

Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander

Alvelayis Nieto Mejía

Fundación Universitaria San Mateo - Colombia

Introducción

La cocina colombiana va más allá de la frontera de lo típico, en tanto que existe otra gastronomía que se recrea de manera permanente en los hogares campesinos, la cual se mantiene tradicional y solemne en una especie de sincretismo gastronómico. Es invisibilizada y apartada en un espacio vivido, pero no percibido, la cual define un conjunto específico de relaciones entre grupos y lugares que generan el entramado constitutivo de la identidad del lugar. Lo gastronómico tradicional es una cuestión social-cultural mediada por la interacción entre campesinos y naturaleza, por eso la producción de alimentos es un factor que interactúa con las relaciones entre el ser humano y el medio.

La alimentación es un acto cultural, se asocia con los momentos más importantes de la vida humana. También, se vincula con la noción de hospitalidad y familiaridad desde los tempranos grupos humanos; tiene valor de cambio y motivo de construcción de narrativas, sobre todo por una relación con lo femenino y matriarcal en su producción. El concepto está estrechamente ligado a la mujer, en tanto que su práctica de producción y preparación se concibe como ritual que acompaña su línea de vida; de cualquier manera, una visión espiritual del mundo.

La cocina tradicional es aquella que tiene valor simbólico; forma parte constitutiva de las costumbres y tradiciones de cierta comunidad determinada por un conjunto de técnicas, saberes y conocimientos específicos, los cuales la dotan de una identidad propia, nutriendo el acervo cultural nacional. Asimismo, es distinto en todos los territorios pues sus diferencias están determinadas por condiciones climáticas y geográficas, produciendo una amalgama de olores y sabores a partir de procesos específicos de elaboración.

Este capítulo pretende reflexionar sobre las prácticas gastronómicas cotidianas de los campesinos como un hecho social complejo. Por tanto, integra un conjunto de saberes, técnicas y conocimientos, al igual que una historia asociada con el pasado de quienes lo producen y lo consumen. De igual manera, muestra un patrimonio social que se ha construido, enriquecido, modificado, obviado y hace parte constitutiva de la identidad cultural de los colombianos.

Es preciso comprender que las prácticas alimentarias integran los ingredientes para su preparación y también un cúmulo histórico de relaciones sociales que permitieron su desarrollo actual. Por consiguiente, lo tradicional es un saber heredado y, sobre todo, legado entre generaciones que con el paso del tiempo depuran e integran ciertos alimentos, de acuerdo con condiciones de modo, tiempo y lugar. La gastronomía tradicional implica un “habitus” desde las formas de obrar, pensar y sentir de quienes realizan las prácticas; asimismo, se manifiesta en quienes consumen y posteriormente reproducen el acto de cocinar y consumir. Por eso cocinar y comer no son actos estáticos, todo lo contrario, son totalmente dinámicos; como práctica humana

cambian en el tiempo en una clase de conjugación de acontecimientos del pasado con aquellos del presente y, a su vez, proyectan las prácticas gastronómicas del futuro.

Los alimentos consumidos en las áreas rurales es lo que se denomina cocina, asociando lo que se come, el cómo se prepara, la disposición de ciertos alimentos y la relación que se teje alrededor de la comida. Lo vernáculo se asocia a los alimentos producidos en la parcela, limitados por condiciones físicas y climáticas del territorio y para asociar el componente cultural se deberían sumar las representaciones del que produce, prepara y consume; así como las prácticas relacionadas con el acto de cocinar alimentos.

La alimentación hace parte constitutiva de la cultura de cualquier grupo humano, los únicos que, como especie, tienen la capacidad de cocinar los alimentos haciendo uso de los recursos naturales, el fuego y los desarrollos tecnológicos, lo cual ha hecho evolucionar lo que se consume y en compañía de quien se realiza. Además, los contextos externos influyen en la producción, consumo y distribución de los alimentos, por ejemplo, el contexto político, social, comercial, tecnológico y otros que determinan las prácticas culinarias de los pueblos.

Además, de ser un acto biológico como especie viva en búsqueda de nutrientes para sobrevivir, comer es un acto cultural. Cuando se consume un alimento se realiza un proceso de “devorar” el pasado común de determinada comunidad, es decir, el cúmulo de saberes y tradiciones asociados a las preparaciones, relacionado con el valor simbólico que representa. En ese sentido, es un acto biológico-cultural.

Por su parte, la gastronomía vernácula tiene las cualidades de materializar las técnicas, saberes y tradiciones alimentarias y culinarias que hacen parte del acervo cultural; son costumbres rituales recreadas permanentemente y transmitidas a las siguientes generaciones. Esta gastronomía recrea sabores, valores, modos, prácticas y recuerdos; es el ensamble de múltiples complementos para celebrar el hecho de disfrutar los alimentos. Asimismo, es un acto humilde, porque son los ingredientes más sencillos, fruto del esfuerzo laboral de los campesinos. Ellos, de manera recursiva, juegan e improvisan con lo poco de lo cual dispongan en la producción del campo.

Comer es un acto agrícola pero muchas veces esto se olvida en las ciudades; se desconoce mucho de los alimentos, su producción y la manera en la que se elaboran. Desde las urbes se limita al acto del consumo por satisfacción y se dimensiona como un acto fabril de producción moderna, un proceso de uniformización de la alimentación que desconoce el trabajo agrícola del campesino.

Es importante manifestar que la cocina (y lo cocinado) permite comprender diversas realidades, por ejemplo, la condición económica de quien cocina, el contexto geográfico en el que habita, la condición social en la que interactúa y los comportamientos alimentarios. Corresponde a un nuevo lenguaje que se codifica; al respecto, Nieto (2018) señala:

Las distintas sociedades humanas han construido un “escenario alimentario” en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, la estética, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común. (p. 19)

Prácticas gastronómicas desde el margen

La gastronomía colombiana goza de un reconocimiento importante desde hace algo más de una década, gracias a la apertura de importantes restaurantes que ofertan la gastronomía típica de diferentes regiones del país. A esto se suman investigaciones que ha realizado el Ministerio de la Cultura y académicos vinculados a instituciones de formación; así como las campañas de promoción y divulgación de la cocina típica en el exterior por parte de ProColombia, entre otras; son actividades con el propósito de rescatar la gastronomía autóctona del país. Lo anterior ha llevado a un denominado “boom gastronómico” en el cual se abren nuevos centros de formación y restaurantes típicos; además, se adelantan estudios para fortalecer la cocina colombiana y se promociona a Colombia como destino gastronómico.

12| Aun así, la cocina colombiana también es diferente a los platos típicos reconocidos como autóctonos en las diferentes regiones; los cuales se han construido, legado y reconstruido con los aportes multiculturales de diferentes periodos de la historia colombiana. Hablar de gastronomía típica es referirse al mestizaje gastronómico producido por la influencia de los españoles, los indígenas y los africanos llegados en condición de esclavitud. A partir de ellos hubo una fusión en el tiempo, en una especie de “sincretismo gastronómico”, para dar origen al concepto de típico en las prácticas gastronómicas de determinadas localidades.

