

TRADICIONES Y SABORES, COCINA TRADICIONAL BUGUEÑA

SANDRA VIVINA BARBOSA AGUILAR

UNIVERSIDAD DEL VALLE – SEDE BUGA

PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN HISTORIA

BUGA

2017

TRADICIONES Y SABORES, COCINA TRADICIONAL BUGUEÑA

SANDRA VIVIANA BARBOSA AGUILAR

Trabajo presentado para optar al título de:

LICENCIADA EN HISTORIA

Dirigida por:

RIENZI ARMANDO MONCAYO ROJAS

UNIVERSIDAD DEL VALLE – SEDE BUGA

PROGRAMA ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN HISTORIA

BUGA

2017

Agradecimientos

Agradezco a mi familia, antes que todo a mi madre Nidia Barbosa y a mi tía Alba Teresa Barbosa quienes me ayudaron en este proceso de formación académica, sin su apoyo incondicional esto no hubiera sido posible, también agradezco a cada uno de mis compañeros de clase a Ingrid López, Marcela Galindo y sin duda alguna a Camilo Guerra por haberme insistido en trabajar este tema, cuando creía que no era posible realizarlo. A Víctor Pérez, amigo del alma, por todo su apoyo en este proceso, también a Johnny Fernández por su apoyo incondicional, a Lola, persona que me dio luz y le dio luz a este proyecto de investigación, para ella, mil gracias. A mi director de tesis, a mis profesores, a todos ellos, gracias infinitas.

Tabla de contenidos

<u>AGRADECIMIENTOS</u>	<u>3</u>
<u>INTRODUCCIÓN</u>	<u>4</u>
<u>CAPÍTULO I: CONCEPTOS Y ALGUNOS ESTUDIOS DE LA COCINA TRADICIONAL.</u>	<u>9</u>
<u>1.1 Marco teórico y conceptual</u>	<u>10</u>
<u>1.2 Acercamientos a algunos estudios de la cocina</u>	<u>15</u>
<u>CAPITULO II: GUADALAJARA DE BUGA UN MESTIZAJE CULINARIO ENTRE INGREDIENTES, TÉCNICAS, SABERES Y RECUERDOS.</u>	<u>34</u>
<u>2.1 Análisis de las recetas</u>	<u>34</u>
<u>CAPÍTULO III: SABERES Y RECUERDOS</u>	<u>47</u>
<u>CAPÍTULO IV: LA COCINA UN ESPACIO DE CAMBIOS Y ADAPTACIONES</u>	<u>55</u>
<u>CONCLUSIONES</u>	<u>68</u>
<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	<u>72</u>

RESUMEN

La alimentación al igual que las prácticas culinarias y las investigaciones de la cocina tradicional han aportado valiosa información a la historia del ser humano, el estudio de la cocina tradicional nos lleva a un gran debate en los estudios que se han realizado tanto del punto de vista Histórico como en la Antropológico, los discursos que se construyen en torno a ella, hacen que su propia concepción y significado, diferencien posturas que dejan ver los avances que se han realizado con referente al tema de la cocina tradicional. Entendiendo por este concepto lo referente a las prácticas y saberes culinarios reconocidos dentro de un territorio en este caso en la ciudad de Guadalajara de Buga, la cual tiene una tradición culinaria. De esta manera podemos decir que la cocina tradicional se puede representar en un hecho cultural, una tradición viva que se transmite y refleja su importancia, y que está llena de símbolo y conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente.

Palabras claves:

Tradición, cocina, cocina tradicional, identidad cultural

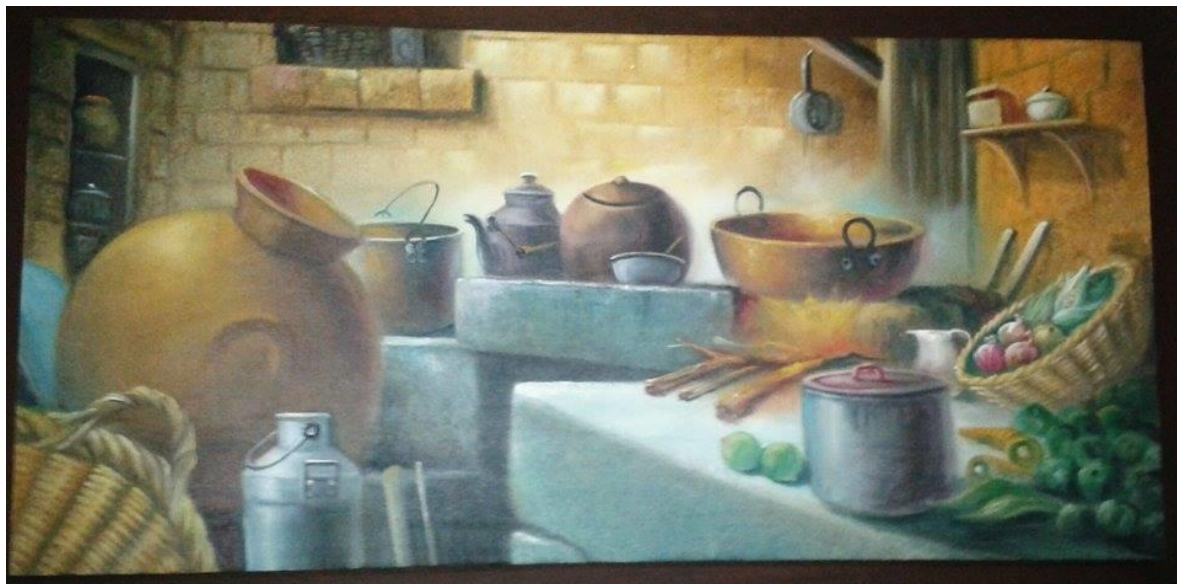


Imagen del pintor Jhon Jairo Lozano

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de grado lleva como título “*Tradiciones y sabores, comida tradicional bugueña.*”, y fue escogido debido a que representa, en parte, todo lo que queremos mostrar en este texto: tradiciones culinarias, sabores característicos de esta cocina y los ingredientes que componen estos sabores, cuales platos hacen referencia a la comida tradicional de esta ciudad. Por esta razón escogí este título. La motivación que mueve esta investigación es sin duda alguna el gusto que me creó mi abuela desde muy pequeña por la cocina, por el cocinar, por lo que veo en esta investigación una forma de contribuir a esa pasión y amor con la que ella cocinaba y me enseñó a cocinar.

Comenzaremos por decir que las categorías *historia de la alimentación, historia de la cocina, historia de la cocina tradicional* han implicado el desarrollo de varios aportes conceptuales originando con esto términos como el de comida, gastronomía, culinaria. Todo

esto resulta interesante ya que en las últimas décadas estos estudios han sido muy importantes porque han revelado cambios en los hábitos alimenticios, estos enmarcados en los determinados periodos de la vida del ser humano, al igual que las tradiciones que encierran dichos hábitos. Con estos estudios igualmente se pueden encontrar desarrollos al igual que adaptaciones en los ámbitos económicos, sociales, culturales, y sin duda alguna, la alimentación, al igual que las prácticas culinarias tradicionales, está relacionada con las prácticas religiosas. Por lo mencionado hasta el momento entonces podemos decir que los estudios al igual que las investigaciones relacionadas con la historia de la alimentación, sus prácticas culinarias y su tradición aportan valiosa información que abordan todos los aspectos en donde el ser humano ha interiorizado.

El presente trabajo tiene como fin estudiar cuáles son los referentes culinarios de la actual cocina tradicional de Guadalajara de Buga, esto con el fin de reconocer aquellos elementos que caracterizan dicha cocina y reconocer cómo estos referentes permiten distinguir las cocinas tradicionales de esta ciudad. Pero también nos preguntamos si es posible hablar de la existencia de la cocina tradicional bugueña, con la intención de reconocer si en realidad en esta ciudad del departamento del Valle del Cauca se conservan prácticas culinarias tradicionales, y si estas se mantienen o por el contrario han desaparecido.

Los objetivos que tiene este trabajo de grado se ven representados por un lado en analizar los referentes culinarios de la actual cocina tradicional bugueña, esto se realizará con la intención de reconocer cuales son los elementos culinarios para así relacionarlos como aquellos referentes de la cocina tradicional de esta ciudad. También se caracterizaran las influencias culinarias externas que configuran la cocina tradicional de Guadalajara de Buga (indígena, española, africana), con el fin de identificar si la cocina tradicional de Guadalajara de Buga entra a hacer parte de lo que se conoce como cocina mestiza; igualmente se tipificarán las practicas culinarias de la cocina tradicional de Guadalajara de Buga a partir de tres platos típicos como lo son: la sopa de torrijas, la sopa de patacón y el atollado de pato para identificar aquellas prácticas culinarias que se dan alrededor de la preparación de los platos aquí mencionados; y por último, se pretenden identificar los elementos identitarios de

la culinaria tradicional de Guadalajara de Buga, con la intención de ver aquellos referentes culinarios que caracterizan la cocina de los bugueños estas a partir de los ingredientes más utilizados en esta cocina.

La metodología que se utilizará para llevar a cabo esta investigación es de carácter cualitativo etnográfico. Se utilizará esta metodología, pues gracias a su mirada inductiva nos permite profundizar en un fenómeno determinado, en este caso los referentes culinarios de la actual cocina tradicional de Guadalajara de Buga.

Para la recopilación de la información obtenida contamos con la realización de 20 entrevistas de las cuales se utilizaron 6 debido a que contenían información más detallada y clara que se acercaba al desarrollo de los objetivos de estudio y reflexión. Se utilizaron las entrevistas a las señoras: Albanori Mazo de 63 años de edad; Nancy Bocanegra de 62 años de edad; María Gonzales de 60 años de edad; Amanda de Jesús Gómez de 72 años de edad; Sirley Rendón de 66 años de edad, Eulalia Peña de 77 años de edad. Cada una de estas entrevistas se realizó en la ciudad de Guadalajara de Buga.

La documentación que se utilizó para este trabajo está compuesta por estudios realizados desde la mirada histórica la cual nos brindó antecedentes muy importantes de los orígenes de algunos ingredientes; al igual que investigaciones y estudios de carácter antropológico y sociológico que dieron información más detallada de lo que representa el hábito de alimentarse y de cocinar.

Este trabajo de grado está compuesto de 4 acápites:

1) En el primer acápite se trabajan los estudios e investigaciones sobre el tema de la alimentación, sus orígenes y enfoques; seguido de esto se exponen aquellos estudios que trabajan la alimentación desde una mirada histórica, antropológica y sociológica con el fin de mostrar los avances investigativos relacionados con la cocina, la cocina tradicional y sus prácticas culinarias; esta revisión historiográfica y conceptual ayuda a dar un panorama

general de los estudios correspondientes al tema de la cocina, la alimentación y las prácticas culinarias tradicionales y sus avances en las últimas décadas.

2) El segundo acápite consta del análisis de las recetas, en este punto nos encontramos con las recetas de los tres platos típicos bugueños que elegimos para la realización de esta investigación y los expuestos por el manual de cocina titulado “*Cocina vallecaucana*” del escritor Carlos Ordoñez Caicedo, quien retoma dichos platos y sus correspondientes recetas.

3) El tercer acápite contiene los recuerdos y saberes originados alrededor del espacio de las cocinas y del cocinar. En este punto nos encontraremos con anécdotas, trucos, secretos e informaciones obtenidas por medio de las entrevistas.

4) En el cuarto acápite trabajaremos la cocina como un espacio de adaptaciones y cambios, aquí hablaremos de las diferentes fases por las cuales ha pasado el espacio de la cocina y cómo las mujeres entrevistadas para desarrollar este punto se adaptaron a estos cambios. Por último, tenemos la conclusión correspondiente a esta investigación.

Capítulo 1

CONCEPTOS Y ALGUNOS ESTUDIOS SOBRE COCINA TRADICIONAL

“La cocina y la comida siempre han sido en mi familia una excusa perfecta para compartir y disfrutar, el enseñar y valorar lo tradicional de cada plato servido en la mesa ha sido el legado más grande que dejó mi abuela y que aún siguen mi madre y sus hermanas y creo que todos los que crecimos al lado de ella, con el traquear de las brasas del fogón de leña y el aroma cálido del café recién colado a las 4 de la mañana. Estos recuerdos qué aprecio más que nada (los traigo a colación) para decir que las cocinas tienen un significado grande donde los aromas y sabores han sido los protagonistas, en este espacio a través del tiempo se han creado y adaptado recetas caracterizadas por técnicas y tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación con el fin de que estas perduren en el tiempo.”¹.

Es pertinente decir que la cocina es una práctica que conjuga saberes transmitidos, en donde las técnicas culinarias perfiladas por los sujetos pertenecientes a una región o país representan la identidad y la cultura de cada uno de ellos por medio de estos saberes. La cocina es el espacio de intercambio de diversas culturas adoptadas por nuestros antepasados, los cuales perfilaron una nueva forma de cocinar lo tradicional de la culinaria autóctona. En este capítulo se desarrollarán los conceptos claves para la realización de este trabajo de investigación y se expondrán los diferentes enfoques dados por los autores de los textos relacionados con las investigaciones sobre cocina tradicional. Documentos realizados en Colombia y sus regiones, al igual que los realizados en países como México, Chile y

¹ Elaboración de la autora.

Ecuador, los cuales dan un panorama amplio sobre los avances obtenidos en los estudios sobre la alimentación y la cocina tradicional.

1.1 Marco teórico y conceptual

Tradición

El concepto de tradición desde hace mucho tiempo ha despertado el interés de sociólogos, antropólogos, filósofos e historiadores, quienes han llegado a la conclusión de definirla como algo que se viene construyendo y renovando, en pocas palabras, la permanencia de una comunidad en el tiempo. Para la antropóloga mexicana María Madrazo Miranda el concepto de tradición si bien ha emergido como una categoría de las Ciencias Sociales y esta a su vez ha venido mostrando evaluaciones contradictorias. Nos dice que la tradición:

Por un lado, ha sido considerada como una expresión de la permanencia en el tiempo de una comunidad; en este sentido es una de las formas que asume la memoria colectiva y una generadora de identidad. Pero desde otro punto de vista ese anclaje no es otra cosa que un síntoma evidente de la dificultad de adaptación expedita a los crecientes cambios que exige la vida moderna o el progreso, cuando no, se ha dicho con frecuencia, una mera conjunción de ignorancias y simplezas que en muchos casos reflejan una mente obtusa.²

Madrazo también ve representado el concepto de tradición en el uso cotidiano que la palabra apunta, por un lado, hacia todo aquello que se hereda de los antepasados, así como, de una u otra forma, a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación y que está viéndose representada en tradiciones religiosas, fiestas culinarias y recreativas; en donde se evidencia una acción de asumir la tradición como bien lo dice la autora en una “sociedad folk”.

El concepto de tradición trabajado por los filósofos según esta autora está relacionado bajo distintos aspectos: uno de estos son los relacionados con el “espíritu tradicional” y el “espíritu de novedad” los cuales representan el desarrollo y el progreso que en otras palabras

² Madrazo Miranda, María, Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. Contribuciones desde Coatepec, núm. 9, julio-diciembre, 2005, pp. 115-132. Universidad Autónoma del Estado de México.pg. 116. Consultado en web el (14 mayo del 2015). www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf

se entienden como la reacción ante acontecimientos históricos o movimientos culturales revolucionarios en nombre de un complejo de valores transmitidos por la historia; de esta manera también se puede decir que la interpretación histórica de dicho concepto expone que *“la tradición es el principio constitutivo de la realidad histórica o dicho con otras palabras, concluye que sin tradición no hay historia ni mundo histórico.”*³ De esta manera se puede decir que teniendo en cuenta dicha definición la tradición se puede ver representada por lo heredado de cada generación.

Para el historiador Eric Hobsbawm, el concepto tradición puede ser algo inventado, que a su vez se puede entender como algo técnico e ideológico pues la *“Tradición inventada”* se refiere al : *“conjunto de prácticas, regidas normalmente por reglas manifiestas o aceptadas tácitamente y de naturaleza ritual o simbólica, que buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por medio de la repetición, lo que implica de manera automática una continuidad con el pasado”*⁴, reconociendo con esto la importancia y valor que tiene esa tradición inventada para la sociedad, observar en este repaso que el concepto “tradición” tuvo desde sus inicios un sentido positivo, porque marcaba la idea de la permanencia de una comunidad en el tiempo. Y el cual adquiere un matiz positivo e incluso se le ha venido considerando como una categoría de estudio en el ámbito de las Ciencias Sociales y las Humanidades.

Asimismo, el historiador e intelectual británico Edward Palmer Thompson, nos define el concepto de tradición, como aquellas transformaciones que se dan dentro de una cultura en donde no se tienen en cuenta las clases sociales y mucho menos si se está hablando de población alfabetizada y también aquella que carecía de esta, siendo la tradición una creadora de costumbres. Thompson, al igual que los autores aquí trabajados nos dice que

³Ibid., p. 121.

⁴ Hobsbawm, Eric, “Inventando Tradiciones”; en: Revista BITARTE N° 18 (agosto 1999), pp. 39-53, San Sebastián. (Traducción de Pablo Méndez Gallo), consultado en web. (14 mayo del 2015). 186.113.12.182/catalogo//dlfile.php? id=13133

“Las tradiciones se perpetúan en gran medida por tradición oral”⁵. De nuevo se reafirma la similitud interpretativa que tienen cada uno de los autores con respecto al concepto de tradición, en donde se puede decir que es aquel conjunto de prácticas dadas en una región determinada la cual está representada por una cultura que puede revelar los saberes, practicas transmitidas de generación en generación, dando su distinción a los sujetos pertenecientes a cada cultura.

