓN DE CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES Y AGRADECIMIENTOS: A continuación, se menciona la contribución de cada uno, utilizando la Taxonomía CRediT:

- Juan Manuel Montes Pérez: Autor principal, Conceptualización, Análisis formal, Investigación, Metodología, Administración de proyectos, Recursos, Validación, Visualización, Redacción - borrador original, Redacción - revisión y edición.
- Alvelayis Nieto Mejía: Conceptualización, Análisis formal, Metodología, Redacción-revisión y edición.

Los autores agradecen el apoyo brindado por la Fundación Universitaria San Mateo y a las portadoras de saberes gastronómicos ancestrales del altiplano cundiboyacense.

DECLARACIÓN DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE ÉTICA. Los autores declaran que la investigación fue aprobada por el Comité de Ética de la institución responsable, en tanto la misma implicó a seres humanos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andréu, J., García-Nieto, A., & Pérez, A. M. (2007). *Evolución de la Teoría Fundamentada como técnica de análisis cualitativo*. Centro de Investigaciones

Sociológicas.

- Arias-Hidalgo, H., & Morant, G. (2020). Patrimonio cultural inmaterial indígena: análisis de las potencialidades turísticas de los simbolismos del cacao de pueblo Bribri (Talamanca, Costa Rica). *Cuadernos de Turismo*, (46), 505-530. <https://doi.org/10.6018/turismo.451941>
- Cid, B., Fernández, S., & Carrasco, N. (2019). Culinaria y territorio: entre la comoditización y patrimonio. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 373-388. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.026>
- Cornejo, L. E. (2009). Planificación turística sustentable en la región de Coquimbo. Evaluación y aportes metodológicos. *Cuaderno de Investigación Urbanística*, (65), 15-33. <http://polired.upm.es/index.php/ciur/article/view/1053/1073>
- Cotán, A. (2020). El método etnográfico como construcción de conocimiento: un análisis descriptivo sobre su uso y conceptualización en ciencias sociales. *Márgenes: Revista de Educación de la Universidad de Málaga*, 1(1), 83-103. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7246053>
- Delgado, T. C., & Ocampo, A. N. (2021). El patrimonio culinario como generador de industrias creativas y culturales: el caso de la plaza de mercado de Riosucio, Caldas, Colombia. *Revista Kepes*, 18(23), 147-177. <https://doi.org/10.17151/kepes.2021.18.23.6>
- Fernández-Quero, J. L., & Navarro, F. (2020). Identificación de recursos turísticos potenciales importantes por criterios de singularidad identitaria y universal. El municipio de Ugíjar en la Comarca de las Alpujarras. *Cuadernos de Turismo*, (45), 141-165. <https://doi.org/10.6018/turismo.426071>
- García Ángel, A. (2012). Recetario santafereño. Instituto Distrital de las Artes – Idartes. <https://idartesencasa.gov.co/literatura/libros/recetario-santafereno>
- Guzmán, V. (2021). El método cualitativo y su aporte a la investigación en las ciencias sociales. *Gestionar: revista de empresa y gobierno*, 1(4), 19-31. <https://doi.org/10.35622/j.rg.2021.04.002>
- Guzmán-Díaz, B. E., Parra-Hernández, R., & Tarapuez-Chamorro, E. (2019). Identidad y manifestaciones culturales del departamento del Quindío en el contexto del paisaje cultural cafetero de Colombia. *Cuadernos de Turismo*, 1(44), 165-192. <https://doi.org/10.6018/turismo.44.404801>
- Hernández, A., Muñoz, C., Maldonado, R., & Ramírez, G. (2019). Proyecto para el reconocimiento, fortalecimiento y fomento de las cocinas tradicionales de la provincia de Gutiérrez, Boyacá. *Sosquua*, 1(1), 97-106. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.25>
- Martínez, L. E. (2022). Arreglos de gobernanza para la conservación del patrimonio cultural alimentario. El caso del ‘Mercado el 100’ en la Ciudad de México. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 31(2), 450-462. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v31n2.941891>
- Meneses, J. C. (2019). Roteiro turístico dominicano em Amarante e em Baião (Norte de Portugal). *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(2), 253-265. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.018>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T., & Jara-Alba, C. (2022). Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. *Investigaciones Turísticas*, (23), 140-161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>

- Mundim, M. A. (2021). O contexto social e a construção da identidade no sertão nordestino/Brasil – releituras do filme *Narradores de Javé*. *Ateliê Geográfico*, 15(3), 162-173. <https://doi.org/10.5216/ag.v15i3.70561>
- Nieto, A. (2020). Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guantánamo, Santander. *PALMA Express*, 9-52. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/380>
- Nieto, A. (2021). Agricultura orgánica, emprendimiento social y turismo: Ejes de desarrollo en la nueva ruralidad. *PALMA Express*, 13-53. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/376>
- Nieto, A., & Cárdenas, G. C. (2018). Actividades agrícolas y turismo como posibilidades de asociatividad y cooperativismo en entornos campesinos. En A. Nieto, Á. G. Félix, M. J. León, A. Paredes, & G. C. Cárdenas (Eds.), *Planificación turística en territorios campesinos* (pp. 137-172). Corporación Universitaria Unitec. https://www.researchgate.net/publication/341115092_Actividades_agricolas_y_turismo_como_posibilidades_de_asociatividad_y_cooperativismo_en_entornos_campesinos
- Pérez, J., S. & Avendaño, J. A. (2021). Claves desde lo rural sobre desarrollo territorial. Una mirada al municipio de Jesús María en Santander, Colombia. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 30(1), 66-85. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v30n1.82561>
- Prat, J. M. (2020). La puesta en valor turístico del patrimonio cultural en fase de desaparición. Una oportunidad para los territorios de interior. Los casos de los monasterios de Vilabertran, Scala Dei y Escornalbou, en Catalunya. *Investigaciones Turísticas*, (20), 315-334. <https://doi.org/10.14198/INTURI2020.20.14>
- Rodrigues, D. I. & Sánchez, J. M. (2020). La agricultura como producto turístico en áreas rurales: Un debate abierto en la literatura. *Investigaciones Turísticas*, (20), 97-123. <https://doi.org/10.14198/INTURI2020.20.05>
- Rodríguez, B. (2020). Rubio Gil, Ángeles y Andrés Cabello, Sergio (coords.) (2019); *Rutas de La Rioja. Nuevos itinerarios, industria de viajeros y desarrollo*. Madrid: Editorial Dykinson. ISBN 978-84-1324-480-8. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(3), 517-519. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2020.18.037>
- Troncoso, C. A. (2021). Turismo y promoción en la provincia de Salta (Argentina). Las imágenes oficiales de la geografía turística provincial. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 30(1), 125-143. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v30n1.82373>
- Wanumen-Mesa, A. M., López, R., & Rodríguez-Eraso, N. (2020). ¿Son los paisajes agrícolas dinámicos o estables? Estudio de caso en el lago de Tota (Boyacá, Colombia). *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 29(1), 207-223. <https://doi.org/10.15446/rcdg.v29n1.70014>