De tal suerte, la cocina colombiana entendida desde las prácticas gastronómicas domésticas (asociadas a la cotidianidad de los campesinos) permanece desconocida e ignorada. Una de las razones reside en tanto que solo se les da importancia a los platos elaborados bajo el objetivo de celebrar momentos festivos al interior de los grupos campesinos, platos elaborados casi con la “solemnidad de un rito religioso”.

Hoy la gastronomía se reconoce y legitima como “típica” en la medida en que se asocien los elementos culturales propios de las prácticas sociales de determinada región. Sin embargo, se invisibilizan aquellas prácticas de la cotidianidad del campesino que a diario prende un fogón de leña para alimentar a su familia. Allí improvisa con los ingredientes de siempre, pues sus cultivos de pancoger son limitados. Tampoco hay que olvidar que los campesinos de Colombia son una población pobre, quienes subsisten a diario con muy poco, pero que se las arreglan para poner comida en la mesa todos los días.

Esa cocina de la cotidianidad se recrea a diario a partir de un conjunto de técnicas, saberes, ingredientes y conocimientos, que tienen como propósito alimentar a los hogares de millones de campesinos. Corresponden a prácticas gastronómicas vernáculas construidas con la productividad de los territorios y el esfuerzo de los campesinos que trabajan la tierra para producir alimentos que satisfagan a sus familias. Es una cocina vernácula recreada con lo que se tiene en el momento; una cocina en donde su valor central, y el más importante, es la improvisación para integrar determinados ingredientes; una experimentación para ver qué resulta: papas, plátanos, yuca, maíz, una verdura, con suerte un poco de carne y algunas frutas. Entonces, es la cocina de la cotidianidad, sin receta estándar, sin un nombre oficial o calificativo, sin fama, y pareciera que sin una historia que contar.

En ese sentido, Padilla (2006) menciona que este tipo de prácticas son piezas fundamentales en la construcción de la identidad cultural de los campesinos y, por ende, de los que un día migraron a las ciudades buscando nuevas oportunidades. En relación con eso propone:

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. (p. 26)

En consecuencia, se justifica en la necesidad de comprender que las prácticas gastronómicas tradicionales del campo han sido una labor que no goza del reconocimiento cultural y cuyo papel ha quedado invisibilizado y menospreciado. No obstante, el oficio implica una carga cultural importante como una forma de reivindicación del papel de la mujer como madre, hija y jefe del hogar campesino; quien construye nuevos referentes culturales a partir de valores, tradiciones y costumbres.

Asimismo, son parte constitutiva de la sabiduría popular que materializa unos saberes culinarios por reconocer. Lo anterior, para comprender que un sistema de valoración no se da únicamente por lo instituido en términos de lo que se considere

típico, al ser validado por determinados agentes que lo dotan de ciertas características que, a su vez, le otorgan un reconocimiento. En cambio, existen ciertas prácticas de la cotidianidad gastronómica campesina que deben tener otro sistema de valoración que funja como sistema de reivindicación de la cultura gastronómica del país.

Patrimonio cultural inmaterial en relación con la gastronomía

Según la Unesco (2003) “El patrimonio cultural inmaterial o ‘patrimonio vivo’ se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación” (p. 45); por lo tanto la trasmisión de saberes en el tiempo se traduce en el conjunto de elementos, utensilios e ingredientes que se utilizan para la preparación de platillos tradicionales y cotidianos. Para Gómez y Pérez (2011): “la importancia del patrimonio cultural inmaterial considera la defensa de la diversidad cultural, de promoción de la creatividad, hacia una cultura viva enriquecedora y garante del desarrollo sostenible” (p. 14), donde los ingredientes y mecanismos utilizados contribuyan con la sostenibilidad a largo plazo sin que se pierda la identidad original.

Por otro lado, la Unesco (2006) en la Carta de Cracovia del año 2000 indica la necesidad de que “la comunidad sea la responsable de identificar y gestionar su patrimonio, así como el carácter cambiante de su valoración” (p. 95). En ese sentido, las técnicas se conservan, pero tienden a perfeccionarse y a utilizarse los ingredientes que se encuentren en el lugar. Para el Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial (2015):

El patrimonio cultural inmaterial tiene una particularidad quienes mejor lo conocen y sobre quienes reposa la posibilidad de su salvaguardia, lo llevan consigo en su memoria, en su historia de vida, en su canto, en los gestos de su cuerpo y, en últimas, en su vida cotidiana. (p. 27)

Entonces, quienes conocen las características gastronómicas las apropian y las transmiten con el propósito de conservarlas y darles continuidad. Por su lado, Maldonado (2009) indica: “el patrimonio preserva la riqueza y diversidad cultural de una sociedad y lo transmite a las generaciones posteriores, así, en lo relativo al patrimonio leemos el pasado con los ojos del presente” (p. 35); por tanto, las técnicas ancestrales son susceptibles de evolucionar en la actualidad. También Lowental (1998) enuncia: “el patrimonio también se convierte en un objeto de veneración en cuanto representa lo sagrado, aquello que es fundamental para el sentir de una comunidad que está ligada a un territorio o a unas leyendas comunes” (p. 5). Lo anterior, según los patrones de desarrollo histórico por los cuales las poblaciones los han vivido.

Como consecuencia, el patrimonio inmaterial en su concepción ha evolucionado respecto a sus horizontes. Los conjuga con los procesos de globalización e internacionalización de los mercados, los cuales directamente se relacionan con los ingredientes, utensilios, técnicas y formas de transmisión oral y escrita. Muchos ciudadanos lugareños y conocedores de la cultura buscan preservar y mantenerse vivos en las diferentes épocas; así también, que sean reconocidos como gestores de la cultura, al enlazarlos con los procesos de sostenibilidad y preservación del medio ambiente.

Sobre la gastronomía como manifestación inmaterial del patrimonio, Desvallées (1998) menciona lo siguiente: “como soporte de la identidad el patrimonio cuenta una historia para el grupo, creada por el grupo y no una historia hecha por las élites” (p. 56). De ahí que cada pueblo es ancestral porque ha perdurado en el tiempo y porque posee un conjunto de gastronomía por la cual es reconocida. Como consecuencia de la globalización y la masificación de los mercados internacionales, Herrera (2013) menciona que: “el rol del patrimonio globalizado depende de cómo las identidades se construyen en distintas escalas y, la fuerza y calidad de los sentimientos de pertenencia a una historia, una cultura y un territorio” (p. 35). Al respecto, se interpreta que los pueblos en su diario vivir continúan manteniendo las tradiciones, las cuales atraen turistas nacionales e internacionales.