Cocina y cocina tradicional

La cocina es un espacio lleno de significado, en donde se puede revelar no solo la relación del ser humano con los alimentos, sino también su relación con la identidad social y cultural. Para la historiadora María Susana Victoria Uribe la cocina conforma un producto cultural, vista desde la relación que se establece con las técnicas empleadas para la preparación de los alimentos, la importancia de este discurso alimentario provoca que la historia culinaria no solo se centre en saber cuál era su tipo de alimentación en un momento determinado de su historia sino el porqué, el cómo y el dónde del proceso de presentar, consumir la comida y su significado. Finalmente se puede decir que el concepto de cocina planteado por ésta, se puede entender cómo aquel componente de cultura, está sujeta a cambios que están representados en factores ambientales, históricos, sociales y estéticos.

Para las antropólogas Juana María Meléndez Torres y Gloria María Cañez De la Fuente, la definición de cocina y cocina tradicional:

Constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están

⁵ Thompson, E.P y Terence Ranger (eds.), *La invención de la tradición*, Barcelona: Editorial Crítica, 2002, p. 43

presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales”⁶

Si bien, considero acertado el análisis que realizan las autoras aquí citadas del rol de la cocina en la evolución humana, en donde lo tradicional se trasmite de generación en generación, también es pertinente recocer el importante papel que esta cumple como constructora de significados culturales e identitarios

El estudio de la cocina tradicional nos lleva a un gran debate en los estudios que se han realizado tanto en la Historia como en la Antropología, los discursos que se construyen en torno a ella, hacen que su propia concepción y significado, diferencien posturas que dejan ver los avances que se han realizado con referente al tema de la cocina tradicional. Entendiendo por este concepto lo referente a las prácticas y saberes culinarios reconocidos dentro de un territorio, los cuales tienen una tradición culinaria. De esta manera podemos decir que la cocina tradicional se puede representar en un hecho cultural, una tradición viva que se transmite y refleja su importancia, y que está llena de símbolo y conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente.

Para la antropóloga Jenny Lizeth Castillo Ríos este concepto se ve representado en aquello que identifica una región o comunidad y se encuentra instaurada en el imaginario de las personas, pero también es definida de forma amplia y puede encontrarse en cualquier contexto, en algunas ocasiones se entiende en relación a lugares y sujetos particulares. Dentro de contextos culturales heterogéneos donde la diversidad juega un papel importante, la cocina tradicional es valorada no tanto por su tiempo de vigencia sino también por la

⁶ Meléndez Torres, Juana María; Cañez De la Fuente, Gloria María, “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora”, México Estudios Sociales, núm. 1 Esp., (enero, 2010), pp. 186-187. Consultado en web el (12 de marzo del 2016.) www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008

identidad étnica que esta representa: *“Las recetas tradicionales son aquellas que se han construido a través del tiempo y generaciones, y da cuenta de la identidad de un colectivo. Así, un plato es tradicional cuando tiene historia y es reconocido por la comunidad. Se transmite de generación en generación y define una región”*.⁷

Se puede decir entonces, que la cocina tradicional se puede ver como aquel medio donde se establecen las relaciones tanto sociales, económicos y culturales de una comunidad en especial, tomando esta como aquel medio de relación identitaria del sujeto que la compone. Se puede decir también que ciertos sistemas culinarios cambian y evolucionan, pero rescatando su forma y preparación la cuales suelen permanecer a través del tiempo.

Identidad cultural

Es pertinente decir que la identidad bien sea individual o colectiva representa la existencia de un grupo humano, que está compuesta de un proceso intersubjetivo de conocimiento mutuo, entendiéndolo de esta manera como aquella interpretación bien sea como individuo o colectivo, diferenciarnos del otro y que este otro reconozca dichas diferencias.

El antropólogo Alejandro Grimson plantea la discusión que se da frente a este concepto y lo trabaja por separado, a pesar de eso llega también a la conclusión que la cultura e identidad son términos necesarios para comprender los mundos contemporáneos. Sin embargo, este autor hace su trabajo interpretativo, en donde si bien reconoce la importancia del concepto de identidad, también reconoce que actualmente es difícil saber qué se pretende decir con estos términos tan controversiales en el campo de las Humanidades y las Ciencias Sociales.

Por otro lado, tenemos a los estudios hechos por la antropóloga Catalina Ivanovic quien dice que:

⁷ Castillo Ríos, Jenny Lizeth, “Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana”, Bogotá, 2014, Trabajo de grado para optar al título de Antropóloga, Universidad Javeriana - Facultad de Ciencias Sociales. Disponible en la web. <https://repository.javeriana.edu.co/.../handle/10554/.../CastilloRiosJennyLizeth2014>.

*La identidad está ligada a la noción de permanencia, de mantenimiento de puntos de referencia fijos, constantes, que escapan a los cambios que pueden afectar al sujeto o al objeto en el curso del tiempo. En segundo lugar, la identidad se aplica a la delimitación que asegura la existencia en estado separado, permitiendo circunscribir la unidad, la cohesión totalizadora indispensable a la capacidad de distinción. Por último, la identidad es una de las relaciones posibles entre dos elementos, a través de la cual se establece la semejanza absoluta que reina entre ellos, permitiendo reconocerlos como idénticos. Estos tres caracteres son solidarios: constancia, unidad, y reconocimiento de lo mismo.*⁸

De esta manera podemos decir que la identidad es innata ya que esta da como resultado un proceso de construcción.

Para el teórico Gilberto Giménez, es muy claro que los conceptos de identidad y cultura son conceptos estrechamente interrelacionados e indisociables en la Sociología y la Antropología. En efecto, nuestra identidad sólo puede consistir en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, en nuestro grupo o en nuestra sociedad. Lo cual resulta más claro todavía si se considera que la primera función de la identidad es marcar fronteras entre un nosotros y los “otros”, y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás sino es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos. Considero que la identidad es el resultado de historias individuales y colectivas las cuales se entrelazan dando lugar a una construcción simbólica alrededor de ésta.

1.2 Acercamientos a algunos estudios de la cocina

Los estudios relacionados con la alimentación del ser humano han existido desde hace ya un largo tiempo, simplemente que en el momento en que surgieron las Ciencias Sociales no se les daba gran valor, su reconocimiento se debe al interés que los pioneros de la revista de los *Annales* le dieron en la década de los 40 en Europa.

⁸ Ivanovic Willumsen. Catalina, “Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad”, Santiago, 2004, trabajo de grado para optar al título de Antropóloga Social, Universidad de Chile - Facultad de Ciencias Sociales - Departamento de Antropología. Disponible en web. repositorio.uchile.cl/handle/2250/115072

Para el historiador Jean-Louis Flandrin pionero en los trabajos de historia de la alimentación, estudiar ésta no es para nada nuevo, ya que la vieja literatura de los siglos XVII y XVIII mostraba interés por los temas relacionados con la alimentación, pero a comienzos del siglo XIX el interés por esta área se vio reducido según él: *“el campo de la historia quedó reducido a las cuestiones políticas y el tema de alimentación fue dejado al margen: desde entonces, excluida de la historia universitaria durante casi dos siglos, La historia de la alimentación ha sido objeto de estudio de periodistas y otros especialistas de la literatura gastronómica.”*⁹ Sin embargo para este autor la historia de la alimentación florece de la mano de la escuela de los *Annales* y de sus fundadores, Marc Bloch y Lucien Febvre quienes vieron en la alimentación una nueva forma de asociar los estudios culturales a esta nueva historiografía, viendo en los estudios de la alimentación una nueva forma de estudiar la historia; de este modo: *“a principios de los años setenta los historiadores se propusieron ir más lejos, pero lo hicieron en el marco de una historia de la “vida material” y de los “comportamientos biológicos”, olvidando la psicología de la alimentación a pesar de los escritos de Jean-Paul Aron y Roland Barthes”*¹⁰. Aun así, los estudios relacionados con la alimentación y las prácticas culinarias siguieron siendo vistos por muchos historiadores como que no merecían mucha atención

Para este autor quien reconoce la lucha que se dio para que se reconociera y se les diera la importancia a los estudios relacionados con la alimentación y las prácticas culinarias, lucha que se vio reflejada en las investigaciones que sobre el tema empezaron a realizarse entre las décadas de los sesenta y setenta, caracterizándose por centrarse en la nutrición y el estudio biológico de los productos consumidos.

⁹ Louis Flandrin Jean, *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, edición 2, editor ediciones trea, 2011, ISBN: 8497045599, 9788497045599. consultada en línea el 14 de marzo del 2017.

¹⁰ Ibid., p. 9. www.raco.cat/index.php/Manuscripts/article/viewFile/23123/92370

Se comienzan a realizar estudios sobre cocina tradicional esta trabajada también desde la Antropología y Sociología, aumentando el interés por las prácticas y técnicas, todo esto alrededor de los estudios de la alimentación y su preparación.

Sin duda alguna la postura que este autor tiene frente a la historia de la alimentación gira en torno al surgimiento de una nueva historiografía planteada desde la escuela de los *Annales*, la cual se ha caracterizado por estudios que van más allá de los enfoques políticos y económicos. Estudios donde son importantes los gustos, las prácticas culinarias y sus tradiciones, los hábitos que tienen la cultura o grupo social estudiado.

En definitiva, este estudio realizado por este historiador nos deja claro que la historia de la alimentación es un área que se conecta con los diferentes estudios tanto sociales, culturales, políticos, económicos que no se aleja de los acontecimientos vividos por el ser humano y su entorno: *“historia de la alimentación no es, pues solo un capítulo de la historia del cuerpo o de la historia de la cultura material. Sino que forma parte también de la historia económica, social y política.”*¹¹.

Para la historiadora María de los Ángeles Pérez Samper quien también habla desde la postura de la historiografía de la escuela de los *Annales*, dice que : *“la alimentación es un claro marco de identidad, su estudio nace de la contemplación de la diversidad”*¹², con esto la autora se refiere a los inicios de estos estudios los cuales tuvieron como escenario la antigua Grecia donde no precisamente estudiaban sus propios hábitos alimentarios, por el contrario, estudiaban la alimentación de pueblos o ciudades extranjeras: *“comenzó por llamar la atención lo otro, lo diferente. Se observa la alimentación de pueblos extranjeros, resaltando sus peculiaridades, para contraponer su “barbarie” a la civilización establecida.”*¹³. Con esto se puede entender que estos primeros estudios de la alimentación se realizaron con el fin de encontrar diferenciación entre los pueblos o ciudades estudiadas: *“pueblos dominantes estudiaban a pueblos de diferentes culturas, muchas veces pueblos*

¹¹ Ibid., p. 26.

¹² Pérez Samper María, *Historia de la alimentación*, España: Universidad de Barcelona, 2009. Consultada en línea el 15 de marzo del 2017. revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632

¹³ Ibid., p 106.

dominados, desde una actitud de superioridad.”¹⁴. Estos estudios se realizaron con ayuda de los viajeros que en sus diarios plasmaban la variedad de alimentos que encontraban a su paso: “*todos estos relatos de viajeros son fuentes que, como la historia de Heródoto, hablaban de la alimentación de otros pueblos, en su mayoría pueblos considerados como primitivos y contemplados desde la superioridad del pueblo dominante y en cualquier caso pueblos vistos desde fuera, con toda la carga de distancia y de incomprensión del espectador extranjero.*”¹⁵ Siempre dejando claro la superioridad de quienes estudiaban dichos hábitos alimenticios, dejando ver la diferenciación entre quienes los estudiaban y los estudiados.

La autora también plantea que finalizando el antiguo régimen, la historia de la alimentación se abrió a nuevas investigaciones de la mano de Pierre J.B, quien con su obra “*Historia de la vida privada de los franceses*” habla de las costumbres alimenticias francesas; sin embargo ya llegado el siglo XIX y con el surgimiento del positivismo, los estudios relacionados con la alimentación se apartarían al ser considerados como historia pequeña, historia de lo pintoresco, y es que así fue vista por los que en su momento no consideraban importante investigar sobre algo que era tan normal y natural, pero aun así se seguían publicando obras que estaban relacionados a la alimentación de esa época como por ejemplo la monografía de A. Franklin sobre la vida privada de las épocas pasadas publicadas entre 1887 y 1902, los cuales si bien hablaban de la alimentación estos no eran considerados como obras que tuvieran gran valor historiográfico.

Sin embargo, para la autora la vieja historia de la alimentación tiene sus desventajas ya que es muy descriptiva y capta el detalle mas no el sistema esto quiere decir que no da un panorama global del hecho alimenticio, por otro lado, muchos de los estudios al inicio de esta historia de la alimentación se centraron en la alimentación de la clase alta y, por último, adolecen de rigor científico, al no referirse a las causas e impactos de dichos hábitos.

¹⁴ Ibid.

¹⁵ Ibid. p.109

Al hablar de la nueva historia de la alimentación este mismo texto nos indica que se dio un cambio historiográfico en el siglo XX, pues la alimentación tiene como función: “ *un análisis del propio sistema alimentario como algo históricamente importante y relevante es una idea histórica reciente, que surge en la época de la Guerra mundial.*”¹⁶ Esto indica que llegada la guerra mundial, la historia de alimentación se centrara en estudiar su propia sociedad en sus propios cambios: “*la nueva historia de la alimentación partirá de un transcendental cambio de óptica. Dejará de interesarse por lo ajeno y se centrará en el estudio de lo propio*”¹⁷; con esto se llega a la conclusión que se producirá también una ruptura metodológica para esta nueva forma de estudio: “*dejara de buscar lo pintoresco o lo trágico y se impondrá en sus investigaciones el mismo rigor científico que cualquier otra rama de la historia.*”¹⁸

Con esta nueva fase, se comenzaron a realizar estudios que hablaban de las crisis y los cambios que dejó la primera guerra esta se vio representada en las crisis alimentarias que esta produjo.

Por otro lado, la escuela de los *Annales* en 1936 de la mano del historiador Lucien Febvre propuso los estudios de la cocina tradicional francesa que fueron de gran impacto y dio muchos frutos en su momento. Encabezando esta nueva forma de estudiar la historia de la alimentación, los historiadores y etnógrafos se interesaron mucho más por estos estudios que en sus inicios no tenían mucha importancia más que la distinción entre quienes se consideraban superiores.

Se puede entender entonces que para esta autora la historia de la alimentación es: “*una historia total, que participa a su vez del sentido y las características de la globalización de la historia total, pues abarca desde lo biológico y material hasta lo cultural y simbólico se*

¹⁶ *Ibíd.* p 110

¹⁷ *Ibíd.*

¹⁸ *Ibíd.*

¹¹ *Ibíd.*, p 119

puede decir que la historia de la alimentación es una historia total aunque sea a nivel de escala reducida.”¹⁹

Siguiendo con los trabajos realizados sobre la historia de la alimentación nos encontramos también con el historiador Jorge Uría, quien en su texto *“Una nueva historia de la alimentación* plantea la inconformidad de uno de los historiadores que para él es el más activo en la teoría de la alimentación, Florent Quellier quien: *“se lamentaba de la no existencia de una síntesis universitaria exclusivamente dedicada al discurrir histórico de la alimentación francesa”*²⁰; esta queja sin duda alguna giraba alrededor de la exclusión que en sus comienzos tuvieron ciertos sectores en donde la alimentación y las prácticas culinarias eran muy representativas pero las cuales no se les daba la importancia y no se estudiaban más a fondo.

Por otro lado con la nueva historiografía no solo se comenzaron hacer estudios e investigaciones sobre la alimentación de ciertos grupos sociales sino que también se estudia la vida cotidiana y la vida privada de esta, en donde la alimentación establecía muchas de las situaciones que en ese momento se daban alrededor de estos grupos sociales: *“por otra parte, y aunque la alimentación popular no estuviese ausente de este corpus literario o erudito, las prácticas culinarias de las clases altas y su forma refinadas y exclusivas se convirtieron en su materia, más recurrente.”*²¹ Con esto se entiende que si bien se comenzaron a ver estudios de la alimentación de la clase popular en su mayoría y por mucho tiempo se estudiaron más las prácticas alimenticias de la alta clase francesa: *“el despegue posterior del nacionalismo romántico exaltaría, por otra parte, la historia de lo peculiar y local considerando las formas de cocina campesinas y populares que se comienzan a inventar ahora como un depósito más de las esencias nostálgicas de un pasado nacional mitificando, conservando en teoría con mayor riqueza en las zona rurales,*

²⁰ Uría Jorge, Una nueva historia de la alimentación. Historia contemporánea 48:33-69, 2013, consultado en línea el 15 de marzo del 2017. ISSN:1130-2402. www.ehu.es/ojs/index.php/HC/article/view/12823

²¹ Ibid., p.38.

aisladas del cosmopolitismo urbano”²²; con esto podemos entender que si bien hay prácticas y estudios relacionados con la alimentación de las altas clases sociales, la culinaria de la clase campesina y popular también sería reconocida por su autenticidad y su origen, y que a pesar de los cambios tanto sociales, económicos y culturales estas se mantenían intactas, una cocina tradicional y autóctona alejada de la renovaciones dadas en la ciudad.

Al igual que la autora del anterior texto, este también relaciona el resultado de la guerra como esa oportunidad por estudiar la alimentación y la crisis que esta sufría por culpa de los enfrentamientos dados en dicha guerra: “*sin duda alguna la nueva coyuntura de la posguerra proporcionaba un nuevo replanteamiento de la alimentación en un contexto marcado por las dificultades de abastecimiento, el hambre o el racionamiento, y que además afectaba tanto a los países europeos de la órbita soviética como a los de la Europa occidental*”²³. De esta manea podemos entender que la historia de los alimentos básicos comenzaría a llamar la atención en este contexto el cual estaba pasando no solo por una crisis social y política, sino que también alimenticia. Para este autor la historia de la alimentación ha pasado por diferentes fases las cuales cada una de ellas ha logrado mejorar cada vez más esta área.

El texto “*La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII*” es un claro ejemplo de los estudios relacionados con la alimentación y sus componentes básicos mencionados por el autor anterior. Su autora Ángeles Hernández Bejarano muestra un detenido estudio sobre la alimentación y productos de consumo de la familia Carvajal el texto dice que: “*se pasó así de una historia descriptiva a una historia cuantitativa y biológica en un tiempo en la que la cuantificación se convirtió en un instrumento de medida.*”²⁴; igualmente el estudio que hace la autora radica en las cantidades que los pertenecientes a esta familia consumían diariamente, dejando ver su posición económica y social por los alimentos que diariamente estos consumían. Haciendo un estudio de la

²² Ibid.

²³ Ibid., p 42.

²⁴ Bejarano Hernández Ángeles, “La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII”, consultado en línea el 10 de febrero del 2017. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/109770.pdf>

importancia de cada uno de estos, deja claro como el estudio de los alimentos pertenecientes a los hábitos alimenticios de un grupo social o familia habla de su posición económica y social y no se aleja para nada de los comienzos de los estudios relacionados con la alimentación en donde se estudiaba los hábitos alimenticios de la clase alta.

Para el antropólogo Ramiro Delgado Salazar los estudios relacionados con la alimentación si duda alguna están relacionados con la identidad y la cultura de cada sociedad o grupo cultural, como plantea en su texto *“Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo”* en el que plantea además que: *“la comida es un amplio espacio de significado amarrado a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y contemporaneidad.”*²⁵ Con esto se refiere a la riqueza que hay con referente a la alimentación y la comida, y los diferentes avances que se dan alrededor de estos estudios en la actualidad. Referente al interés de la Antropología por la comida y la alimentación dice que *“desde sus inicios, la antropología se ha preocupado de la comida como un área de interés; el estudio de la comida a finales del siglo XX giraba en torno a su relación con el universo religioso abordando la comida desde el punto de vista del tabú”*²⁶

El autor también resalta aquel enfoque funcionalista de la sociología francesa que en manos de Emile Durkheim relaciona la comida: *“como parte de un sistema social en la medida en que cumple una función determinada, la cual junto con otras funciones permite la marcha y el mantenimiento de dicho sistema”*²⁷, con esto se puede entender entonces que la comida y la alimentación hacen parte del sostenimiento de cualquier sistema social. En otras palabras, el texto de Bejarano resalta la importancia y gran valor que tienen los estudios e investigaciones asociados a la comida y la alimentación, basándose en un estudio de caso

²⁵. Salazar Delgado Ramiro, comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo.en: Universidad de Antioquia. 2007. Estudios de Asia y Africa, Vol. 36, No. 1 (114) (Jan. - Apr., 2001), pp. 83-108 Published by: El Colegio de Mexico Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/40313394> Accessed: 01-03-2017 00:08 UTC

²⁶ Ibid., p. 94,

²⁷ Ibid.

como fue el estudio de la comida de los Manjaco de Bachile en donde estudia su tradición y dinámicas alimenticias, pero también el texto muestra el interés y la forma de estudio de la Antropología con respecto a la alimentación del ser humano.

También nos encontramos con los estudios de la doctora María Elisa Christie quien en su artículo *“Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género adaptación y resistencia”*, habla de la importancia de los estudios de la cocina tradicional mexicana basándose en la novela *“Como agua para chocolate”* de la escritora mexicana Laura Esquivel, dejando ver la importancia de los estudios de la cocina tradicional, y cómo la cocina y el cocinar se convierten en una forma de resistencia frente a los cambios que se dan con la modernidad, y los cambios ambientales, el papel de la mujer en este espacio, las tradiciones familiares y la transmisión y conservación de estos saberes hacen de estos estudios un campo diverso donde se pueden también evidenciar cambios sociales, económicos y culturales. Ella nos menciona que: *“la cocina presenta una perspectiva particular sobre las transformaciones en las relaciones de la sociedad con la naturaleza.”*²⁸ También es evidente un estudio de caso al igual que en el texto anterior en donde se estudian las prácticas culinarias y las tradicionales comidas que los identifican culturalmente del resto. En general este artículo muestra las particularidades que se dan en la novela de Esquivel y la lleva a la realidad de la comunidad de los Xochimilco.

En este texto sin duda alguna se refleja ese interés de la autora por reconocer la cocina como un espacio privilegiado para la producción cultural y un estudio fértil donde se pueden explorar las relaciones sociales y naturales a partir las prácticas culinarias de cada sociedad o cultura.

²⁸ Christie María Elisa, *Naturaleza sociedad desde las perspectivas de la cocina*. en: Source: Journal of Latin American Geography, Vol. 1, No. 1 (2002), pp. 17-42 consultado en web el 31 de Marzo del 2017. <http://www.jstor.org/stable/25765026>. Accessed: 01-03-2017 00:09 UTC

A manera de conclusión se puede decir que cada uno de los textos utilizados evidencia la diversidad de estudios de este tema, en particular por un lado se reflejan los orígenes de los estudios de la alimentación, seguido estos estudios comienzan a evidenciar costumbres, gustos, técnicas y tradiciones que se dan alrededor de la alimentación y la cocina. Que es lo que se trabajará en esta investigación.

Es pertinente decir que los textos utilizados para la elaboración de este trabajo de investigación, son recopilaciones de diferentes autores que se relacionan con el tema de la cocina tradicional. Estos estudios son enfocados desde la óptica de la Sociología, Antropología y la Historia dando así un panorama de los adelantos e investigaciones sobre el manejo de la cocina tradicional tanto en Colombia y sus regiones, a su vez los estudios cuentan históricamente con antecedentes de investigación, al igual que otros países latinoamericanos como México, Chile y Ecuador en donde los temas relacionados con la alimentación y la cocina tradicional han sido de más interés tanto científico como cultural. Tanto la Antropología como la Historia han sido ciencias que desde sus inicios han tenido como foco de investigación el ser humano, su relación con el entorno en el que este se desarrolla y sus diferentes procesos en la sociedad. En ese sentido se puede indicar que dichos estudios, se han preocupado por el tema de las identidades socioculturales y sus orígenes:

La identidad como construcción cultural, se compone de rasgos que se superponen en múltiples capas, las que dan lugar a la existencia de elementos, que valga la redundancia, permiten a los individuos identificarse con una cultura, nación, segmento social, subcultura, etc. y generar un sentido de pertenencia que les permita sentirse parte de ella, siendo esta adscripción reconocida, al mismo tiempo, por quienes le rodean²⁹.

La cocina tradicional como claro marcador de identidad, es recogida como objeto de estudio de la Antropología y de la Historia; dando lugar a estudios que rescatan su riqueza y

²⁹ Larraín, Jorge, “Identidad Chilena”. En: Ivanovic Willumsen. Catalina: “Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad”, Santiago, 2004, trabajo de grado para optar al grado de Antropóloga Social, Universidad de Chile - Facultad de Ciencias Sociales - Departamento de Antropología, p. 4.

complejidad al conforma verdaderos sistemas culinarios refiriéndose a los ingredientes, condimentos y técnica de preparación, en los cuales se puede identificar una estructura: *“Las prácticas alimentarias en su sentido amplio tienen o están ancladas en una historia cultural que se materializa en un presente. Esto quiere decir que cada plato de cocina tiene rasgos que representan a un pueblo y a la historia de éste y es imposible desligar uno del otro”*³⁰. De esta manera es pertinente decir que esta relación establecida entre el sujeto y la comida es una clara forma de este identificarse y diferenciarse entre las demás culturas regionales.

Para el escritor Carlos Ordoñez Caicedo:

*La investigación culinaria en Colombia solo comienza a ser una realidad bajo la mirada de la antropología, con tesis y trabajos de campo desde principios de los años ochenta, cuyos resultados fueron de alto impacto en la comunidad universitaria de diferentes ciudades del país, lo que generó una corriente de adeptos al tema y se conformó en menos de cinco años –de manera espontánea– un banco de tesis culinarias. Este comenzó a llamar la atención de profesores y estudiantes en otras carreras de ciencias sociales debido a su importante aporte al contexto cultural nacional.*³¹

De esta manera se puede ver como el tema de la culinaria y las investigaciones con respecto a la cocina, comenzó a ser un referente de estudio no solo para las Ciencias Sociales sino también para carreras relacionadas con éstas como la historia.

Asimismo, a partir de los años ochenta el tema de “lo culinario” conquistó las páginas diarias y semanales de periódicos y revistas –tradicionalmente ajenos a esta temática–, irrumpió en programas de televisión y se convirtió en filón importante para la industria editorial nacional al sacar a la luz excelentes

³⁰ Escobar Rivera, Juan Carlos, “Tensionando la vieja cocina Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia”, La Plata, 2014, trabajo de posgrado, Universidad Nacional de La Plata - Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Secretaría de Posgrado, disponible en web.

³¹ Ordoñez Caicedo Carlos, *Gran libro de cocina colombiana*, Bogotá: Ministerio de Cultura, Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, p. 12. Consultado en línea. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

colecciones impresas sobre productos autóctonos y vernáculos. Además, se multiplicaron las secciones de cocina en revistas y periódicos de opinión, hasta llegar incluso a originar publicaciones exclusivas sobre el tema. A finales de la primera década del siglo XXI, el asunto tomó más fuerza con la aparición de numerosas escuelas de cocina en las más importantes ciudades del país, permitiendo así que diferentes interesados tanto de clases media como alta no tuvieran que invertir grandes cantidades de dinero viajando a Suiza, Francia o España para estudiar cocina profesional, lo que incentivó la demanda por este oficio, en proporciones antes inimaginables.³²

Con este nuevo auge donde se reivindica la importancia de la cocina, los estudios relacionados con la cocina tradicional cada vez van tomando más fuerza. En el caso de Colombia, se han realizado en mayor proporción en el ámbito regional; viendo la cocina tradicional y la preparación de un plato o menú en especial como un referente de identidad.

En este sentido para el sociólogo Juan Carlos Escobar el cual retoma el estudio de Adolfo Albán Achinte, titulado “*Tiempos de zango y de guampín: transformaciones gastronómicas, territorialidad y re-existencia socio-cultural en comunidades Afro-descendientes de los valles interandinos del Patía (sur de Colombia) y Chota (norte del Ecuador), siglo XX*” en donde la cocina tradicional es entendida “*como la encargada de marcar la relación de lo presente con el pasado. También la comida demarca un territorio y las diversas variaciones a la hora de su preparación. Es por esto que se puede hablar de cocinas tradicionales, saberes (re)producidos por comunidades, que han convivido desde mucho tiempo atrás en un mismo territorio y que hacen parte ya de una cultura local*”³³ Asimismo Escobar en su artículo nos dice que el cocinar y el comer es siempre identificarse, es darle sentido a un plato de comida o practica culinaria que puede ser interpretada de muchas formas. Este también reafirma una identidad por el gusto, aquello que está imbricado en lo más profundo del sujeto y hace parte de su cuerpo en forma de hábitos culinarios que remiten al pasado. Ahora bien, según lo expuesto por Escobar y en otras palabras, “*el mundo nativo es más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de*

³² Ibid., p.12.

³³ Escobar Juan Carlos, “Centro de historia de Tuluá: performance alimentaria cualidades de la cocina tradicional”. En: *Boletín*, N°.51, diciembre de 2015, p. 4.

*la creación arquetípica con el arquetípico de bien cultural, en el cual darle placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a este que se adquiere por medio del placer*³⁴. Interpretando la cita de Mintz, se puede decir que lo nativo se interpreta con lo tradicional y el placer se interpreta con el gusto que el sujeto tiene a la hora de degustar sus alimentos. Entonces, se puede decir que lo tradicional está relacionado al gusto que puede despertar el consumir un menú; puede ser un claro representante de la relación que existe entre lo que nos identifica y lo distingue.

Los trabajos de cocina tradicional regionales realizados en Colombia son investigaciones que han tenido como principal interés el salvaguardar y recopilar toda la información que esta contiene. Uno de estos investigadores, es el antropólogo German Patiño quien hizo un gran estudio sobre la cultura y gastronomía afrocolombiana tradicional del Valle del Cauca, rescatando las practicas que las cocineras negras tenían a la hora de preparar los alimentos; es decir “magistralmente se narra el aporte de las mujeres negras a la configuración de una cocina mestiza vallecaucana con fuertes marcas de africanía, “*sancochada a fuego lento con rastros prehispánicos, andaluces, moros y castellanos*”³⁵ ;en esta parte el autor habla de cocina tradicional, no solo refiriéndose al saber informal de la cocina sino a los saberes obtenidos de generaciones pasadas. La cocina tradicional como línea de identidad y como estructura de sentido permite que el sujeto se identifique no solo con lo que consume, sino que también le da a este la oportunidad de reconocer que detrás de cualquier preparación culinaria hay una historia, en donde convergen rasgos muy característicos de su comunidad o sociedad.

Otro gran exponente de los estudios relacionados con la cocina tradicional vallecaucana, es el escritor y antropólogo Carlos Ordoñez Caicedo, quien es reconocido por sus diferentes libros en donde rescata lo más tradicional de la cocina regional, pero en especial

³⁴ Bourdieu, Pierre, *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. En: Mintz, Sidney: *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Madrid: Ediciones de la reina roja, 2003.p. 7.

³⁵ Patiño Germán, *Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana*, Bogotá: Ministerio de Cultura - Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, 2006, p. 7. Consultado en línea. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

vallecaucana. En sus palabras Ordoñez dice que *“A la comida popular colombiana se le da un nombre que, mirado desde la perspectiva histórica, es exacto: criolla. Lo criollo, sin embargo, no quiere decir nativo, autóctono, raizal, sino producto de una mezcla. En verdad, toda cocina, como toda cultura, es el resultado de una combinación de elementos que proceden de distintos centros o lugares.”*³⁶

Es también pertinente el artículo realizado por Juana Duque en la revista Semana, en donde dice que hablar de cocina tradicional es referirse a que *“lo tradicional se asocia con lo que permanece y lo que no se transforma”*³⁷ Entonces se entiende la cocina tradicional como aquella que está compuesta por la permanencia de ingredientes y técnicas de preparación de un determinado menú en el tiempo, pero también se puede entender como la transmisión de estos saberes a sujetos pertenecientes a un núcleo familiar o cultura. A esto se refiere la antropóloga María Cristina Carrillo en su texto *“La cocina tradicional”* dice que:

*Las personas ubican como principal fuente de conocimiento culinario a su madre, siguiéndoles los padres, los abuelos y los suegros. La presencia del parentesco es fundamental puesto encarnan ideas tales, como un grupo cerrado, selecto, que no puede convertirse en potencial competencia y principalmente donde existe afecto y confianza. La madre como la vía principal de aprendizaje, por medio de la cual puede adquirir el “secreto” y conocimientos especiales sobre la preparación de tal o cual alimento.*³⁸

Por lo tanto, se puede decir que la familia y los mismos integrantes de ésta (hijos, nietos) son los principales receptores de su saber y la esperanza de la continuidad de determinados alimentos; teniendo en cuenta esto, se puede establecer que el valor de conservar lo tradicional de cada plato enseñado en casa, estará en la continuidad que cada uno de los

³⁶ Ordoñez Caicedo Carlos, *Gran libro de cocina colombiana*, Bogotá: Ministerio de Cultura - Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, p. 27.. Consultado en línea. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

³⁷ DUQUE MAHECHA, JUANA. La cocina en Colombia un desafío emocionante: un análisis de lo que está en juego en los nuevos movimientos culinarios y gastronomía del país. En: revista semana. (abr., 2013). Consultada en web: www.semana.com › *Especiales*

³⁸ Carrillo maría cristina. *El sabor de la tradición escenarios y actores de la cocina tradicional en el centro histórico de quito*, espinosa ediciones ups. P. 61. consultado en línea el 12 de marzo del 2016. <https://books.google.com.co/books?isbn=9978041966>

perteneciente a esta le den. Otra manera como relaciona e interpreta Carrillo la cocina tradicional es buscándole similitudes con los mitos, los cuales carecen de autores y solo existe encarnada en una tradición: *“La tradición es verbal y pertenece al tipo de tradición verbal que J. Vansina denomina como (fija) porque a pesar que se puede realizar una u otra versión que pone el sello personal al plato, es importante mantener una matriz fija que permita encontrar su presencia en el pasado.”*³⁹

Entonces se puede decir que la cocina no es sólo el lugar donde se preparan los alimentos o una forma de alimentarse, sino es el reflejo y la expresión de la sociedad y la cultura. Como bien lo afirma el antropólogo Sidney Mintz, quien dice que *“cada alimento que se come tiene una historia asociada a unos ingredientes conocidos socialmente y una técnica de preparación compartidas por generaciones, las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tiene su propia historia”*.⁴⁰

Otro estudio relacionado con la cocina tradicional es el que lleva por nombres *“Políticas para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.”*⁴¹ En donde retoman el estudio de la cocina tradicional está vista como una de las representaciones tanto culturales con de identidad, en palabras de su autor: *“La cocina tradicional es un hecho cultural, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente, de manera presencial, por la experiencia y mediante la comunicación oral.”*⁴²

³⁹ Ibíd.61

⁴⁰ Mintz, Sidney: Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ediciones de la reina roja, Madrid, 2003.p.28

⁴¹ Ossa Patiño, German, *et al.* Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Consultado en línea el 1 abril del 20016. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

⁴² Ibíd. Pg. 21

De nuevo al igual que los autores aquí citados, este también relaciona la cocina tradicional como la encargada de enseñar y transmitir oralmente los secretos culinarios que se presentan en el seno familiar, pero también se ve interpretada como *“la cultura culinaria está imbricada en la memoria colectiva y no obstante estar nutrida de saberes y prácticas que vienen del pasado, la cocina política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales está resignificando este legado, actualizándose con la adopción de nuevos ingredientes, técnicas y sabores”*⁴³

Asimismo, podemos decir que la cocina tradicional es una clara evidencia de los saberes culinarios transmitidos de generaciones pasadas, las cuales se mantienen en el seno familiar, donde cada uno de los sujetos pertenecientes a estas se encargan de perfilar técnicas aprehendidas en la preparación del plato que identifica sus tradiciones.