Según el Ministerio de Cultura (2020) para “Colombia es de suma importancia mantener vigentes las tradiciones que determinan la cultura de nuestro país, por tal motivo consideramos que mantener aquellos elementos en el imaginario colectivo y bajo protección es un esfuerzo que exige un compromiso de todas las entidades que conforman los entes gubernamentales del Estado colombiano” (p. 45). Así, el compromiso del Gobierno es claro y las manifestaciones patrimoniales están en la memoria colectiva y también lo salvaguarda.

Según la normatividad colombiana, en sus artículos 70, 71 y 72 la Constitución Política de 1991 manifiesta que es “obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la nación”. Según la Ley General de Cultura (1997). en su cuarto artículo:

El patrimonio cultural de la Nación está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico.

Por lo tanto, las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial están relacionadas con los saberes ancestrales, los conocimientos orales y tradicionales; así como las prácticas (en este caso gastronómicas). Estas vinculan un conjunto de manifestaciones y conocimientos sobre determinados platillos que identifican un territorio rural o urbano.

Gastronomía vernácula

La gastronomía vernácula es una categoría que pretende explicar por qué este tipo de práctica se construye a partir de los recursos locales y lo nativo de determinadas regiones. Asimismo, cómo esta gastronomía también obedece a unas formas ancestrales que no gozan del reconocimiento.

Según Meléndez y Cañez (2009) “las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales” (p. 11). Este patrimonio de identidad único entremezcla ingredientes nativos o propios del lugar geográfico en el cual se ubican las cocinas tradicionales que construyen recetas gastronómicas. Para Semanate (2012) “la cultura vernácula es un eslabón importante para la economía, pero no es la más reconocida. La importancia económica del sector cultural se produce de forma indirecta mediante, por ejemplo, las rentas que genera el turismo cultural” (p. 25). De ahí que su reconocimiento implica reconocer a los pueblos y sus tradiciones que atraen turistas que quieren aprender y disfrutar de la gastronomía.

Vélez (2013) lo interpreta como “la comida vernácula, constituyen el material simbólico de las creencias y representaciones de su particular cosmovisión” (p. 126), ya que los pueblos se construyen en su entorno y utilizan los procesos e ingredientes que tienen cercanos. Para García, Camacho y Moreno (2017):

No es solo el acto de degustar un platillo o alimento lo que atrae turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los intangibles de los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar espacios naturales, paisajes, comarcas, pueblos y sus museos comunitarios sobre esta temática o aprender a preparar platillos de un determinado lugar. (p. 14)

El conjunto de elementos se sincroniza para ofrecer platos específicos, con ingredientes e insumos propios naturales, de la región que habitan. Por su parte, Barceló (2007) hace referencia a que el “patrimonio gastronómico se debe considerar en un bien patrimonial consumible destinado a satisfacer una necesidad” (p. 3); tanto de quien prepara como

quien consume, en una relación directa, donde se busca satisfacer a diario al consumidor con el sello distintivo de platos originarios. Además, Millán, Morales y Pérez (2014) explican: “el turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuya motivación principal es la de degustar de platillos regionales auténticos que estimulen sus sentidos” (p. 14). Por lo tanto, en la gastronomía es indispensable reconocer las prácticas ancestrales, como lo manifiesta Maldonado (2016): “las cocinas y sus platillos son una parte de patrimonio cultural tangible e intangible de un pueblo” (p. 6).

La gastronomía mundial y local se basa en la estrecha relación de preparaciones frías o calientes, dulces o saladas de un lugar. También se representan tanto en su presentación final, como en cada detalle de su elaboración; como objetivo busca satisfacer las necesidades del comensal, dándole a conocer su historia, tradiciones, formas y cosmovisión con los cuales se recrea a diario.

Silva, Bonilla, Hernández y Pérez (2016) realizan un rescate explicando que “en consecuencia productos comestibles usados por generaciones pasadas, se están sustituyendo, están desapareciendo, o se han dejado al margen; es el caso de los aquí llamados alimentos vernáculos” (p. 56). Con la apertura económica son muchos los alimentos que se sustituyen por varias razones, entre ellas: se dejaron de cultivar por los altos precios en la relación con los usos del suelo-semillas certificadas, fungicidas y pesticidas, versus los cultivos verdes o libres de químicos. Además, porque hay alimentos de bajo costo importados; por sustitutos alimenticios; por la moda de algunos ingredientes o por los altos costos del mismo (o producto) alimenticio necesario para elaborar el platillo.

La cultura gastronómica juega un papel importante en las relaciones sociales como expresión de la riqueza de los pueblos. Esta se relaciona con las tradiciones, las cuales están centradas en los platos típicos de cada región. Como consecuencia, Ascanio (2000) expone: “un elemento turístico local importante es la gastronomía orientada a segmentos del mercado turístico. El historiador chileno Roberto Páez nos recuerda que en el campo gastronómico muchas recetas son secretos celosamente guardados y difíciles de otorgarles una autoría” (p. 89). La razón corresponde a que las recetas son pasadas de generación en generación, aprendidas de las abuelas (o de las personas con más años de experiencia de forma oral). Por otro lado, son pocas las recetas tradicionales llevadas a escritos y autobiografiadas.

Por consiguiente, el conjunto de recetas utilizado en las celebraciones (o en la cotidianidad) utiliza ingredientes únicos que se traslapan a la gastronomía vernácula porque son reconocidos y utilizados por quienes elaboran los platos y le añaden ese toque único o sazón especial. Para Llano (2017):

El turismo gastronómico se fundamenta más bien en la cocina tradicional de cada país; una cocina que nació en los hogares y que es también muchas veces una cocina mestiza donde lo ibérico, lo indígena y lo africano producen una fórmula mágica que logra una sazón diferente en cada espacio geográfico. (p. 14)

La gastronomía trasciende fronteras internas y externas. Además, la preparación de platos lleva consigo ingredientes originados según el lugar de cocción. Sin embargo, la receta aprendida por tradición oral continúa, como lo ratifica Sánchez (2002):

Así como México y Perú, para mencionar edificantes ejemplos, lograron que la comida regional penetrara en el mercado nacional e internacional, revitalizando productos, preparaciones y modos, domesticando especies en nuevos ambientes naturales para diferentes desarrollos, otros países deben aplicar importantes esfuerzos y recursos para recuperar, revitalizar y recrear la llamada comida típica y/o criolla, como se llama a la cocina vernácula. (p. 98)

A partir de la multiplicidad de factores etnoculturales, ancestrales, tradicionales, autóctonas y del entorno geográfico, la gastronomía colombiana es una mezcla de la cocina indígena, española, y africana. Sus raíces son históricas, al igual que cada plato y su forma de prepararlo, se convierte en exótico por algunos ingredientes propios de la zona ecuatorial, referidos a frutas, especias, tubérculos, granos y cereales. Son especiales para la elaboración e indispensables para atraer a turistas, quienes deleitan su paladar al utilizar las características olfativas, visuales y gustativas.