El artículo de las antropólogas mexicanas Juana Meléndez y María Cañez, es un estudio que parte de lo general a lo particular, en esta investigación se define y relaciona la cocina tradicional como un referente de identidad y por otro lado hablan de la cocina tradicional de San Pedro de Sonora. Las autoras dicen que *“la cocina tradicional es donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación”*⁴⁴ Entonces podemos interpretar esto como la transmisión de saberes aprendidos y llevados a la práctica de la cotidianidad que se convierte en una representación de identidad cultural.

⁴³ ⁴³ Patiño Germán, fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana. 2006. Pag.21. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Consultado en línea. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

⁴⁴ Meléndez Torres, Juana María; Cañez De la Fuente, Gloria María. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, en: México Estudios Sociales, núm. 1 Esp., enero, 2010, pp. 182-204 Coordinación de Desarrollo Regional. Consultado en línea www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008

En consecuencia, la cocina tradicional en general puede revelar *“información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios”*⁴⁵. Aun así, podemos decir que el estudio de la cocina tradicional nos puede revelar un gran panorama de los procesos vividos en una sociedad o cultura: *“La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es.”*⁴⁶

Por ende la cocina es una fuente de información que puede revelar cambios asociados a las transformaciones no sólo del ser humano sino también de su entorno. En donde de nuevo podemos ver la asociación de los conocimientos transmitidos en el seno familiar que forman parte de la llamada tradición culinaria: *“que los saberes y prácticas culinarias, la presencia de un vínculo o lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, como parte de la sabiduría popular, en este caso en una cocina, en la que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de la liga a un territorio se revelan en las persistencias y en la transformación de la tradición culinaria.”*⁴⁷

Entendiendo por saberes y practicas culinarias, *“una naturaleza dinámica que se reelabora y se modifica, de ahí su íntima relación con la innovación. El peso que tienen la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios -y en aquéllos que comprende cada estilo de cocina-, es esencial para comprender cómo han sido estructurados y transformados a lo largo del tiempo.”*⁴⁸. De esta manera se puede decir que los saberes y prácticas culinarias están sujetas a transformaciones, las cuales no deben de perder su esencia y tradición obtenidas con el tiempo.

Otros autores que proporcionan indagaciones e investigaciones con referente a la cocina tradicional son los antropólogos Jesús Contreras y Mabel Gracia quienes señalan que *“La cocina constituye uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiviza la cultura*

⁴⁵ Ibid. p: 191

⁴⁶ Ibid. p:268

⁴⁷ Ibid. p: 193

⁴⁸ ibid. p:193-194

*alimentaria en nuestra vida diaria. Definida esta última, como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.”*⁴⁹. De nuevo podemos observar la asociación de lo transmitido o heredado con la manera como el sujeto replica estos saberes y los asume como parte de su identidad.

El texto “*Cocinas regionales principios y fundamentos etnográficos*” de la socióloga Cristina Padilla nos refleja, los saberes de las prácticas establecidas en la cocina tradicional vista ésta como aquella que constituye un patrimonio intangible:

*Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar.*⁵⁰.

Con lo anterior, se puede decir entonces que la cocina tradicional y la manera de prepararse, hace de cada comunidad, región o cultura un espacio simbólico, donde su valor y prácticas culinarias se pretenden mantener en el tiempo.

⁴⁹ Contreras Jesús Hernández y gracia Armaiz Mabel. Alimentación y cultura. En: Perspectivas antropológicas. Ariel Barcelona 2005.pg.96. consultado en línea. books.google.fr/books/about/Alimentación_y_cultura.html?id=1misZQrhOQIC

⁵⁰ Padilla Dieste, Cristina. Las cocinas regionales principio y fundamento etnográfico. Universidad de Guadalajara Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006. Pg.2, consultada de línea https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico

De igual manera, el científico farmacéutico Faustino Cordón tiene como fin en su texto “Comer hizo al hombre” reconocer la evolución que tuvo el hombre al cocinar sus alimentos por primera vez y la diferencia que este marco frente a los demás seres vivos al consumir alimentos cocidos; la utilización de utensilios y técnicas de preparación hacen que reconozca que la cocina sea un espacio de evolución del ser humano:

La cocina sería un producto de la evolución humana, en lo concreto aquel salto técnico que le permite al hombre por primera vez, desarrollarse como ser humano distinguiéndose de los primates, por cuanto el acto de cocinar le demandaría la creación de numerosos utensilios, los que vendrían a ser los primeros artefactos con carácter cultural que el ser humano elabora. Desde que apareció la palabra resultó posible establecer métodos de transformación culinaria mediante recetas (recetas, naturalmente, durante decenas de milenios sólo transmisibles por tradición oral); es decir, se inició lo que podemos denominar el conocimiento empírico de cocinar. Podemos desde ahora afirmar, que la actividad culinaria dio ocasión a la primera recopilación de conocimientos empíricos.⁵¹

Con lo anterior podemos decir que el ser humano en su desconocimiento a la hora de consumir sus alimentos debidamente cocidos. Dio a este mismo una diferenciación y una clara forma de transformación culinaria a la hora de alimentarse.

Como conclusión, es importante resaltar la gran variedad de estudios e investigaciones relacionados con la cocina, la alimentación y en especial de la cocina tradicional que es en realidad el tema principal de esta investigación; cada uno de los autores aquí citados dejan ver su postura y la relación que la cocina tradicional tiene con la identidad de cualquier región, ciudad o cultura. La importancia de estudiarla y el valor que esta tiene como referente de transformación no solo de la sociedad o cultura sino también del ser humano.

⁵¹ Cordón, Faustino, cocinara hizo al hombre, ilustración de autoría alisten, 3 edición. Pg125.Consultado en línea. https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11_12/111208.pdf

CAPÍTULO II

GUADALAJARA DE BUGA, UN MESTIZAJE CULINARIO: ENTRE INGREDIENTES, TÉCNICAS, SABERES Y RECUERDOS

“Después de una mañana de juegos en el solar de la casa de mi abuela, a lo lejos se escucha la sirena que indicaban para algunos que eran las 12 del mediodía, pero que para mí solo significaba el momento de degustar el almuerzo preparado por mi abuela, el aroma que inundaban todos los espacios de la casa, solo basta con cerrar los ojos para que lleguen a mí esos aromas convertidos hoy en recuerdos. Y es que como olvidar el aroma del poleo que utilizaba en su vinagreta para las ensaladas la cual invadía toda la cocina con su delicioso olor o el aroma del comino, la pimienta y el ajo que utilizaba como sazonadores para la preparación de sus maravillosas sopas; Recuerdos, técnicas y saberes que se mantienen en mi madre, sus hermanas, en mí y que se repiten en cada una de nosotras, porque fue una de sus mejores enseñanzas. Nos dejó su tradición culinaria. (vivencias y recuerdos traídos a colación) para decir que la cocina tiene un lenguaje propio donde las tradiciones culinarias, las técnicas y saberes se mantienen en la memoria y se transmiten con el fin de que se mantengan en el tiempo.”⁵²

2.1 Análisis de las recetas

Para comenzar es pertinente decir que en este análisis de las recetas se tomarán como base el conocimiento de las preparaciones e ingredientes de las mujeres entrevistadas de la ciudad de Guadalajara de Buga, quienes ayudaron con sus conocimientos culinarios a la investigación de este trabajo. Adicionalmente se tomarán como referencia algunas investigaciones sobre los estudios realizados sobre cocina tradicional del escritor Carlos

⁵² Elaboración de la autora

Ordoñez Caicedo quien, en su libro “*Cocina Vallecaucana*”, referencia los platos aquí analizados que son: la sopa de torreja, la sopa de patacón, el atollado de pato. Es importante decir que se eligieron las entrevistas de doña María Gonzales, Nancy Bocanegra y Albanori Mazo, ya que, de las 9 entrevistas realizadas, estas tres mujeres fueron quienes más abiertamente hablaron de sus saberes culinarios dando información más detallada de su preparación, de los ingredientes que usan y de los utensilios que utilizan para llevar a cabo la preparación de los platos. Este análisis se hace con el objetivo de mostrar las transformaciones que han tenido estos platos en manos de sus cocineras, las influencias que pueden existir de las culturas (indígena, europea, africana) en estas preparaciones, información que se encontrará al comienzo de este análisis y por último diferenciar las preparaciones consumidas en Guadalajara de Buga y las planteadas en el recetario de cocina ya mencionado.

Tabla de ingredientes: esta tiene como fin mostrar la procedencia de algunos de los ingredientes que hacen parte de las preparaciones de los platos ya mencionados al inicio de este análisis:

Ingredientes	Origen y procedencia
Harina de trigo	Español “ <i>El trigo y la cebada fueron los cereales que hicieron florecer las civilizaciones históricas de Sumeria, la India, el Mediterráneo y el Oriente Próximo; de ellas, al igual que de sus cereales, son herederas las sociedades occidentales.</i> ” ⁵³
Cebolla larga	<i>Española</i>
Cilantro de castilla	“ <i>El cilantro (Coriandrum sativum) es uno de los condimentos más antiguos, con enorme acogida en el Nuevo Continente. Su empleo se inició desde los</i>

⁵³ ROJAS, Lucia. “Comentarios a la cocina precolombina de la mesa europea al fogón amerindio”. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. 2012. Pg.301. Consultado en línea el 4 de junio del 2015, <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx> .

	<i>comienzos de la Colonia en casi toda la América hispano-lusitana, porque en Brasil es también muy apreciado para condimentar infinidad de platillos.”⁵⁴</i>
Tomillos	<i>Español</i>
Azafrán de raíz	<i>Indígena “Azafrán de raíz o de la tierra (Escobedia scabrifolia). En chibcha chuegasua o chiliza, la mata de azafrán la denominaban chuegasuca. Este colorante usado como condimento dentro de las cocinas americanas, parece ser diferente del conocido como achiotte (Bixa orellana)”⁵⁵</i>
Tomate	<i>Indígena “El tomate (toman) y su variedad de color verde, el tomatillo, fue de amplio uso en la cocina prehispánica”⁵⁶ (rojas,2012.p:39)</i>
Arracacha	<i>Indígena “Arracachas, racacha (Arracacia xanthorrhiza). Según los estudios e la FAO es una raíz muy antigua, incluso más que la papa. Existen datos generales sobre su consumo en la zona muisca, y además se han encontrado especies nativas. Como la A. pennelli Constance en Bogotá, y la A. toluensis con su variedad A. multiflora, que también se encontró en México”⁵⁷</i>
Cebolla cabezona	<i>Español</i>

⁵⁴ *Ibíd.*pg:393

⁵⁵ *Ibíd.*pg:201

⁵⁶ *Ibíd.*pg:39

⁵⁷ *Ibíd.*pg:200

Plátano verde	<i>Africano</i>
Tortilla de maíz planco y resplandor de maíz	<i>Indígena</i>
Arroz	<i>Español</i>
Perejil	<i>“El perejil (<i>Petroselinum sativum</i> H.) fue otro de los condimentos en yerba que gozaba de gran estima en Europa.”⁵⁸</i>
Achote	<i>“Es otra supervivencia indígena muy presente en el campo y en los condumios de las mesas populares, que exhiben sus platos cárnicos y algunos preparados ruborizados con el tono amarillo-rojizo”⁵⁹</i>
Ajo	<i>“el ajo constituye uno de los ejes culinarios de la cocina española y por tal razón sus preparados no se aceptarían sin el aromático y a veces molesto condimento.”⁶⁰</i>
Cominos	<i>Español</i>

⁵⁸ Ibid.pg:393

⁵⁹ Ibid.pg:2011

⁶⁰ Ibid.pg:392

Papa	<i>“en entre los tubérculos de clima frío, indudablemente la papa o yoma ha sido el de mayor difusión. Este era el plato de resistencia de la población indígena en la altiplanicie cundiboyacense.”⁶¹</i>
------	---

Sopa de torreja - María González

Ingredientes:

1 libra de costilla res
1 libra de papa blanca
½ de papa colorada
1 arracacha
2 tallos de cebolla larga
Cilantro
2 tomates
Cominos
2 ramitas de tomillo
Azafrán de raíz
Sal al gusto

Para la preparación de la torreja:

½ de harina de trigo
1 pocillo de agua
2 huevos
Sal al gusto
Aceite o manteca

Preparación:

Se coloca la pitadora con agua, la carne y costilla, esta se pone a pitar con la cebolla larga finamente picada, se ralla el tomate y el cilantro picado (lo que llamamos picadillo). Le coloco también las ramitas de tomillo y la sal al gusto y pongo a pitar hasta que la carne esté blandita; normalmente está en 20 minutos. Mientras pasan estos 20 minutos, se comienzan a pelar las papas y la arracacha, se lavan y se comienza a picar la papa pero no en cuadros, así no me enseñó a picarla mi mamá, se pican en rodajitas no muy grandes más bien pequeñas y la arracacha se ralla; seguido de eso se destapa la pitadora y se echa el caldo en otra olla, que

⁶¹ PATIÑO. Víctor. “Historia de la cultura material en América equinoccial”. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. 2012. Pg.301. Consultado en la línea el 4 de junio del 2015, <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

esta con un poco más de agua a punto de hervir, se le echa la papa y la arracacha ya rallada, se pisan los cominos y el azafrán de raíz y se lo echa también y dejo que hierba hasta que la papa se cocine de nuevo, se echa un poquito más de sal, si se necesita. Y ya estuvo parte del caldo.

Para la torreja se coloca la cazuela con aceite y se deja que se caliente, mientras se calienta se colocó en un plato hondo la harina, se le echa la sal y un pocillo de agua después se le echa los 2 huevos, revuelvo hasta que no queden grumos, y de ahí se comienza con la cuchara grande, se comienza a echar la harina preparada a la cazuela caliente, las sacan y se escurren y se echa al caldo que está en bajo después de haber estado la papa y lo demás.

Sopa de torrejas - Carlos Ordoñez

Ingredientes:

3lts. de caldo básico o más, si es necesario pique la carne
11/2lb. de papa colorada, pelada y cortada en tajadas
1 tasa de hogao.
1/2lb. de harina de trigo cernida
4huevos batidos
1 taza de leche
2 cucharadas de alcaparras, picadas finamente
2 cucharadas de cilantro de Castilla, picado finamente.

Preparación:

Ponga a hervir el caldo y cocine la papa. Añada el hogao. Aparte, mezcle la harina, los huevos, la leche y las alcaparras con un copo de sal pimienta. Bata bien, hasta formar una coladilla. Se le queda muy aguada, añada un poco de harinas. Si al contrario añada más leche. Caliente el aceite en medio y con una cuchara, saque pequeñas porciones y dejar caer en el aceite a que se fritan, dejándolas dorar un poco. Sáquelas y póngalas sobre papel absorbente. Agréguelas al caldo y deje reposar unos minutos. Sirva con el cilantro picado.

Para la preparación de la sopa de torreja, es evidente que la proteína suple un papel importante en estas, al igual que la harina de trigo. Los ingredientes son provenientes de la cultura española, producto principal de esta preparación, conocida en el Valle del Cauca y al

igual consumida, también podemos ver la variedad de los tipos de papas que se utilizan para su preparación, producto de origen indígena, que varía según el gusto y el lugar donde se prepara esta sopa. Es evidente ver la diferencia de esta, en las recetas aquí expuestas, la receta de la señora María Gómez mujer entrevistada de 60 años de edad y oriunda de la ciudad de Guadalajara de Buga, nos muestra esa variedad de ingredientes y forma de preparación de este plato enseñado por su madre nacida y criada en Buga, ella utiliza dos tipos de papas la “blanca” y la “colorada” y un tipo de proteína en especial (costillas de res), podemos observar que en la receta que nos expone el libro *“Cocina vallecaucana”* del escritor Carlos Ordoñez Caicedo, solo se refiere a un tipo de papa en especial, la “colorada” y no especifica un tipo de proteína, encontramos que en la receta de Ordoñez se utiliza hogao, ingrediente característico de la cocina afro, al igual que las alcaparras producto de origen español y leche. En este punto se puede decir que la sopa con estos ingredientes y el modo de preparación que el recetario de Ordoñez nos presenta no pertenece a la sopa de torrijas consumida y preparada en la ciudad señora.

La sopa preparada por doña María cuenta con ingredientes como la arracacha, azafrán de raíz de origen indígena, cominos que son especias de origen español utilizadas en las preparaciones de las cocineras negras. El tomate, producto indígena y por último, el tomillo especie utilizada como sazónador de la cocina española.

De esta manera se puede decir que la receta de la sopa de torrijas aquí expuesta, nos revela una estructura la cual está compuesta de variaciones, no solo en la forma de preparación sino también de los ingredientes que la componen. Si bien llevan el mismo nombre y su componente principal sigue siendo la harina de trigo, estas son diferentes: una de las pruebas más significativas que puede demostrar que la cocina es un espacio donde las técnicas varían y los ingredientes cambian según el gusto, la ciudad y el modo como fue enseñado a prepararse, todo esto hace que las estructuras de cada plato se renueven en el tiempo, pero sin perder la esencia de cómo fue aprendida.

El resultado de este análisis revela que la sopa de torreja que se consume en Guadalajara de Buga y la que expone el recetario de cocina vallecaucana es distinta.

Este plato es uno de los muchos que demuestra aquel mestizaje tan característico de la cocina vallecaucana de la cocina bugueña, de aquel mestizaje del que nos hablan autores como Germán Patiño, el mismo Ordoñez y todos aquellos que estudian la alimentación y la cocina regional de un país tan se identifican Influencias indígenas por la presencia en la preparación de tubérculos y sus productos a base de maíz, proteína, cereales y especias traídas por los españoles y no se pueden dejar de reconocer las tácticas de preparación de la cultura africana con sus maravillosos fritos. Todo esto compone los ingredientes de esa comida que reconocemos como criolla o mestiza.

Sopa de patacón – Nancy Bocanegra

Ingredientes

1 libra de costilla de res (carnuda)
1 longaniza
1 libra papa blanca
½ de papa colorada
2 tomates
Cilantro
1 Cebolla cabezona
1 arracacha
Azafrán de raíz
1 paquete de tortillas o resplandor (masa de maíz envuelta en hoja de plátano)
Cominos revueltos
Sal al gusto
2 plátanos verdes hartones
Aceite

Preparación:

Se coloca la olla con agua y la carne y la longaniza, a esto se le echa la cebolla rallada se le ralla también un tomate, se le echa sal y se deja que se cocine, mientras está se pelan las papas y la arracacha; luego se pican en rebanadas pequeñas, ya cuando este bien cocinada la carne se le echa la papa y la arracacha, se pisa el comino revuelto y el azafrán de raíz y se le

echa a la sopa, se deja que se cocine bien la papa, luego se le echan las tortillas y el resplandor se echan picado en cuadritos. Después se pica el tomate y el cilantro y se le hecha. Se coloca a fuego lento. Luego se pelan los verdes y se cortan en rodajitas (moneditas) y se fritan, se sacan se escurren y se echan en el caldo.

Sopa de patacones – Carlos Ordoñez

Ingredientes

3 lts. de caldo básico, pique la carne
11/2 lb. De papa colorada, peladas y tajadas
1 taza de hogao
2 plátanos, pelados y cortados en patacones, conservados en agua con sal.
Aceite
Cucharada de cilantro de castilla, picado finamente

Preparación

Ponga a cocinar las papas en el caldo hirviendo, por unos 25 minutos. Añada el hogao. Aparte, saque los patacones del agua, sal, escúrralos y póngalos a fritar en el aceite caliente, hasta que dore, de uno a uno para que no empelote, se peguen. Sáquelos y póngalos sobre servilletas absorbentes para que se sequen, agréguelos al caldo y sirva con el cilantro rociado. Pruebe la sal.

Las dos recetas expuestas en este apartado reflejan diferencias, tanto en preparación como en la variedad de sus ingredientes; de nuevo se ve la importancia de la proteína, variedad de tubérculos como la papa y su ingrediente principal, el plátano verde. La receta de doña Nancy Bocanegra mujer de 60 años de edad nacida y criada en Guadalajara de Buga y la cual aprendió a cocinar a la edad de 8 años, se caracteriza principalmente por los ingredientes de origen indígena como el azafrán de raíz, la arracacha, la tortilla de maíz blanco, el resplandor (masa hecha de maíz blanco envuelta en hoja de plátano) es pertinente aclarar que si bien este ingrediente está compuesto de maíz, en su técnica de preparación se puede evidenciar el aporte africano en su envoltura compuesta por la hoja de plátano ahumada. Producto tradicional de la ciudad de Buga, el plátano verde producto muy

característico de la cocina africana y de origen africano, la longaniza embutido típico de la cocina bugueña de procedencia española.

La receta que nos da el recetario de cocina vallecaucana es muy básica, tiene como protagonista el plátano, se ve la utilización de solo un tipo de papa, de nuevo se utiliza el hogao, el cual no se referencia su preparación e ingredientes. Una preparación distinta a la preparada en la ciudad señora.

Con esto se puede decir que, si bien en ambas recetas el componente principal es el plato verde, frito en forma de patacón (círculos delgados) los ingredientes de estas varían, la preparación de doña Nancy, no solo muestra tácticas sino también la importancia de la tortilla de maíz y el resplandor, dos ingredientes característicos de la cocina bugueña, mientras que la preparación e ingredientes de la receta de Ordoñez muestran una preparación básica de esta sopa.

Pero con esto podemos hacer una diferencia entre ambas recetas, en la ciudad señora donde la utilización de los ingredientes como la tortilla de maíz y el resplandor varía según el gusto de las personas que la preparan y la consumen. Estas son las características principales de la preparación de la sopa de patacón Bugueña. Otro plato mestizo y frecuentemente consumido.

Atollado de pato - Albanori Mazo

Ingredientes

1 pato
1 libra de carne de pepino molida
2 libras de arroz
1 libra de papa blanca
1 libra de papa amarilla
Alverja
½ cucharadita de achote
Cominos
2 dientes de ajo

Cilantro
2 tallos de cebolla larga
3 tomates grandes
Sal al gusto

Preparación

Se mata el pato desde el día anterior, este se arregla con cebolla larga machacada, ajo, cominos los cuales se colocan en una tapa caliente y después se machacan, y se deja hasta el otro día. Se coloca el pato en una olla a hervir en compañía de la carne, después que ésta ya se haya cocinado se saca la carne, se coloca a enfriar y se muele y se deja tapada. Al caldo se le echa el arroz cuando este esté a punto de abrir se le agregan las papas. Mientras este está se hace un hogao, se le ralla el tomate, se le pica la cebolla larga, se le pisa un diente de ajo, se le echa el achote y se coloca cocinar. Después de que esté se le echa al arroz y se revuelve, se le echa la carne molida y se tapa, se coloca en bajo y luego se sirve

Atollado de pato – Carlos Ordoñez

Ingredientes

2 patos de 3 lbs, despresado
2 tazas de arroz
9 tazas de agua
1 1/2 tazas de hogao
1lb de papa amarilla, pelad y cortada en rodajas o papa criolla pequeña
Ramillete de raíces de azafrán, molidas y cocinadas. Utilice solo el caldo
2 ajís dulces, picados finamente
2 cucharadas de cilantro y perejil, picado finamente.

Preparación

Cocine el pato, en el agua, por 30 minutos o hasta que esté tierno. Sáquelo y remuévele el pellejo. Este se pica y se fríe en aceite, hasta que quede en chicharroncitos. Desgrase el caldo y consérvalo. Ponga la olla a calentar con el hogao, el ajo, los ajís, las hierbas y el caldo de raíces. Deshuese el pato y desmeche la carne o píquelas en trocitos. Agréguelo al sofrito y revuelva el caldo y deje cocinar a fuego alto, hasta que reviente el arroz. Revuelva y déjelo secar un poco más. Debe quedar bastante húmedo. Asegúrese que no se pegue o

ahúme. Cuando revuelva, que sea desde el fondo. Sírvalo, acompañado de tajadas de plátano maduro y ensalada de aguacate. Rocíele los chicharroncitos.

El atollado de pato, plato conocido en el Valle del Cauca y representativo de la ciudad de Guadalajara de Buga, las recetas aquí expuestas nos muestran como es común una variación tanto en los ingredientes que lo componen como el modo de preparación. La receta de doña Albanori Mazo mujer de 64 años de edad oriunda de Guadalajara de Buga nos revela la variedad de los ingredientes que esta usa para la preparación de este plato, resaltando la importancia de la proteína como lo es el pato y el arroz, dos ingredientes que no deben faltar en esta preparación. La receta de doña Albanori nos muestra ingredientes como la longaniza, producto muy conocido y consumido en la Ciudad Señora, de nuevo se ve la importancia de los condimentos como el ajo y los cominos y el aporte personal de doña Albanori, como lo es la arracacha, el cubo de pasta de carne y la carne molida en su guiso. La receta de Ordoñez tiene de particular la utilización de hierbas como el perejil y el cilantro, los condimentos no son expuestos en esta, bueno aparte de los ajís dulces y el azafrán de raíz.

Hay que reconocer que ambas recetas muestran similitudes tanto en algunos ingredientes como en algunas técnicas de preparación, pero no son totalmente iguales, este plato ha sufrido muchas transformaciones y una de estas es que hoy en día no es muy común utilizar el pato ingrediente principal de este plato, ya se ha remplazado por el pollo, el cerdo, esto debido a los cambios ambientales dados en la laguna de Sonso de donde provenían los patos.

Este plato no sólo revela los cambios ambientales, sino que también rebela aquel mestizaje que hace parte de la cocina bugueña, este plato es visto como la versión criolla de la paella española. Aquella combinación de productos españoles como el arroz, la proteína, los condimentos. Los ingredientes indígenas como la papa, el tomate, la arracacha y las técnicas de los africanos con el frito, el consumo de las yerbas como el cilantro, perejil; todo aquello que se conoce como cocina criolla.

Como conclusión se puede decir que el cocinar también nos brinda la oportunidad de relacionarnos con el otro, ya sea porque a la hora de preparar cierto plato se empleen técnicas similares o porque esta varíe en el plato preparado (variaciones en los ingredientes). La cocina crea un conjunto de “familiaridad y sentido de pertenencia” por el hecho de desguatar la misma comida. Pero también se debe aclarar que la cocina no está constituida por reglas simbólicas, la cocina es un producto social, económico y cultural. La tradición y el parentesco juegan un papel primordial en la cocina, ya que la enseñanza oral de la preparación de determinado plato establece un sentido de pertenencia por aquel conocimiento dado, por aquellos sujetos con los cuales hay un parentesco consanguíneo (abuelos, padres). Esa cocina mestiza o criolla como es conocida, esos ingredientes que hablan de las transformaciones que han sufrido estos platos, donde se deja ver el gusto personal de cada preparación, la tradición de aquellos que la preparan y consumen, pero más que eso el valor que tiene y le dan a estos saberes aprendidos y conservados en el tiempo.

CAPÍTULO III

SABERES Y RECUERDOS

Llamamos saberes a aquellas cosas que nos transmitieron desde niños o las que aprendimos solo con observarlas, los recuerdos que llegan de cada cosa aprendida y la importancia que le podemos dar, es lo que vamos a ver en este acápite en donde los saberes y recuerdos culinarios están fotografiados en las memorias de las mujeres que elegimos para esta investigación. Todo esto entra a ser parte de la historia de cada uno de los individuos pertenecientes a un núcleo familiar o cultura; con referente a lo ya mencionado, el objetivo que tiene este acápite es reflejar esas vivencias que se dan a partir de la cocina y de las anécdotas que tienen las entrevistadas. Empiezan con sus saberes culinarios y los recuerdos que tienen nos dan cuenta de sus experiencias alrededor del cocinar y del fogón de leña.

Para comenzar es pertinente decir que el cocinar y el espacio donde se cocina envuelven saberes, tradiciones, secretos, emociones, pero también es aquel espacio donde se fortalecen aquellos lazos que se entretajan entre las mujeres de una familia, o comunidad. María Gómez, Nancy Bocanegra y Albanori Mazo, mujeres que desde muy temprana edad aprendieron los saberes culinarios transmitidos por sus madres y fortalecidos por sus abuelas; cada una de ellas con historias diferentes, pero con el mismo sentimiento de agradecimiento por los saberes transmitidos por aquellas matronas que les enseñaron a cocinar.

María, Nancy, Albanori, mujeres nacidas y criadas en la ciudad de Guadalajara de Buga, aunque no se conocen y sus vidas son totalmente distintas, estas tienen como característica principal una tradición culinaria obtenida desde muy niñas; ellas crecieron alrededor del fogón de leña, el olor del chocolate y el café recién preparado, en un espacio donde el aroma a cebolla y ajo era muy normal. Niñas y hoy mujeres de cabellos blancos de manos mágicas que reflejan el tiempo que llevan preparando aquellos platos que aprendieron cuando niñas y unos cuantos que aprendieron después.

Doña Albanori aprendió a cocinar a la edad de los 7 años de mano de su abuela. Recuerda que sus inicios en la cocina fueron muy duros, ella nos dice: *“cuando yo comencé en esos pinitos de aprender a hacer de comer era muy horrible, porque era con leña, los palos se me desacomodaban; mi mamita me enseñó como acomodarlos hasta que por fin aprendí a juntar candela”*⁶², recuerdos que relata con emoción pero también con nostalgia ya que su abuela como ella también la llama, fue la encargada de enseñarle sus saberes culinarios y de formarla con los valores y principios de una buena mujer.

También recuerda que el primer aprendizaje culinario y el mejor ingrediente que le pudo enseñar para que la comida le quedara rica, fue el amor que como ingrediente no debía faltar en sus preparaciones: *“mi abuela siempre me decía, bueno hija, usted tiene que aprender hacer bien hechas las cosas, las comidas, ante todo. Ponerle mucho cariño mucho amor; porque las comidas hechas con amor pueden ser un caldo de papa y sabe a gloria”*⁶³, agradecimiento y mucho respeto se puede percibir en esta mujer cuando habla de quien la formó para que no tuviera inconvenientes cuando encontrara un esposo. Porque más que una transmisión de saberes era una manera de formarla para lo que viviría más adelante, cuando esta decidiera formar un hogar.

Ella no solo agradece que le haya enseñado a cocinar bien las sopas, hacer bien los quehaceres de la casa, sino que también el haberle enseñado a hacer arroz con leche, mazamorra, queso. Su abuela le decía *“uno de mujer debe saber en la vida hacer de comer bien hecho, arreglar una casa bien hecha; todo para que cuando en un futuro cuando dios le coloque un esposo no vallan a sufrir en la vida”*⁶⁴, de nuevo se puede ver el interés de inculcar y transmitir estos saberes, pero estos siempre guiados a la labor de la mujer en el hogar.

Para esta mujer de 64 años la cocina representa el espacio donde mejor se siente y el cual conoce muy bien: *“la cocina es mi espacio favorito, ahí es donde yo me mantengo en la*

⁶² Entrevista de Albanori mazo. Realizada en la ciudad de Guadalajara de Buga, el día 14 de enero del 2017

⁶³ *Ibíd.*

⁶⁴ *Ibíd.*

cocina, porque uno se levanta y prepara el desayuno lavo esa loza y se colocó a preparar el almuerzo, lavo cuatro trapos y se volvió a meter a la cocina a preparar la comida y si uno los tiene enseñados a comer merienda, lava esos platos y a preparar la merienda un chocolatico en leche, con una arepita o tostadas”⁶⁵.

En pocas palabras la cocina, el cocinar y las labores de la casa fueron los conocimientos que le transmitió su abuela y a la cual le acredita la mujer, la esposa, la madre y abuela que es en estos momentos. De nuevo se evidencia ese hilo conductor de tradiciones y enseñanzas que se da en el núcleo familiar y la importancia que ha tenido la cocina para la vida de esta mujer; que al igual que su abuela, transmitió sus saberes culinarios a sus dos hijas.

Doña Nancy otra mujer poseedora de saberes culinarios y que también comenzó a cocinar muy niña a la edad de los 8 años, guiada por su madre campesina oriunda de la ciudad de Guadalajara de Buga; mujer que le tocó cocinar en fogón de leña: *“yo aprendí a cocinar en las famosas hornillas de leña, era muy duro porque yo era muy pequeña y era la encargada de meterle la leña al fogón, al principio me costó mucho trabajo, por lo que le digo estaba muy pequeña y no lo podía dejar apagar, así me quemara y me quemaba y eso eran horrible, entonces no había tiempo para uno ponerse a llorar, enseguida mi mama cortaba las pencas de la sábila y me las pasaba para que me las pusiera eh yo seguí mintiéndole leña al fogón.”⁶⁶* Aquí se puede evidenciar no solo su experiencia o mejor acercamiento con el fogón de leña y sus labores en la cocina, sino que también se comienzan a transmitir aquellos “secretos”, “trucos” como el colocar el cristal de sábila como refrescante en las quemaduras. Con referente a esto ella también nos dice *“de mi mamá aprendí los trucos para aliviar el ardor de las quemaduras, pero lo primero que ella enseñaba era atizar el fogón y después los truquitos para las quemaduras; para que nos curáramos las quemaduras, porque el ardor de las quemaduras era impresionante y entonces estaba más expuesta era a las quemaduras, entonces ella me decía aquí te dejo la clarita del huevo para que se unte cuando se queme. Ella me enseñó que la rodaja de papa le quitaba a uno*

⁶⁵ Ibíd.