Es posible hablar de un mestizaje gastronómico configurado gracias a varios factores. Primero, por la introducción de alimentos llegados con los españoles en procesos de conquista y posteriormente durante la Colonia. Puesto que una vez establecidos encontraron en la diversidad de climas la oportunidad de introducir alimentos provenientes de distintas latitudes; a su vez, aumentando la oferta alimenticia, al menos para algunos pocos que podían disfrutarla. Además, las condiciones climáticas fueron un determinante pues la ubicación en el trópico posibilitó la experimentación con los sistemas agrícolas y la introducción de animales para el consumo.

Segundo, el encuentro cultural en la consolidación de un estado colonial permitió el intercambio de saberes, técnicas y conocimientos entre españoles, africanos e indígenas. Quizás, en términos culturales, lo que más ayudó a construir un acervo cultural tanto en lo folclórico como lo gastronómico.

Son manifestaciones que no caducan con el tiempo, pero las cuales se van perdiendo con el mismo; las migraciones a la ciudad cambian las prácticas tradiciona-

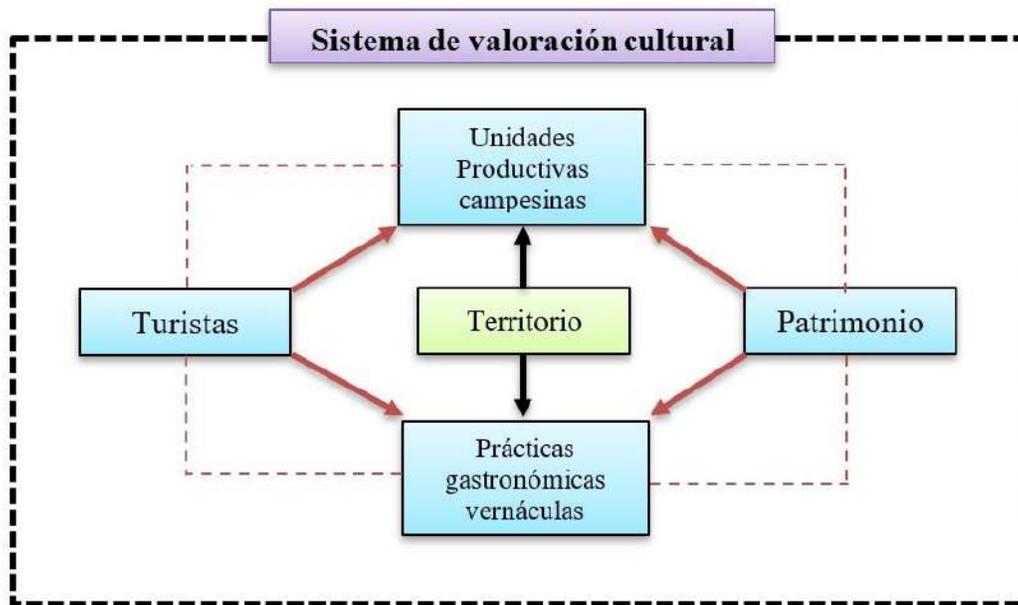
les, forzando el aprendizaje de otras en la urbe. Desde esos aspectos, la gastronomía vernácula se ve como algo ajeno, distante y que poco tiene que ver con la dinámica contemporánea de la alimentación, caracterizada por la despersonalización y la industrialización, la gastronomía del afán y la monotonía. Por tanto, es posible hablar de una cocina campesina transformada en gastronomía porque a partir de sus propios insumos construyó sus propias técnicas y métodos; a las que posteriormente se le asociaron saberes y tradiciones que resultan en la gastronomía vernácula campesina como referente cultural inmaterial para recrear, valorar y apreciar.

Hablar de la gastronomía vernácula es hablar de la posibilidad de consumir una manifestación cultural destinada a satisfacer la necesidad de alimentación de los miles de campesinos. Para ellos desde su cotidianidad y para los demás visitantes como posibilidad real de consumir su historia, tradición, técnicas y conocimientos. Hoy el turismo gastronómico abre una posibilidad para recrear este tipo de manifestaciones, repensando las cocinas tradicionales campesinas como aulas abiertas para el aprendizaje y sobre todo para tener la experiencia verdaderamente participativa de interactuar con la gastronomía cultural.

La noción de patrimonio alimentario también hace referencia a la gastronomía vernácula pues se amplía a toda una noción de cultura de la alimentación, sin desconocer que todo acto humano es un acto cultural por sí mismo. En ese sentido, la agricultura tradicional ha jugado un papel determinante en su conformación como práctica culinaria, amalgamada por pobladores de diferentes orígenes, pero sobre todo a la herencia indígena que mantuvo intactas sus prácticas.

Es urgente generar nuevos sistemas de valoración que impulsen el aprovechamiento de múltiples morfologías culturales, como las vernáculas asociadas a la gastronomía. Entonces, se debe trabajar en función de un aprovechamiento racional del patrimonio gastronómico regional en el contexto campesino. Es una necesidad real buscar estrategias que logren la sostenibilidad alimentaria y, a su vez, contribuyan a la sostenibilidad económica y cultural de estos territorios.

Por tanto, apostar a diversas formas de organización social y cooperativismo pueden resultar en una fórmula exitosa que permita la organización; además, conduzca a iniciativas y emprendimientos que generen alternativas económicas como actividades paralelas a la faena agrícola de los territorios campesinos. La gastronomía vernácula abre una nueva posibilidad para una propuesta de valoración cultural a partir de las prácticas turísticas, en tanto que estas permiten el intercambio de saberes.

Figura 1. Sistema de valoración cultural

Fuente: elaboración propia

20 |

El territorio campesino como construcción social contextualiza la plataforma en la que tiene lugar lo humano y su conjunto de prácticas que legitiman la noción de lo cultural. Es una construcción tanto individual como colectiva, elaborada por legados ancestrales que finalmente son susceptibles de ser patrimonializables. Es la identidad campesina dotada de lo material y lo simbólico, la cual atiende a las representaciones de los individuos desde la concepción de su propio mundo y el significado, en relación con sus prácticas cotidianas; su culturalidad es un producto natural, creado por las relaciones sociales y la acumulación cultural histórica y temporal. Las construcciones culturales no se producen únicamente en el espacio-territorio, puesto que también el espacio-territorio es construido por las acciones comportamientos y producciones sociales, entre ellas las prácticas gastronómicas.

El territorio es producido y reproducido por las unidades productivas campesinas. Ellas son las familias que habitan el espacio en el cual construyen las prácticas campesinas. Están insertos en unas condiciones biofísicas y socioeconómicas particulares. Para el caso de algunos lugares de Colombia en territorios de conflicto, por décadas ha generado una pobreza colectiva que influye en su desarrollo social. Además, frente a la precariedad de las condiciones de vida se estimula una economía de autosubsistencia,

que produce lo básico, pero no suficiente para la manutención diaria; en la mayoría de los casos sin excedente de producción para comercializar y generar ingresos adicionales.