⁶⁶ Entrevista de Nancy Bocanegra. Realizada en la ciudad de Guadalajara de Buga, el día 16 de enero del 2017

el ardor, la rebanada de cebolla cabezona. Mi mama mantenía un frasquito con los cristales en la cocina.”⁶⁷

Esta información solo refleja esos conocimientos y esos saberes que se dan en este espacio mágico, rodeado de secretos y tradiciones: *“mi mama me enseñó todos lo que se debe saber para ser una buena esposa, madres, pero ante todo una buena hija”*⁶⁸.

De nuevo se vuelve a ver un patrón repetitivo entre las experiencias de estas mujeres porque vuelve a sobresalir, esa intención de formar y dar a la sociedad una mujer con valores, saberes y principios.

Para cocinar se debe tener mucha disponibilidad y eso lo tiene muy presente doña Nancy quien recuerda que: *“Claro que mi mamá era muy jodida, tenía que verle a uno la disposición para uno meterse a ayudarle a la cocina, porque el estado de ánimo influía mucho para ella en la cocina; ella decía que cuando no estaba muy dispuesto uno no tenía animo de meterse a la cocina, uno lo refleja. Lo refleja en los sabores de las comidas y por ejemplo cuando estoy bajita de ánimo el sancocho no me da mi punto de espesor hasta los cocidos del plátano me quedan duros y la yuca ni se diga.”*⁶⁹.

Para esta mujer de 61 años, la cocina representa un lugar de conocimiento *“para mí la cocina representa un conocimiento porque allí fue donde yo aprendí lo que sé de la cocina, porque es allí donde se sabe, los saberes se trasmiten, mi abuela se lo trasmitió a mi mama, mí mama se lo trasmitió a nosotras las hijas y nosotras se lo trasmitimos a las hijas de nosotras.”*⁷⁰ Nuevo se reflejan los conocimientos transmitidos por su madre y ese agradecimiento por lo enseñado.

⁶⁷ Ibíd.

⁶⁸ Ibíd.

⁶⁹ Ibíd.

⁷⁰ Ibíd.

En sus inicios en la cocina doña María era la encargada de lavar la losa, ella recuerda que *“por ser yo la menor mi mamá me colocaba a lavar la loza y a recoger leña, a barrer la casa y en ocasiones, atizar el fogón para que este no se apagara, después sí me coloco a cocinar, uno muchas veces se quemaba con las brasas del fogón o las parrillas y también las cortadas con los cuchillos uno como era tan pequeña, pero bueno después uno le comienza a coger la práctica y eso solo queda en los recuerdos mija.”*⁷¹

Doña María también recuerda que su mamá le decía que ella tenía que ser una buena mujer y una buena madre: *“si algo mi mamá nos recalca a mis hermanas y a mí era que debíamos ser muy buenas mujeres y que demostráramos los principios con que ella nos criaba, más que nada para uno tener suerte en su vida de esposa.”*⁷²

De ellas también aprendió que los estados de ánimo son importantes para cocinar: *“mi mamá decía que tal cual sea el ánimo con que se cocine así mismo quedara la comida y ella sabía cuándo yo cocinaba de malas, porque la comida me quedaba salada y así siempre ha pasado a mí las comidas me quedan saladas cuando estoy de mal humor”*⁷³ Para esta mujer de 60 años la cocina representa un lugar de transmisión y tradición familiar *“para mí la cocina representa un lugar de transmisión y tradición familiar porque mi mamá dio sus conocimientos a nosotras a mí y a mis hermanas, y nos dejó una tradición de comidas que se siguen preparando en la familia.”*⁷⁴

Para estas mujeres la cocina se convirtió en el lugar donde por medio de los alimentos lograban transmitir los sentimientos, ya sean de felicidad, mal humor, amor, desánimo, estas aprendieron a expresar por medio de la comida sus estados de ánimo.

Mujeres que aprendieron a cocinar por el legado que representaba haber nacido “mujer” en un periodo de sus vidas donde los primeros saberes que debían tener estarían enmarcados en

⁷¹ Ibíd.

⁷² Ibíd.

⁷³ ibíd.

⁷⁴ Ibíd.

los quehaceres de la casa y por su puesto en la cocina, y es que cada una de ellas tienen recuerdos de su madres y abuelas diciéndoles que una mujer sin saber cocinar y sin aprender los labores que implica mantener una casa, no era bien vista y mucho menos con esperanza de casarse o conseguir un buen “hombre”: *“A lo largo de los siglos, la mujer ha sido la que se ha ocupado de la cocina, su función en el hogar era primordial y no saber cocinar podía suponer un motivo de vergüenza.”*⁷⁵

De esta manera se pueden evidenciar los roles que la mujer ha tenido en el tiempo y que no se aleja de lo que a estas tres mujeres les inculcaron desde su infancia, de alguna manera el cocinar más que por el solo hecho de transmitir un saber era visto como una forma de dar a la sociedad una mujer en todo el sentido de la palabra, era parte de lo que representaba ser mujer en esos tiempos.

Igualmente podemos decir que la cocina, el cocinar y todo lo que representa este espacio puede verse enmarcado por adaptaciones, dichas adaptaciones dadas por las circunstancias, en el caso de estas tres mujeres, por un lado, la ideología que se da alrededor de los saberes que debe tener una mujer desde su infancia, por otro la representación que esta tiene frente a la sociedad y por ultimo las creencias religiosas que se dan sobre la función de la mujer en la tierra. Todas estas circunstancias se ven reflejadas en las vivencias de cada una de estas mujeres. En donde si bien se reconocen que la mujer no debe quedarse encasillada solo en servir a su esposo y criar hijos, por el contrario que las mujeres son guerreras de las circunstancias que la rodean, pero que en realidad muchos están de acuerdo que si es fundamental tener este conocimiento doméstico.

Estas tres mujeres conocieron los trucos que utilizaban para las quemaduras del fogón de leña, o como unas cucharas y tenedores podían ablandar los frijoles, o la piña la carne, Cuando saber que sus preparaciones estaban en su punto ideal, todos estos saberes se dieron al rededor del fogón de leña y las grandes ollas negra resultado de las horas expuestas al

⁷⁵ López de Munáin, Estitxu. La mujer y la cocina. En: Zapardiel: revista de cultura y gastronomía. (marzo del 2014). Consultada en web (el 13 de febrero del 2017). zapardiel.org.es/revista/2014/03/la-mujer-y-la-cocina/

fuego del fogón. *“en casa se vive la cultura a la que se pertenece, siendo la Cocina parte primordial de dicha cultura y siendo la mujer su principal depositaria. Las mujeres han construido anónimamente la historia culinaria del mundo.”*⁷⁶ Con esto se puede establecer aquella relación que se da entre el cocinar, la mujer y su cultura está representada en los saberes culinarios.

Y es que en muchas ocasiones el humo que produce el fogón de leña sirvió como camuflaje para disimular el estado de ánimo de estas mujeres. Todas estas emociones se reflejaban en sus preparaciones, doña María dice que cuando ella cocina con mala humor sus preparaciones siempre quedad pasadas de sal, doña Nancy nos cuenta que cuando ella esta desanimada el sancocho no le da su punto (espesor) y doña Albanori nos cuenta que cuando ella está de buen humor incluso una sopa de papa sin carne le queda con un sabor que ni cuando tiene variedad de carnes. Estas particularidades expuestas por estas grandes mujeres entran en la clasificación de uno de muchos lenguajes que tiene la cocina y el cocinar.

Estas mujeres hoy madres y abuelas poseedoras de saberes y recuerdos, me hacen recordar a mi abuela mujer que también desde muy temprana edad aprendió a cocinar y la cual nos dejó ese legado tan infinito que tiene la cocina, sus secretos y es que es imposible no recordarla con oler el poleo fresco o ese aroma tan particular que tiene el mezclar el ajo, la cebolla, el orégano y cómo olvidar el comino ingrediente que no debía faltar en sus preparaciones. De ella aprendí el secreto de la piña como ingrediente para que la carne se ablandara o el sabor tan particular que puede darle al hígado, el sabor que una hoja de plátano puede darle a una masa de maíz claro acompañada del calor de la hornilla de adobe que tenía en su cocina. Recuerdos y saberes que salen a flote al escuchar estas mujeres que, al hablar de sus experiencias en la cocina, sólo inspiran sabiduría culinaria.

Y es que la cocina para estas mujeres no es solo otro lugar de la casa, por el contrario es el lugar donde los aromas y sabores están representados por saberes y recuerdos que aprecian y

⁷⁶ Ibid. Párrafo. 3

imagen Consultada en <https://i.ytimg.com/vi/xWvGl15D-sQ/maxresdefault.jpg>

valoran; es como decía mi abuela, *“los sabores y los aromas te hablan hay que aprender a escucharlos mejor dicho a olerlos”*, y la verdad tuve un largo tiempo en donde no entendía muy bien a que se refería con esas palabras, ahora sé que se refería a ese lenguaje que tiene la cocina o mejor el cocinar, el aroma tan particular que tiene el arroz cuando está secando, o el olor que tiene la leche cuando está a punto de hervir, la consistencia que debe tener una preparación por ejemplo, el melado del desamargado (conserva dulce). A todo esto, yo le llamo el lenguaje de la cocina, el cual está compuesto por aromas, sabores, texturas, colores. Este espacio al igual que el ser humano ha pasado por transformaciones, y creo que eso es lo que hace de la cocina un lugar de magia en donde los saberes son los principales protagonistas, estos representados por las manos de quienes cocinan.

Aquellos saberes y recuerdos que muy amablemente me confiaron estas maravillosas mujeres, solo me demuestran que tan importante es este espacio en la vida del ser humano, en la historia de una sociedad, en la tradición de una familia. Tradiciones que pueden ser representadas como la única herramienta de sobrevivir en una sociedad que en su momento no ofrecía mayores cosas para estas tres mujeres y que sus madres vieron en estos conocimientos una forma de ayudarlas en su vida. Unos saberes que también estas dieron a sus hijas y que sus hijas seguirán transmitiendo.

A manera de conclusión se puede decir que los saberes y recuerdos de estas tres mujeres muestran un fragmento de muchas anécdotas vividas alrededor del fogón de leña, experiencias basadas en los conocimientos culinarios de cada una de ellas. Conocimientos que las hacen ver como sabias portadoras de conocimientos en su núcleo familiar. También hay que decir que estas anécdotas vividas por cada una de ellas, nos reflejan un cambio no solo en el espacio de la cocina y de la forma de cocinar, sino también del papel de la mujer de esa época y de la actual. No dejando de reconocer que aún siguen en vigencia muchas de estas ideologías que se dan alrededor de la mujer y la función de esta en la cocina.

Del mismo modo se puede decir que la cocina representa aquellas memorias, tradiciones que se ven reflejadas en cada experiencia vivida, los relatos de estas mujeres en la cocina y la

cocina como referentes de estos demuestran los diferentes procesos culturales que se dan alrededor de este espacio, donde el alimento o su preparación funcionan como referentes de saberes y recuerdos.

De antemano solo puedo agradecer a estas maravillosas mujeres, por haberme abierto las puertas de sus casas y permitirme saber parte de sus saberes culinarios, por contarme sus historias las cuales se dieron alrededor de un fogón de leña, por compartir aquellos secretos que enmarca el cocinar.

CAPÍTULO IV

LA COCINA, UN ESPACIO DE CAMBIOS Y ADAPTACIONES

Como lo hemos mencionado en toda esta investigación, la cocina es un espacio cargado de historia, cambios y adaptaciones en este acápite se hablará de las diferentes fases por las cuales ha pasado este espacio, se hablara de la cocina de leña, de la cocina de fogones a base de combustible petróleo y por último de la cocina eléctrica y de gas; esto se hace con el objetivo de conocer un poco como era las actividades diarias en estas cocinas y que tan beneficioso fueron estos cambios y adaptaciones en la actividad culinaria.

Si bien el ser humano ha pasado por diferentes procesos estos caracterizados por evoluciones y trasformaciones, la cocina no está por fuera de ser un espacio en donde se evidencian cambios los cuales han marcado la historia del ser humano. Para esta investigación se realizaron entrevistas a mujeres que vivieron este proceso y las cuales nos relatan sus experiencias de los cambios que se dieron en este espacio.

Comenzaremos con doña Sirley Rendón mujer de 66 años de edad en su entrevista ella nos cuenta su experiencia en la cocina de leña, ella nos dice: *“yo tenía 11 años cuando comencé a cocinar con leña, mi experiencia en esta cocina fue muy diferente a lo que es*

ahora”⁷⁷ para ella ha cambiado esta cocina ya que considera que esta si bien no se ha dejado del todo porque aún se ven cocinado con leña, si se refleja una diferenciación ya que ahora muchos la ven como una opción entre muchas manera que encuentran de cocinar, cosa que cuando a ella le tocó era porque no había más que el fogón de leña.

Para esta mujer el cocinar con leña era beneficioso como ella lo dice: “*Era muy bueno porque el sabor de la comida es muy rico*”⁷⁸; aquí ella nos muestra su gusto por el sabor que tenían los alimentos cuando se cocinaban en esta cocina, de alguna manera también deja ver que el cocinar con leña si alteraba el sabor de las preparaciones hechas en esta. También nos habló del horario en que comenzaban sus labores en esta cocina: “*a las 7 de la mañana montaba el agua de panela, montaba el café, montaba el desayuno, el almuerzo yo comenzaba a las 7 de la mañana hasta las 6 de la tarde el fogón no se apagaba mantenía prendido hasta las 6 de la tarde.*”⁷⁹ se puede ver que las labores en esta cocina eran algo desgastantes ya que después de prendido el fogón este solo se apagaba ya finalizando el día.

Los utensilios también son muy importantes, ella en esta cocina utilizaba: “*la cuchara de palo, cualquier ollas metálica, o de barro pero entonces las tenía aparte, hacía de comer en unas ollas que cogían tizne y después se vaciaba en las ollas limpias*”⁸⁰; aquí se comienza a ver la clasificación de los utensilios que utilizaba con mayor frecuencia, las ollas de barro y las metálicas las cuales estaban tiznadas por la explosión al fuego del fogón, las cucharas de palo las cuales no se calentaban al usarlas y evitaban que se quemara la persona que la utilizaba.

El lugar donde se encontraba el fogón también era importante ya que aquí se pueden establecer los posibles percances de salud que se desencadenaron en estas mujeres tiempo después: “*siempre era para el lado del patio, estaba la cocina y entre la cocina quedaba el*

⁷⁷ Entrevista de doña Sirley Rendón, entrevista realizada el 8 de marzo del 2017, en la ciudad de Guadalajara de Buga.

⁷⁸ *Ibíd.*

⁷⁹ *Ibíd.*

⁸⁰ *Ibíd.*

fogón siempre era casi llegando al patio.”⁸¹ En esta ocasión los fogones que utilizaba doña Shirley estaban ubicados por fuera de la cocina, pero no fuera de la casa. Siempre estaban ubicados en el corredor que llevaba al patio.

El cocinar con leña ha sido del agrado de esta mujer, la cual ve una gran ventaja al haber utilizado esta cocina, por un lado: *“el sabor con que quedaba las comidas y la rapidez que tenía esta para cocer los alimentos”*⁸² pero también ve en ésta, desventajas como: *“el humo y el calor porque uno se acaloraba mucho y había que esperar para bañarse.”*⁸³ Aquí podemos ver un poco de la historia de esta mujer en esta cocina la cual es de su agrado, por el sabor que da a las preparaciones, por la rapidez de esta para cocinar los alimentos. Se pudo percibir que esta mujer tiene gratos recuerdos de esta cocina.

Cosa muy diferente cuando vivió el proceso de la utilización del fogón de petróleo ella nos dice: *“fue horrible, porque uno ya estaba enseñado que cogía uno todo en las hornillas, en cambio este era más pequeño uno tenía que esperar un rato para hacer las otras cosas”*⁸⁴; aquí se puede observar esa inconformidad y una lenta adaptación de esta mujer en la utilización de este fogón en la cocina, en donde las labores culinarias se vieron afectadas, por lo lento que hacía la preparación de los alimentos y por el sabor que dejaba en las comidas: *“y ese saborcito siempre a petróleo no quedaba como bien bueno como en el fogón de leña”*⁸⁵; doña Shirley no ve ventajas en la utilización de este fogón, pero si desventajas. Ella nos cuenta que: *“empezando que el fogón de petróleo echaba humo y eso se pegaba en las paredes y eso a mí no me gustaba.”*⁸⁶ También nos dice que ella utilizó este fogón ya por que le tocaba, porque siempre le gustó más el fogón de leña. Los utensilios utilizados en esta cocina fueron los mismos que utilizaba cuando cocinaba en la cocina de leña. Se puede percibir en su relato que no fue muy fácil adaptarse a esta cocina de fogones de combustibles porque hacía más demorado las labores en la cocina.

⁸¹ Ibíd.

⁸² Ibíd.

⁸³ Ibíd.

⁸⁴ Ibíd.

⁸⁵ Ibíd.

⁸⁶ Ibíd.