En el sistema de valoración hacen vértice las prácticas gastronómicas vernáculas como manifestación cultural inmaterial; asimismo, las prácticas turísticas desde la valoración del sujeto turista y el contexto geoespacial del territorio en el que hace presencia el sujeto receptor. Así, genera una interrelación en la triada, lo cual recrea las manifestaciones culturales convirtiéndolas en atractivo turístico. Pensar en la relación entre turismo y alimentación posibilita comprender incluso, desde la didáctica, cómo construir la noción de patrimonio con propósitos de valoración, recreación y educación cultural.

Los alimentos en la nueva ruralidad

Colombia se destaca por su sector primario dedicado a los cultivos en grandes hectáreas hasta parcelas. Algunos de ellos son únicos y se adaptan de acuerdo con la altura o piso térmico de ubicación. Otros son implantados con semillas foráneas, pero todos tienen un fin: contribuir al proceso económico y alimenticio poblacional, tanto nacional como extranjero, por medio de las exportaciones.

Son los actores rurales quienes se dedican a estas funciones tan importantes para satisfacer la demanda de consumo a través de la agricultura, en la relación directa con campo-ciudad, al ofrecer productos como: plantas medicinales, frutas, verduras, tubérculos y aportan al PIB (producto interno bruto) 2.4%. Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE, 2019), “por medio del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (Sipsa) comunicó que durante la semana del 8 al 14 de junio de 2019 se incrementaron las cotizaciones de las verduras, las frutas y los tubérculos (p. 25). Por su parte, según Silva, Bonilla, Hernández y Pérez (2016):

Los grupos sociales que cultivan en huertos urbanos, traspatios campesinos e indígenas, o de alguna manera están relacionados con actividades primarias, y con culturas locales, son la población que aun consume alimentos vernáculos, y tienen mejor alimentación, manifiesta en buena salud, y desempeño de sus labores de manera óptima. (p. 54)

Por su parte, Valderrama y Mondragón (1998) afirman: “la existencia del campesinado en las sociedades capitalistas integra diversas corrientes políticas e intelectuales y que sus principios no parecen concordar con las lógicas del capitalismo y de la sociedad moderna” (p. 5). Los actores campesinos se dedican a los cultivos y conocen ancestralmente muy bien las técnicas para la siembra, producción, recolección y entrega de los productos. En estos términos, generan oportunidades laborales para cada etapa del proceso. Así lo corrobora

Berry (2014), quien plantea: “la agricultura pequeña utiliza más mano de obra, y tiene una mayor capacidad para generar empleo por hectárea, que la gran empresa” (p. 11).

Las fortalezas del sector agrario están también en el predio y número de hectáreas para producir un determinado cultivo, propio del campesino productor. Para Sender y Johnston (2004) “el tamaño del predio es un factor determinante en la estructuración de la modernización agrícola y la distribución del ingreso” (p. 154); puesto que arrendar cada hectárea representa pérdidas o pocas ganancias para el agricultor. Lo anterior, teniendo en cuenta que la mayoría cultiva utilizando créditos a entidades bancarias, por lo costoso de las semillas, mano de obras y sistemas de riego.

Otro elemento a considerar es la relación y preparación que tiene el campesino para insertarse al sistema capitalista. Su tarea tradicional es la producción, más no la negociación proceso encargado por décadas a los mediadores, quienes le compran los productos y lo revenden a precios más altos en lugares de acopio agropecuario mayoristas y minoristas. Así lo presenta Sen (1998) “resulta difícil concebir cualquier proceso de desarrollo sin el uso intensivo de los mercados, pero ello no excluye el papel del apoyo social, la regulación política, que permita enriquecer la vida de las personas, en lugar de empobrecerlas” (p. 9).

También son claras las ventajas comparativas y competitivas que Colombia posee por su ubicación estratégica al permitirse cultivos con rotación durante todo el año. Por eso Suárez (2007) hace alusión a:

Es la fuerte tendencia actual a una alta división internacional del trabajo agrario, reservándose a los países desarrollados la producción de alimentos básicos para el ser humano (cereales, oleaginosas, grasas y granos), y a los países en desarrollo, los productos tropicales, por las ventajas comparativas. (p. 48)

En Colombia son muy pocas las ayudas que reciben los campesinos para el desarrollo de sus labores en las áreas rurales. Según Mendoza (2017):

Es deber del Estado Colombiano garantizar a los campesinos y campesinas del país, como sujetos de derechos, el acceso y formalización de la tierra. El Derecho a la tierra y al territorio implica la garantía de los siguientes derechos: 1) el derecho al acceso progresivo a la tierra como factor primordial de producción, garantía de su mínimo vital y reproducción de sus prácticas culturales y sociales; 2) el derecho a acceder a un sistema judicial oportuno, imparcial y especializado para la protección de sus derechos relacionados con el acceso a la propiedad de la tierra; 3) el derecho a la adecuación de sus tierras para la generación de ingresos; y 4) el derecho a la sostenibilidad de la tierra y el territorio. (p. 58)

Sin embargo, las políticas encaminadas a fortalecer el sector primario aun no son realidades plasmadas en las necesidades del campo, ya que los departamentos colombianos, sus municipios y veredas en su gran mayoría están dedicadas al sector agropecuario. Algunos departamentos cultivan y exportan productos como el café, banano, flores, mango y plátano. Las pequeñas veredas se dedican a cultivos de pancoger, es decir, solo se pueden satisfacer alimentariamente las familias que los cultivan. Lo anterior, por la falta de apoyo gubernamental lo cual se convierte, en algunos casos, en injusticia agraria. Según el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD, 2012):

La injusticia de redistribución puede resumirse en los siguientes aspectos relevantes: 1) la limitación del acceso a la propiedad de la tierra, al capital, la tecnología y los mercados; 2) la exclusión de los beneficios de programas de desarrollo rural como consecuencia de la informalidad de la tierra; y 3) la no identificación del campesino como un estrato rural con capacidad productiva para los mercados. (p. 89)

En este punto se resalta la importancia del desarrollo rural, la intervención del Gobierno para mejorar las condiciones de vida de la población y el acceso que tengan a la tierra y su productividad; además de las políticas educativas enmarcadas en los mercados exteriores como oportunidades rentables. La rentabilidad de los mercados se relaciona con los productos que más se consumen para la elaboración de platos específicos, también con la producción local campesina; a su vez, está la cadena productiva y su referencia con el trabajo familiar en el cultivo. Así lo enumera Álvarez (2003) cuando habla de: “costos monetarios relativamente bajos por unidad de producto; combinación de actividades para la comercialización; aporte significativo del autoconsumo al ingreso del hogar; y asociaciones entre los productores campesinos” (p. 7). Principalmente en época de crisis el autoconsumo y elaboraciones gastronómicas permiten a las comunidades lograr mayor creatividad que aporta a la riqueza del lugar.

Sin embargo, explica Valderrama y Mondragón (1998): “las áreas de economía campesina son hoy, como lo han venido siendo fuente importante de alimentos para el consumo interno, como también para las materias primas y algunos productos exportables” (p. 45). Es un contexto que requiere crecer para contribuir con la alimentación de las ciudades y que en ellas puedan elaborar platos que satisfagan sus necesidades nutricionales tejidas con la riqueza y sazón propios.

Colombia geográficamente posee una topografía de espacios semiplanos, valles y montañas atravesadas por fuentes hídricas y suelos ricos en minerales. Lo anterior, producto de erupciones volcánicas, los cuales resultan en una mayor producción agrícola. Asimismo, con la aplicación planificada, y presupuesto de apoyo al campesino productor, puede satisfacer a toda la población; también contribuye con las unidades agrícolas familiares.

Por su parte, el país nació siendo agrícola y la tradición rural así lo demuestra: “Colombia no utilizó la oportunidad histórica de transformar por medios pacíficos su estructura agraria cuando era un país predominante rural, como lo fue en la década de los cincuenta” (Machado, 2003, p. 4). Aun tras los procesos de industrialización se busca perpetuar los cultivos tradicionales y que perduren a lo largo del tiempo, mejorando sus técnicas, con presupuesto y apoyo nacional.

La gastronomía depende de los productos agrícolas provenientes del campo. Son frescos, aportan la cantidad de nutrientes adecuados y en cantidades justas, para la población rural y urbana. Para Rodríguez (2004): “el proceso de abasto de la ciudad se configura dentro de las políticas económicas que van limitando o potenciando el acceso a los alimentos de toda la población urbana” (p. 8).

Poder observar y proveerse de productos agrícolas depende del productor campesino, quien aporta a la seguridad alimentaria. Vargas (2003) lo asume como “todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades básicas y sus preferencias en cuanto a alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana” (p. 42). Son alimentos que se comparan a diario en las plazas de mercado.

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación busca satisfacer “la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa (Rodríguez 2004, p. 45).

Existen agencias de las Naciones Unidas que trabajan por la seguridad alimentaria en su estrecha relación con la gastronomía y el campesinismo. Un ejemplo es el Programa Mundial de Alimentos (PMA). Su objetivo es “brindar asistencia alimentaria a más de 80 millones de personas en 80 países y responde continuamente a emergencias alimentarias”. Por parte del Banco Mundial, su prioridad es “la inversión en agricultura y en desarrollo rural para potenciar la producción de alimentos y la nutrición” (p. 2).

Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) busca asegurar que todas las personas puedan acceder regularmente a una cantidad suficiente de alimentos de calidad que les permita llevar una vida activa y saludable. En el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) su aporte es: “reducción de la pobreza en áreas rurales, trabaja con poblaciones rurales pobres en países en desarrollo para eliminar la pobreza, el hambre y la malnutrición; aumentar su productividad y sus ingresos; y mejorar la calidad de sus vidas” (p. 11). Así, muchas organizaciones se unen para contribuir con la alimentación sana y equilibrada cotidiana desde la gastronomía saludable.

La producción campesina para abastecer las plazas de mercado rurales y urbanas se encuentra coartada por la economía circundante referida a volatilidad de los precios, paros viales, altos costos logísticos referidos a bodegas y transporte; así como negociaciones por debajo del precio de producción. Para Nieto (2019) “surge la pregunta, de si es posible convertir el acceso a los mercados para los campesinos y campesinas en una oportunidad que les permita mejorar sus condiciones de vida y beneficien a los consumidores urbanos de alimentos” (p. 86).

El acceso a los mercados nacionales e internacionales se integra con la cadena de producción y abastecimiento. Con ella se conocen y reconocen aquellos productos alimenticios que deleitan los gustos sensoriales a través de la composición artística de platos gastronómicos, o su máxima presentación. Dichos canales económicos son orientados por Forero (2003), el cual identifica cuatro canales de distribución de la producción de la economía campesina: “el autoconsumo familiar y local, el abastecimiento directo de mercados locales (municipales), el abastecimiento masivo a los centros urbanos y la articulación a cadenas agroindustriales. La exportación y el canal institucional” (p. 5).

La gastronomía como la relación entre medio ambiente y alimentación proporciona la construcción de mercados campesinos. Allí se busca articular a las organizaciones campesinas con el nivel local, regional, las instituciones gubernamentales, las grandes empresas comerciales y los consumidores, quienes esperan alimentos ricos en nutrientes, coloridos y que favorezcan la salud.

Los llamados “alimentos verdes” están siendo muy popularizados en la gastronomía, proveniente de los cultivos libre de químicos y suelen ser usados en la alta gastronomía. Sin embargo, actualmente en los mercados locales también están para el consumidor cotidiano. Los actuales consumidores buscan en los alimentos frescura, tranquilidad, así como seguridad de alimentos y bebidas. Según Zegler (2018): “entre septiembre de 2016 y agosto de 2017 se incluyó afirmaciones de que los productos eran naturales sin ausencia de aditivos y conservantes, su calidad orgánica y libre de transgénicos” (p. 36). En los consumidores genera la búsqueda de información de origen de los productos, cómo fue cultivado, la información nutricional; además del aporte a la salud y las cantidades de consumo diario.

Adicionalmente, Colombia posee diversos climas y temperaturas bondadosos para el desarrollo de la agricultura de frutas, legumbres y hortalizas de buen tamaño. Tienen un sabor único, específico, de calidad e inocuidad para todo tipo de preparaciones gastronómicas, a partir de recetas fáciles, llamativas, deliciosas y sanas. Estas se pueden preparar en familia, llevar listas de un supermercado o degustar en un restaurante típico, tradicional o internacional, donde se mantiene la tendencia a lo natural y orgánico.

El cambio de actitud del consumidor es informativo. La tecnología le permite conocer las técnicas de cultivo, la procedencia de las semillas, el riego, cosecha, emba-

laje y puntos de distribución y venta. El consumidor quiere acercarse al campesino; conocer la forma como artesanalmente consigue los productos de consumo diario. Además de las prácticas realizadas va más allá, el consumidor actual busca apoyar los productos propios y sus poblaciones. Apoya al campesino en sus múltiples luchas por un mejor futuro. Es totalmente consciente de su situación vulnerable y el poco apoyo del Gobierno; también analiza las prácticas de honestidad del mercadeo, dirigidas a la calidad e información cierta. Según ProColombia (2018):

Los productos con certificaciones orgánicas le dan un valor agregado a la oferta exportable de alimentos. Queremos que los empresarios tengan este nicho de mercado presente y reconozcan que hay grandes oportunidades en el exterior, con consumidores que están dispuestos a pagar hasta 30% más por el producto.