Cuando le preguntamos a esta mujer del cambio de fogón de petróleo a la estufa eléctrica la expresión en su cara cambió totalmente y contesté: *“ese cambio fue bastante bien, ese cambio fue muy bueno, porque ya las ollas no se tiznaban, la comida ya no tenía ese saborcito a petróleo a nada.”*⁸⁷ Con la llegada de la estufa eléctrica no solo se dieron cambios en los utensilios que se manejaban en las anteriores cocinas, se dejan de lado las ollas negras producto de la exposición al fogón de leña y al de petróleo, se comienzan a ver cambios en las labores culinarias, ya la comida no se caracteriza ni por el sabor ahumado que tenía la cocina de leña y tampoco el sabor de petróleo que dejaban las preparaciones hechas en este fogón a base de este combustible. Sobresale en el paladar el sabor natural de los ingredientes utilizados para preparar los alimentos. Este cambio trajo mejoras y fue mucho más fácil su aceptación y adaptación. Doña Sirley nos cuenta que una de las ventajas que vio utilizando la estufa eléctrica fue: *“por ejemplo en colocar el arroz en ese tiempo pues yo no tenía la olla arrocera, con la estufa uno ya lo colocaba en bajo y eso era mucha ayuda ya se cocinaba bien el arroz, cosa que cuando utilizaba el fogón de leña pues me tocaba sacar las barzas ese era mi término medio en el fogón de leña. En cambio, en el fogón de petróleo no se podía uno colocaba la tapa y esta comenzaba a echar todo ese humero negro.”*⁸⁸ la utilización de esta nueva cocina fue más beneficiosa para esta mujer, su adaptación fue mucho más rápida y mejor recibida. Cuando se le preguntó del cambio de estas estufas eléctricas a la de gas, ella nos dice: *“Es súper que si la electricidad fue bueno está mucho mejor.”*⁸⁹ Todas estas adaptaciones y cambios que se mencionaron anteriormente, solo reiteran cómo la cocina es un espacio que se renueva cada día más y la cual no está absuelta de transformaciones.

Doña Mariana de Jesús Gómez, otra mujer campesina que también nos narra cómo vivió su experiencia en la cocina de leña nos dice que: *“Yo desde los 9 años conozco la cocina de leña, estuvimos en una finca con mi madre y haya me tocaba a mi levantarme en la mañana*

⁸⁷ Ibid.

⁸⁸ Ibid.

⁸⁹ Ibid.

*a colocar los tragos como se decía en ese tiempo”*⁹⁰; esta mujer en su infancia conoció y utilizó el fogón de leña, ella: *“cuando yo estaba niña que le cuento me acuerdo que colgábamos de un gancho la olla ese fue el primer fogón que yo conocí ”*⁹¹. Ella nos cuenta que ya cuando se casó le tocó vivir en la finca del suegro y es ahí donde comienza a utilizar el fogón de leña, pero ya en hornillas: *“el fogón en la finca de mi suegro era de adobe eran hornillas y entonces se hacía de comer más fácil porque ya no se colgaban las ollas, ya se utilizaba ollas grandes porque ya el adobe le daba soporte cosa que el fogón con gancho no*⁹². A ella no le causó mucha dificultad adaptarse a esta cocina ya que la conocía. Sus labores en esta cocina comenzaban muy temprano: *“A las 5:30 de la mañana comenzábamos las labores en esta cocina, por que como teníamos trabajadores y tenía que levantarme bien temprano para que ellos se tomaran los trasgos, para que se fueran para el cafetal”*⁹³ se puede decir entonces que las labores de esta cocina implicaban que las mujeres comenzaran muy temprano sus labores culinarias y se abandonara este espacio terminado el día (6:00pm).

Los utensilios que esta mujer utilizaba en esta cocina eran: *“ollas grandes, pero de aluminio, cazuela de aluminio martillado que utilizaba para fritar la carne, la cuchara de palo para el arroz todo muy normal. ”*⁹⁴ Esta mujer por ser campesina y haber vivido toda su vida en el campo no fue difícil adaptarse a la cocina de leña y es de entender era lo que conocía desde muy niña. Doña Amanda no notó que los alimentos cocinados en esta cocina tuvieran un sabor particular, la verdad al preguntarle si el cocinar con leña alteraba el sabor de las comidas ella respondió: *“pues no la gente le comenta a uno que el cocinar con leña hay un sabor diferente, pero yo nunca vi ese sabor diferente ”*⁹⁵,

Ella reconoce que el utilizar esta cocina si facilitó las labores culinarias: *“Si la leña si facilita las labores en la cocina porque es más rápido, aparte hacer los alimentos es mucho*

⁹⁰ Entrevista de doña Amanda de Jesús Gómez, realizada el 10 de marzo del 2017.

⁹¹ Ibid.

⁹² Ibid.

⁹³ Ibid.

⁹⁴ Ibid.

⁹⁵ Ibid.

mejor”⁹⁶, así mismo reconoce de alguna manera las desventajas de esta cocina: *“es que uno comienza a sufrir, de lo que yo sufro hoy en día, que es de una enfermedad pulmonar llamada epoc , yo por haber vivido y utilizado tanto esta cocina, sufro esta afección esto debido al humo que produce el fogón de leña”*, así mismo nombró sus ventajas: *“ es que no hay que pagar nada como lo hace uno con el gas la electricidad, la gasolina económicamente trajo una ventaja”*⁹⁷.

Al preguntarle en donde estaba ubicado el fogón de leña ella contestó: *“a un ladito de la cocina dentro de la casa la cocina, es la última para que salga el humo, la cocina tiene dos puertas una de entrada y otra para que el humo pudiera tener salida”*⁹⁸ de nuevo se puede establecer que las ubicaciones de estos fogones fueron dentro de la casa.

Cuando se le preguntó a esta mujer como fue esa experiencia al utilizar el fogón de petróleo ella contestó: *“yo utilice tanto el de petróleo como el de gasolina, pero primero fue el de petróleo y ese fogón es muy despacioso entonces si hubo un cambio, pero si nos ponemos hablar de dañinos el fogón de petróleo también lo era porque producía humo y como le digo era muy despacioso”*. Para doña Amanda fue muy difícil adaptarse a la utilización del fogón de petróleo cosa que con el de gasolina no; ella recuerda que: *“el de gasolina en cambio sí era bueno es muy peligroso eso sí, pero las comidas si estaban rápido”*⁹⁹. Al preguntar si al utilizar estas dos clases de fogones se producía una alteración de sabor en las comidas ella nos responde que: *“dicen que el petróleo altera el sabor de las comidas, pero yo no sé si sería porque yo taba muy bien las ollas o no sé, pero a mí nunca me quedaron sabiendo petróleo ni a gasolina tampoco”*¹⁰⁰ De esta manera se puede decir que para esta mujer la utilización de estos fogones no alteraba su sabor.

⁹⁶Ibíd.

⁹⁷Ibíd.

⁹⁸ Ibíd.

⁹⁹Ibíd.

¹⁰⁰ Ibíd.

Al preguntar por el desarrollo de las actividades culinarias en esta cocina doña Amanda respondió que: *“pues por una parte favoreció porque cuando uno está haciendo de comer en estos fogones supongamos de petróleo o de gasolina ya uno esta con la familia, hay más tranquilidad, ya uno no tiene esa vaina como con la leña de estar haciendo afanado el oficio pendiente de que los hijos estén por ahí y que de pronto se quemen. Uno ya estaba más tranquilo, aunque despacioso, pero tranquila”*¹⁰¹; ella ve en esta cocina la oportunidad de compartir más con su familia ya que para ella no representaba tanto peligro como la cocina de leña.

Y cuando preguntamos por las desventajas de esta cocina ella respondió: *lo dañino que es, lo despacioso*¹⁰² y al preguntar qué tipo de utensilios utilizaba dijo que los mismos que utilizaba en la cocina de leña. Para ella no fue fácil adaptarse a este cambio.

Al hablar del cambio de fogón de gasolina a la estufa eléctrica ella respondió: *“la verdad no hubo cambios, yo llegué a utilizar la estufa electica solo cuando se me acababa la gasolina entonces conectaba la estufa eléctrica y eso era por horas.”*¹⁰³ Esto refleja que si bien se dieron cambios y adaptaciones en la cocina ella siguió con el fogón industrial , debido a que: *“subían los costos de la energía y había que ahorrar”*¹⁰⁴; para esta mujer hablar de ventajas o del manejo de la cocina eléctrica es difícil ya que siguió utilizando el fogón de petróleo hasta ya llegado el gas domiciliario: al hablar de esta cocina ella dice: *“fue una experiencia muy buena y cuando llegó el gas domiciliario mejor, yo vivía en Villavicencio y esta fue la segunda ciudad en llegar el gas primero fuera de Bogotá, era muy económica la afiliación, todo el mundo estaba contento, las comidas, rápidas, no había tanto peligro como con la gasolina y era económico y favorable”*¹⁰⁵; para esta mujer la cocina de gas facilitó las labores en la cocina y favoreció su economía ya que ella reconoce que si bien el utilizar el

¹⁰¹ Ibid.

¹⁰² Ibid.

¹⁰³ Ibid.

¹⁰⁴ Ibid.

¹⁰⁵ Ibid.

fogón de gasolina hacía rápido la prelación de estas, así mismo se consumía este combustible y siempre se tenía que comprar más y este salía costoso.

La experiencia de doña Eulalia Peña con la cocina de leña no es tan diferente a las ya mencionadas, ella dice: *“esa cocina fue muy bien yo trabaje en esa cocina por mucho tiempo y la verdad fue de mi agrado.”*¹⁰⁶ Las actividades para ella en esa cocina comenzaban a las 5:30 de la mañana: *“comenzaban a esa hora por que había niños y por qué había muchas cosas para hacer y pues para rendir el tiempo”*¹⁰⁷ de nuevo se ve el mismo patrón con las anteriores entrevistas donde se comenzaban muy temprano las labores.

Los utensilios que esta mujer utilizaba eran *“las ollas metálicas de acero inoxidable y el cucharón de madera”*¹⁰⁸; ella también ve beneficios en esta cocina pues recuerda que: *“las comidas en esta cocina quedaban muy sabrosas y las comidas estaban rápido”*¹⁰⁹, de nuevo en estos relatos se encuentra el gusto de sus cocineras por el sabor que daba a las comidas y su rapidez. Las desventajas que ella vio en esta cocina fueron: *“pues el humo y que uno se acaloraba mucho”*¹¹⁰, la ubicación del fogón se encontraba: *“dentro de la cocina porque así era mejor porque no entraba tanto viento que apagara la candela siempre fue dentro de la casa en la cocina”*¹¹¹.

El cocinar con esta cocina daba a las comidas un sabor muy especial, dona Eulalia dice: *“las comidas son más sabrosas”*; para esta mujer su experiencia en esta cocina fue buena y es que nuevamente es de reconocer que todas estas mujeres iniciaron sus labores culinarias con esta cocina.

Al preguntarle por el cambio de la cocina con leña a la cocina de petróleo, ella recuerda que: *“al principio fue un poquito difícil porque menos rendía, uno no podía hacer bien rápido*

¹⁰⁶ Entrevista realizada a doña Eulalia Peña, realizada el 24 de marzo del 2017

¹⁰⁷ *Ibíd.*

¹⁰⁸ *Ibíd.*

¹⁰⁹ *Ibíd.*

¹¹⁰ *Ibíd.*

¹¹¹ *Ibíd.*

las cosas, el cocinar no era nada rápido”¹¹²; aquí se puede ver como se vivió un choque, ya que se pasó de una cocina rápida a una que no lo era tanto y su adaptación fue algo que llevo tiempo.

Los utensilios utilizados en esta cocina siguieron siendo los mismos que utilizaba en la anterior cocina, no cambió en esos aspectos nada. Ella reconoce que en parte ese cambio favoreció sus labores ya que: *“no se quemaba uno y tampoco se acaloraba”*¹¹³, esa fue la ventaja que vio en este cambio, y la desventaja de este *“que no era muy rápido”*¹¹⁴; también reconoce que el cocinar con este fogón alteraba los sabores de las preparaciones, ella dice *“las comidas no quedaban sabrosas era con su saborcito distinto al que daba el fogón de leña”*¹¹⁵. Esta cocina representó un cambio de actividades y en los sabores de la comida.

Al hablar de su experiencia con la estufa eléctrica ella menciona que: *“fue un cambio muy bonito porque es un descanso mejor para uno y las labores en la cocina”*¹¹⁶, ella vio beneficios muy buenos en este cambio: *“ya uno menos se quema, menos se inunda, ya no moles ese humo en los ojos, fue un cambio muy bueno para qué”*¹¹⁷; sus actividades cambiaron, ya no se necesitaba madrugar mucho y ya las cosas eran más favorable en las labores domésticas.

Este cambio no se dio rápido doña Eulalia nos cuenta que: *“le tocó mucho tiempo cocinar con fogón de petróleo y ya había gente que utilizaba la estufa pero en ese momento no había el ingreso suficiente para costear la compra de la estufa”*¹¹⁸; esto refleja una renovación que facilita la comodidad para las amas de casa y el cambio económico que se refleja en la obtención de esta estufa.

¹¹² Ibid.

¹¹³ Ibid.

¹¹⁴ Ibid.

¹¹⁵ Ibid.

¹¹⁶ Ibid.

¹¹⁷ Ibid.

¹¹⁸ Ibid.

También nuestra entrevistada reconoce que con la llegada de la estufa eléctrica cambiaron las actividades domésticas y culinarias sino: *“que los alimentos preparados en esta estufa mejoraron los sabores cambiaron, todo cambió”*¹¹⁹; al preguntarle por las ventajas que pudo traer este cambio, ella respondió que fue un gran cambio, y desventajas no vió. Al preguntarle por la estufa de gas, para esta mujer fue la gloria, era más económica, se hacía más comida, todo mejoró, ella no vio nada malo, por el contrario, favoreció aún más las labores en la cocina. Su adaptación fue rápida pues no le costó mucho utilizarla.

Entonces podemos decir que cada cambio dado en la cocina no solo trajo consigo adaptaciones y que muchas de estas adaptaciones se dieron porque eran la única opción que tenían en ese momento: *“Primero era el espacio, luego el humo, después los olores... Tuvieron que pasar muchos años de desarrollo tecnológico, para que tú pudieras usar la estufa de tu cocina cómodamente. Tres piedras y unas cuantas ramas secas concibieron una fogata la cual hizo posible cocinar los alimentos. Así nació el fogón, que durante varios siglos predominó en todo el mundo.”*¹²⁰



Imagen 2

Imagen 2, Consultada en la línea, el 14 de marzo del 2017

<https://artelista.s3.amazonaws.com/obras/fichas/1/2/7/4802137167738396.jpg>

¹²⁰Arrieta Guerrero José, el mundo de las tecnologías: Historia de la evolución de la estufa. 2012, consultado en red el 15 de marzo del 2017. <http://lostecnologico.blogspot.com.co/2012/08/historia-y-evolucion-de-la-estufa.html>

La cocina de leña fue y sigue siendo una cocina que muchos conocen pero que hoy en día se sigue utilizando en el campo, por ejemplo, seguimos viendo cocinas de leña, en la ciudad se ve esta cocina como una de muchas opciones de cocinar, pero aun así esta no solo marcó la historia de estas mujeres sino de toda una generación. Por esta razón el adaptase a esta cocina no fue algo que les costara mucho, porque fue en esta donde iniciaron sus labores culinarias.

Esta cocina representa parte de la historia de esos cambios dados en este espacio, pero también el causante de enfermedades respiratorias, ya que los horarios manejados en esta cocina indican que quien cocinara terminaba sus labores terminado el día, esto significa que estaban más expuesto a lo toxico del humo producido por esta cocina:

Posteriormente, en el S.XVII, se le unieron el adobe y el ladrillo, así nacían las primeras estufas de piedra que consistían en una cámara alimentada con carbón o leña. Éstas realizaban dos funciones primordiales: cocinar y proporcionar calor a las viviendas. Pese a ello, tenían una desventaja: ocupaban un espacio muy grande dentro de la casa y el humo que emitían era muy molesto. Por ello, la búsqueda insaciable de mejorarla continuó en la línea del tiempo.¹²¹



Imagen 3

¹²¹ Ibid.

Imagen 3, consultada en línea, el 14 de marzo del 2017

<http://1.bp.blogspot.com/-EthnOOP3qBI/VkN9XIpsw7I/AAAAAAAAAL8/msWuIXCql4k/s1600/fffogon.jpg>

Los beneficios de esta primera cocina fue su rapidez a la hora de preparar los alimentos, como bien lo mencionan cada una de las entrevistadas, el sabor que esta da a las comidas; sus falencias sin duda alguna seguirá siendo el humo que produce y lo perjudicial que resulta para quienes la utilizan.

La llegada del fogón de petróleo representó un cambio sustancial en las labores culinarias, y un cambio económico, debido a que si bien estas mujeres utilizaron este fogón, la transición fue paulatina ya que aún en muchos hogares se seguía utilizando el fogón de leña, adaptarse a este cambio no fue nada fácil debido al retraso de la preparaciones de los alimentos, lo cual no sucedía con el fogón de leña, aunque teniendo en cuenta la entrevista de doña Amanda de Jesús Gómez, ella pudo adaptarse con rapidez utilizando el fogón de gasolina que muchos no utilizaban por los riesgos que este tenía.