Sobre Colombia, al respecto de las empresas certificadas en producción orgánica, la misma entidad publicó:

Colombia cuenta con al menos 243 empresas certificadas en producción orgánica (USDA Organic y Biotrópico) y con al menos 172 certificadas en comercio justo (Fair Trade). Los productos validados son hierbas aromáticas, café, banano, arroz, uchuva, quinua, panela, piña, mango, papaya, frutas deshidratadas, pulpas de fruta, cacao, aguacate, limón Tahití. Entre enero y septiembre, de acuerdo con cifras del Dane 2018, las exportaciones de la cadena de agroalimentos sumaron US\$5.556,7 millones, siendo Estados Unidos, Holanda, Alemania, Bélgica, Reino Unido, Japón, Canadá y España los principales destinos de exportación de este sector.

En estos términos, para Colombia significa que la agricultura sigue siendo un renglón importante para la economía. Además, está exportando a la mayoría de los continentes, la producción variada es aceptada en los diferentes mercados y los productos son para consumo gastronómico. Actualmente, se configura el programa “Colombia Siembra” del Ministerio de Agricultura (2018):

Esta iniciativa beneficiará a todos los actores del agro (Agricultura Familiar, Finqueros y Agroempresarios), brindándoles instrumentos financieros adecuados a las necesidades de sus actividades productivas, para impulsar las inversiones en paquetes tecnológicos, soluciones de agua, infraestructura, maquinaria, investigación y transferencia tecnológica. (p. 7)

Las actividades productivas en su conjunto aportan a la gastronomía enraizando productos y técnicas de cocción. Estas son establecidas en la cotidianidad de los pueblos. Según Illera (2015):

Las cocineras negras trajeron consigo la sabiduría heredada de sus antepasadas, no sólo expresada en los conocimientos sobre la preparación de ricos y variados platos, sino también en técnicas de cocción y modos de preparación de algunos alimentos, y en la extracción de aceites de los frutos de las diferentes palmas. (p. 63)

La gastronomía en las poblaciones y en las familias se utiliza para comunicar lo del diario vivir. Está formada por grupos generacionales y del género femenino junto con la producción agrícola que es realizada por el género masculino en su mayoría. Las dos actividades permiten intercambiar saberes y tradiciones culturales, enseñadas por personas mayores para adquirir y transformar los productos que se llevan a la mesa, en preparaciones de comidas con la sazón familiar transmitida de forma oral. Para el Ministerio de Cultura (2015a) “las cocinas tradicionales son también una regla, una medida de qué tanto el medio natural le proporciona los alimentos a una comunidad que los consume y los necesita o, en otras palabras, dan cuenta de su seguridad alimentaria” (p. 12).

Según la perspectiva de Bonow y Rytkenon (2012) “los alimentos que son producidos y procesados localmente pueden apoyar la economía local y agregarle valor a los productos agrícolas locales, lo que podría convertirse en un instrumento que diversifique y le agregue valor a la economía del lugar” (p. 42). Según el Proyecto de Ley 069 de 2018 “se crea el sello de la gastronomía local y La riqueza gastronómica de Colombia... proviene de sus pueblos, su clima, las identidades de cada región y sus sistemas productivos”. En el segundo artículo se presentan los objetivos específicos de este proyecto de ley:

Apoyar a los productores de las materias primas. Desarrollar y difundir los saberes a través del conocimiento de nuestros productos gastronómicos tradicionales. Incentivar a los visitantes a adquirir productos locales. Mejorar el medioambiente y el entorno de los productores y la Salud de los consumidores. Crear una red de restaurantes locales que promuevan la gastronomía y los saberes tradicionales.

Reconocer en el campo las cualidades de productos naturales que aporten a la cultura y tradiciones gastronómicas permite fortalecer la economía local y la alimentación de propios y visitantes. Así lo manifiesta Morales (2018) cuando dice: “una gastronomía pujante significa consumo de productos locales, reducir la dependencia del exterior y avanzar hacia la soberanía alimentaria” (p. 36).

La alimentación encierra un conjunto de posibilidades que se convierten en atractivo para turistas. Así, contribuyen con la economía del lugar, favoreciendo al campesinado y las tradiciones gastronómicas. Para Torres (2003) “hay turistas que se *alimentan* y otros que *viajan para comer*. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer” (p. 4).

Identidad cultural.

Pretende encontrar cuál es el camino más adecuado para buscar nuevas formas de valoración y apropiación cultural de la gastronomía vernácula, en tanto que permanece invisibilizada para el público en general. La identidad cultural está inmersa en todas las relaciones sociales que se establecen al interior y exterior de las comunidades con un conjunto de acervos cotidianos y otros exteriores diferentes a su entorno. Según Molano (2007):

El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. (p. 8)

28 |

La gastronomía vernácula, al estar internamente relacionada con la identidad cultural, la hace única y se manifiesta al elaborar platos criollos que evolucionan sin perder la sazón característica. Su evolución está orientada con el avance del tiempo y sus tradiciones. Para Cepeda (2018):

La identidad se encuentra ligada al desarrollo de un lugar y se va originando gracias a su evolución. Toda comunidad genera costumbres, tradiciones, leyes, etc., para crecer y avanzar a lo largo del tiempo, que componen y forman su cultura. (p. 56)

Según Nunes dos Santos (2007): “los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso, las restricciones y prohibiciones alimenticias son elementos característicos de cada cultura” (p. 19). Los alimentos y sus preparaciones están condicionados con el origen del pueblo, con sus hábitos diarios, sus festejos, su realidad y la economía propia, además de las prácticas agrícolas de donde proceden los alimentos.

La diversidad étnica es influyente en la búsqueda de alimentos, sabores, texturas, combinaciones auténticas. Estas terminan en preparaciones con muchos matices de sabores y colores entremezclados. Para Woortmann (2004) “en la medida en que dife-

rentes grupos, étnicos o regionales, discriminan entre lo que es comido por ‘nosotros’ y lo que es comido por los ‘otros’, los hábitos alimenticios generan identidades y etnocentrismos” (p. 72).

La identidad cultural de las poblaciones son un atrayente para entender los procesos internos y sus relaciones con el turismo. Son más los turistas que quieren conocer a las poblaciones y entender su relación con la gastronomía vernácula, presentándose como atractivo de multiplicidad de manifestaciones culturales. Lo explica Schlüter (2003) al reconocer la cocina tradicional como “un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos” (p. 11). Todos los sentidos en un plato local son turísticamente atractivos, además que todos los visitantes quieren degustar comida única. Así lo manifiesta Morales (2018):

La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio. (p. 26)

La identidad cultural se manifiesta al presentar gastronomía relacionada con la cosmovisión cultural construida con la cotidianidad, la cual se cuida y busca perpetuar en las siguientes generaciones. Por tanto, Ortega, Sánchez y Hernández (2012) exponen: “la gastronomía representa un recurso que ofrece un abanico de potenciales actividades llenas de contenido cultural e histórico para entretener al turista y proponerle una forma innovadora de hacer experiencia del territorio a través de un contacto multisensorial” (p. 45).