Imagen: 4

Para este cambio los medios de comunicación influyeron mucho con folletos como los que muestran las imágenes, donde se habla de una cocina fácil y económica, pero a la cual no le vieron muchos beneficios al utilizarla.

La llegada de la estufa eléctrica fue un gran avance tecnológico y moderno que facilitó las labores en la cocina, también fue un cambio que se dio paulatinamente y que representaba de alguna manera el ingreso económico que pudiese tener el hogar que la obtuviera: *“Al mismo tiempo (principios del S. XX), los británicos Crompton y Dowsingn diseñaron una estufa eléctrica que consistía de un alambre de alta resistencia enrollado en una placa rectangular de hierro; el alambre conducía electricidad y calor al mismo tiempo.”*¹²² Este cambio trajo adaptaciones a los hogares pues ya no se tenían que preocupar ni por la recolección de leñas, ni por la compra de combustibles y mechas que necesitaba el fogón de petróleo, ni tampoco por los sabores que pudieran tener las comidas; este era un cambio favorable y de fácil manejo. *“Los modelos se perfeccionaron con materiales como níquel y cromo para alcanzar temperaturas más altas. Elementos ligeros como la arcilla refractaria sustituyeron a las placas pesadas de hierro, lo que hizo posible la primera estufa eléctrica portátil.”*¹²³



Imagen: 5

imagen 4, consultado en línea, el 14 de marzo del 2017

<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/c3/0a/f3/c30af31ca9b453f4f9f91ce80edd60.jpg>

imagen 5, consultada en línea el 14 de marzo del 2017

<http://2.bp.blogspot.com/-wC7H2Zk94TI/UDVBy8Ke4fI/AAAAAAAAAGs/tTWjZk08vjk/s1600/5.jpg>

¹²² Ibid.

¹²³ ibíd.

Pero en muchos hogares esta adaptación no se dio de manera rápida, pues se vislumbraban los gastos elevados porque no se contaba con los ingresos suficientes para comprar una estufa eléctrica, y la otra razón, por el incremento en los recibos de energía, como en el caso de nuestra entrevistada doña Amanda del Jesús Gómez, quien solo utilizaba la estufa eléctrica cuando se le agotaba la gasolina, es decir, solo por ratos, porque los incrementos en la factura de energía se hacían ver.

Con la llegada de la estufa de gas las condiciones mejoraron y la rapidez a la que estas mujeres estaban acostumbradas cuando cocinaban en la antigua cocina de leñas se vio recompensada con este nuevo cambio: *“hubo que pasar un tiempo para que se innovará el modelo de esa estufa a gas y se creara una más cómoda, sencilla y ligera y que a la vez no contaminara al medio ambiente. Por esta razón se creó otro modelo de las estufas a gas.”*¹²⁴

Este cambio al igual que los mencionados en este acápite trajeron beneficios a las labores culinarias, las cuales estuvieron representadas por adaptaciones, estas se dieron paulatinamente en cada uno de los hogares que vivieron estos cambios. Si bien cada uno de los procesos que se nombraron aquí refleja una transformación de cambios originados en el espacio de la cocina, también indica un mayor valor en la vida del ser humano y en su historia.

A manera de conclusión, se puede decir que los diferentes cambios mencionados en este acápite demuestran la historia de toda una generación la cual tuvo que adaptarse a esta nueva forma de cocinar, pero también refleja aquellos cambios sociales y económicos por los cuales ha pasado la sociedad, cambios que se dieron en unos lugares más rápidos que en otros, por ejemplo la zona rural demoró mucho más en adaptarse dichos cambios a sus rutinas cotidiana, así como lo fue acceder a la utilización del fogón a base de combustible o la utilización de la estufa eléctrica o de gas. Esto demuestra que la cocina es un espacio de constantes cambios donde los sujetos estamos condicionados a adaptar sus hábitos a los cambios originados en este espacio.

¹²⁴ Ibíd.

Agradezco a cada una de las entrevistadas por contarme cómo vivieron dichos cambios y adaptaciones; para todas ellas gracias infinitas.

CONCLUSIONES

Finalmente, y como consecuencia de la investigación realizada se puede llegar a decir que este trabajo se basó sin duda alguna en demostrar todos aquellos elementos que identifican la culinaria tradicional de Guadalajara de Buga, elementos que giran en torno a la cocina y sus prácticas.

- Los elementos de la culinaria tradicional de la ciudad de Guadalajara de Buga se ven representados en la utilización de ingredientes muy característicos de la localidad y la región como: 1) la arracacha, tubérculo de origen indígena que es utilizado en preparaciones como sopas, guisos y tamales todas estas preparaciones consumidas en esta ciudad, este ingrediente es considerado como aquel elemento sazonador que intensifica la sazón dando un punto de distinción a la cocina bugueña; 2) Otro de los elementos importantes es la adición del color en las preparaciones, este está basado en la utilización del azafrán de raíz y el achote, otro ingrediente de origen indígena también muy utilizado en los platos de esta ciudad. Estos elementos hacen parte de los ingredientes de origen natural, más conservados en la cocina de la ciudad, muchos cocineros y cocineras se niegan a usar colorantes artificiales y optan por utilizar estos elementos que han acompañado por mucho tiempo las preparaciones culinarias de sus habitantes. Su elección radica en el gusto de cada una de las personas que los utilizan, ya que el achote da un color más fuerte y rojizo a las comidas, y es un poco salado, normalmente es utilizado para la preparación de hogao y guisos. El azafrán de raíz da un color más pálido, no tiene sabor, este ingrediente es uno de los que con más frecuencia se utiliza en las preparaciones de las sopas; de ahí el gusto de cada persona al utilizar estos ingredientes en sus preparaciones; 3) El

resplandor para las sopas, ingrediente que se consigue en la plaza de mercado o la galería como es conocido este lugar por sus habitantes, este ingrediente está hecho a base de masa de maíz blanca envuelto en hoja de plátano, se caracteriza por el tipo de maíz que se utiliza para hacerlo y su utilización en sopas; y 4) como olvidar la longaniza que se caracteriza por su sabor picante, este ingrediente es muy característico de esta ciudad y su cocina ya que no sólo se utiliza para intensificar el sabor de las sopas sino que también de los granos como lentejas, alverjas, blanquillos lo que conocemos como pepas. Estos ingredientes sobre salen en las preparaciones culinarias bugueña y las personas que nacieron y viven en Guadalajara de Buga ven en estos ingredientes parte de la distinción de sus preparaciones.

- Se reconoce la cocina como aquel espacio en donde no solo se encuentran y se mantienen tradiciones, saberes, sino que igualmente es aquel lugar en donde se produce y se recrea la cultura; con los saberes trasmitidos en este espacio se crea un sentido de pertenencia e identidad entre sus habitantes.
- Se logró identificar a la mujer como aquel a portadora de conocimientos, estos representados en las costumbres y tradiciones que obtuvieron de manos de sus madres, abuelas, tías; mujeres de manos hábiles quienes mantienen dichas tradiciones, pero que también a sus preparaciones incluyen algún nuevo ingrediente para distinguir sus recetas de las otras. Estas preparaciones y recetas han pasado por adaptaciones, pero siempre respetando la receta aprendida tradicionalmente. Ejemplo de ello son los platos analizados en esta investigación y los resultados producto de este.
- Las cocinas de Guadalajara de Buga tienen una identidad mestiza como resultado de los aportes culinarios de las diferentes culturas que habitaron y ocuparon esta región. Y es que el mestizaje culinario nunca termina, pues al paso del tiempo se siguen adoptando algunas costumbres alimenticias oriundas de otros países. En el caso de Buga, la mezcla principal está entre lo indígena, lo español y lo africano, dando

como resultado los platos ya mencionados al igual que algunos otros que entran a hacer parte de la comida tradicional bugueña, aquella comida que hoy conocemos, salpicada con sabores muy caracterizados de esta zona del departamento del Valle del Cauca.

- Es posible reconocer que el cocinar nos brinda la oportunidad de relacionarnos con el otro, ya sea porque a la hora de preparar cierto plato se empleen técnicas similares o porque esta varía en la preparación (variaciones en los ingredientes). La cocina crea un conjunto de similitud con el otro porque, aunque los sujetos no se conozcan adquieren algún grado de familiaridad por el hecho de mostrar gusto por la misma comida. Pero también se debe aclarar que, la cocina y las prácticas culinarias no están constituidas solo por reglas simbólicas, la cocina es un producto social, económico y cultural; En estas prácticas culinarias, la tradición y el parentesco juegan un papel primordial en la cocina, ya que la enseñanza oral, de la preparación de determinado plato, establece un sentido de pertenencia por aquel conocimiento dado, por aquellos sujetos con los cuales hay un parentesco consanguíneo (abuelos, padres).
- Se pudieron evidenciar las practicas culinarias por medio de las anécdotas vividas alrededor de este espacio, dándole un lugar muy importante no solo dentro de las prácticas culturales y tradicionales de esta sociedad y su comunidad, sino que también con esto reafirmamos que los estudios relacionados con las prácticas culinarias nos brindan información muy general de los procesos que ha sufrido esta ciudad con el transcurrir del tiempo, y es que la comida bugueña es más que solamente un platillo típico de esta ciudad, esta es el reflejo de una cultura que ha ido cambiando a lo largo de los años, pero que sin duda alguna, sigue regidas por una gran cantidad de tradiciones que los distingue de los municipios aledaños. El conjunto de costumbres, tradiciones, hábitos alimenticios, prácticas culinarias se ven representadas en el espacio de la cocina, un lugar cargado de aromas, texturas,

sabores, colores, la cocina es un lugar mágico representado por emociones y trucos aprendidos con el transcurrir de los tiempos.

- Se evidenció que los saberes culinarios de esta ciudad se conservan y estos se mantienen con la intención de que estos conocimientos se transmitan y se mantengan en el tiempo. Y es de ahí que se reafirma la idea de que las prácticas culinarias y la comida forman parte importante de la identidad cultural. Todos aquellos conocimientos nos sirven para recrear todas esas tradiciones cargadas de sabores, que desde nuestra infancia nos inculcaron en casa, valorar lo tradicional de cada plato servido en mesa.
- Teniendo en cuenta todos los resultados obtenidos de este trabajo de investigación, finalizamos con decir que la cocina y la culinaria son temas cargados de muchos valores identitarios y que seguirá siendo un tema de estudio que abordé todos los aspectos del ser humano.

Bibliografía

Fuentes primarias, entrevistas

Bocanegra María, nacida en Guadalajara de Buga. (Valle)

González Nancy, nacida en Guadalajara de Buga. (Valle)

Gómez Amanda del Jesús, nacida en santa rosa de cabal (Risaralda)

Mazo Albanori, nacida en Guadalajara de Buga. (Valle)

Peña Eulalia, nacida en Jesús María (la belleza Santander)

Rendón Sirley, nacida en la ciudad de Buga. (Valle)

Fuentes secundarias

- **ARRIETA** Guerrero José, el mundo de las tecnologías: Historia de la evolución de la estufa. 2012, consultado en web el 15 de marzo del 2017. <http://lostecnologico.blogspot.com.co/2012/08/historia-y-evolucion-de-la-estufa.html>
- **BEJARANO** Hernández Angeles, la alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII, consultado febrero10 del 2017 en web. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/109770.pdf>
- **BOURDIEU**, Pierre. La distinción, criterios y bases sociales del gusto. En: Mintz, Sidney: Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ediciones de la reina roja, Madrid, 2003.
- **CASTILLO** Ríos, Jenny Lizeth: Cocina Colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana. Bogotá 2014, 57 h. trabajo de grado (antropología). Universidad

Javeriana. Facultad de Ciencias Sociales. Disponible en la web.
<https://repository.javeriana.edu.co/.../handle/10554/.../CastilloRiosJennyLizeth2014>.

- **CARRILLO** maría cristina. El sabor de la tradición escenarios y actores de la cocina tradicional en el centro histórico de quito, espinosa ediciones ups. P. 61. consultado en la red el 12 de marzo del 2016.
<https://books.google.com.co/books?isbn=9978041966>
- **CHRISTIE** María Elisa, Naturaleza sociedad desde las perspectivas de la cocina. Source: Journal of Latin American Geography, Vol. 1, No. 1 (2002), pp. 17-42 consultado en web el 31 de Marzo del 2017. <http://www.jstor.org/stable/25765026>. Accessed: 01-03-2017 00:09 UTC
- **CONTRERAS** Jesús Hernández y gracia Armaiz Mabel. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ariel Barcelona2005.pg.96.consultado en web. books.google.fr/books/about/Alimentación_y_cultura.html?id=1misZQrhOQIC
- **CORDÓN**, Faustino, cocinar hizo al hombre, ilustración de autoría alisten, 3 edición.Pg125.Consultado en línea.
https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11_12/111208.pdf
- **DUQUE** Mahecha, Juana. La cocina en Colombia un desafío emocionante: un análisis de lo que está en juego en los nuevos movimientos culinarios y gastronomía del país. En: revista semana. (Abr., 2013). Consultada en web: www.semana.com › Especiales
- **ESCOBAR** Rivera, Juan Carlos: Tensionando la vieja cocina Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia. La Plata, 2014, 118h. trabajo de (posgrado). Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Secretaría de Posgrado,

disponible en web el 12 de enero del 2016.

www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/library?a=d&c=tesis&d=Jte1145

- **ESCOBAR** Juan Carlos. Centro de historia de Tuluá: performance alimentaria cualidades de la cocina tradicional. En: boletín N o.51, diciembre de 2015. Pg.4
- **EDWARD** P. Thompson y Terence Ranger (eds.). la invención de la tradición. 2002 de la traducción castellana para España y América: Editorial Crítica, S.L., Provenga, 260,08008 Barcelona e-mail: editorial@ed-critica.es ISBN: 84-8432-350-1. pág. 43.
- **HOBSBAWM**, Eric (1999) “Inventando Tradiciones”; en: Revista BITARTE N° 18 (agosto 1999), pp. 39-53, San Sebastián. (Traducción de Pablo Méndez Gallo), consultado en web. (14 mayo del 2015). 186.113.12.182/catalogo//dlfile.php?id=13133
- **IVANOVIC** Willumsen. Catalina: Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad. Santiago 2004, 241h. trabajo de grado (Antropóloga Social). Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Sociales .Departamento de Antropología. Disponible en web. repositorio.uchile.cl/handle/2250/115072. Consultado en web en 12 diciembre del 2016. repositorio.uchile.cl/handle/2250/115072
- **LOUIS** Flandrin Jean, *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*, edición 2, editor ediciones trea, 2011, ISBN: 8497045599, 9788497045599. consultada en línea el 14 de marzo del 2017 [.www.raco.cat/index.php/Manuscripts/article/viewFile/23123/92370](http://www.raco.cat/index.php/Manuscripts/article/viewFile/23123/92370)

- **LÓPEZ** de Munáin, Estitxu. La mujer y la cocina. En: zapardiel: revista de cultura y gastronomía. (Marzo del 2014). Consultada en web (el 13 de febrero del 2017). zapardiel.org.es/revista/2014/03/la-mujer-y-la-cocina/

- **MADRAZO** Miranda, María. Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición Contribuciones desde Coatepec, núm. 9, julio-diciembre, 2005, pp. 115-132 .Universidad Autónoma del Estado de México.pg. 116. Consultado en web el (14 mayo del 2015). www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf

- **MELÉNDEZ** Torres, Juana María; Cañez De la Fuente, Gloria María. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México Estudios Sociales, núm. 1 Esp., enero, 2010, pp. 182-204 Coordinación de Desarrollo Regional. Pg. 186-187. Consultado en web el (12 de marzo del 2016.) www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008

- **MINTZ**, Sidney: Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. Ediciones de la reina roja, Madrid, 2003.p.28

- **ORDOÑEZ** Caicedo Carlos, gran libro de cocina colombiana, pg. 12. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Consultado en web. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

- **ORDOÑEZ** Caicedo Carlos, gran libro de cocina colombiana, pg.25. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Consultado en web. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

- **OSSA** Patiño, German, et al. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Consultado en web el 1 abril del

20016. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>.

- **OSSA** Patiño Germán, fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana. 2006. Pag.21. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- **PÉREZ** Samper María, Historia de la alimentación, España: Universidad de Barcelona, 2009. Consultada en web el 15 de marzo del 2017. revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632
- **PADILLA** Dieste, Cristina. Las cocinas regionales principio y fundamento etnográfico. Universidad de Guadalajara Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006. Pg.2,consultado,en.web.https://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico
- **PATIÑO**. Víctor. “Historia de la cultura material en América equinoccial”. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. 2012. Pg.301. Consultado en la línea el 4 de junio del 2015, <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- **ROJAS**. Lucia. “Comentarios a la cocina precolombina de la mesa europea al fogón amerindio”. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. 2012. Pg.301. Consultado en la web el 4 de junio del 2015, <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>

- **SALAZAR** Delgado Ramiro, comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. Universidad de Antioquia. 2007.en: Estudios de Asia y Africa, Vol. 36, No. 1 (114) (Jan. - Apr., 2001), pp. 83-108 Published by: El Colegio de Mexico Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/40313394> Accessed: 01-03-2017 00:08 UTC

- **URÍA** Jorge, Una nueva historia de la alimentación. Historia contemporánea 48:33-69, 2013, consultado en línea el 15 de marzo del 2017. ISSN:1130-2402. www.ehu.eus/ojs/index.php/HC/article/view/12823