Actualmente los turistas buscan ir más allá de la experiencia; quieren integrarse con la población para entender la cultura y sus tradiciones entretejidas durante el tiempo y en el lugar que habitan. Por su parte, Kivela y Crotts (2006) registran: “la gastronomía juega un papel determinante en la manera de hacer experiencia del destino turístico por parte del viajero” (p. 17). Aprender a entender al “otro” implica relacionarse y formarse con la población, sin alterar su pensamiento o tratar de cambiarlo, porque la alimentación permite valorar la ancestralidad y tradición oral. Para Menasche y Gomensoro (2007): “la alimentación, de hecho, representa un complejo sistema de representaciones simbólicas. Las costumbres cotidianas y sociales se entienden a través de la alimentación y de la forma de apreciar y preparar los alimentos” (p. 26).

Los pueblos originarios poseen una cultura propia y rica en matices, visibilizada en su comportamiento e interacción con respecto a otras. Así lo explican Ortega, Albán y Homero (2018) cuando afirman:

La identidad étnica se produce en un colectivo que tiene similitudes entre ellas la cultura como principal elemento de la identidad que conlleva al mantenimiento de tradiciones como la gastronomía, ritos, vestimenta, idioma, entre otros y que trasciende de generación en generación por ese sentido de pertenencia que constituye la identidad. (p. 36)

La complicitad de elementos con el actual desarrollo sostenible conduce a buscar las alternativas que los pueblos siempre han utilizado. Lo manifiestan Mercado y Hernández (2008) cuando hablan de la identidad como: “las raíces que dan un sustento y sentido de pertenencia, pero ello debe existir en una tierra, donde se fijen esas raíces y una sustancia que la nutra, y eso es la cultura (p. 11). Por lo tanto, la gastronomía vernácula se destaca por la transmisión oral de costumbres alimenticias, cuyos productos agrícolas proceden de su colectividad.

Gastronomía vernácula: reconociendo prácticas, técnicas y saberes

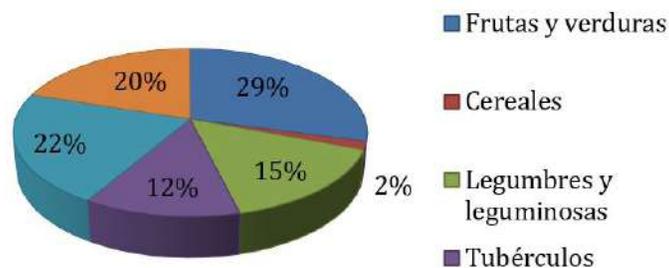
El trabajo de campo para la recolección de la información en relación con la gastronomía vernácula se realizó en el departamento de Santander. Allí se aplicaron encuestas las cuales tenían como propósito conocer la tradición ancestral en la preparación de platos, técnicas, tipo de preparaciones e ingredientes, platos especiales (y épocas de preparación), la preparación del plato típico de la región, entre otros.

30 |

Sistematización de las encuestas.

Se buscó conocer la percepción de las familias campesinas respecto a su base alimentaria en las preparaciones diarias. Para esto se utilizó como técnica la encuesta. La información permitió realizar un análisis a manera de reflexión sobre la importancia de la gastronomía vernácula en la construcción de la identidad gastronómica de la región de Santander.

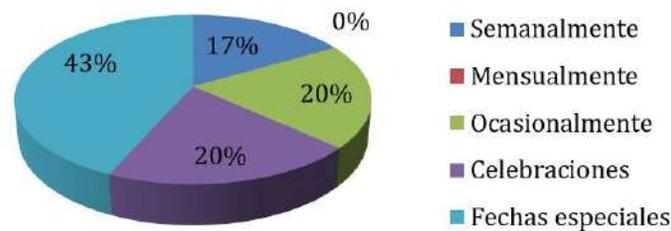
Figura 2. Frecuencia de productos utilizados en preparaciones



Fuente: elaboración propia.

Respecto a los alimentos que se utilizan en las preparaciones gastronómicas, sobresalen las frutas y verduras con un 29%. Son productos que se siembran continuamente, se utilizan en las preparaciones cotidianas y en la dieta diaria. Sigue la leche y sus derivados lácteos con un 22%, puesto que en la dieta son consumidos en el desayuno, en preparaciones frecuentes y en las onces. La carne pescados y huevos tienen 20% pues algunos campesinos poseen gallinas y de ahí obtienen el producto final: los huevos son utilizados en singulares preparaciones, al igual que el pescado generalmente consumido los fines de semana. Las legumbres y leguminosas obtuvieron 15%, son productos de alto consumo, se pueden almacenar por largas temporadas y se utilizan en muchos platos de entrada y principales. Los tubérculos fue la respuesta del 2% y con 2% los cereales. Son productos que en la mayoría se siembran por los campesinos, aunque algunos son importados por sus altos costos de producción como los cereales o alimentos consumidos a diario.

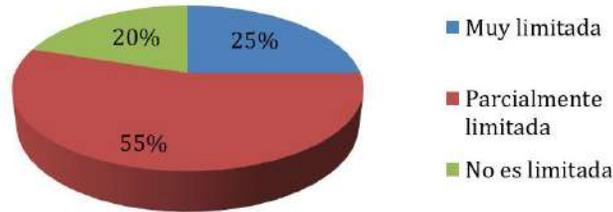
Figura 3. Elaboración de platos especiales en el hogar



Fuente: elaboración propia.

Respecto a la elaboración de platos especiales, los datos obtenidos fueron de un 43% en fechas especiales, haciendo referencia a celebraciones de gran impacto, como navidad y algunas celebraciones religiosas como “Semana Santa”. Por otra parte, se tiene un 20% en celebraciones de carácter netamente familiar (como cumpleaños, bautizos o primera comunión) y un 20% de manera ocasional según el dinero disponible (o la cosecha) de algún producto de la siembra familiar. Por último, un 17% responde semanalmente dependiendo del tiempo y disponibilidad de los miembros de la familiar para la preparación de este tipo de platillos.

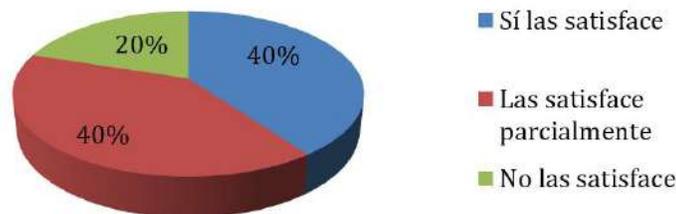
Por lo tanto, la elaboración de los platos especiales en los hogares campesinos está relacionado con las fechas especiales y las tradiciones culturales, la disponibilidad de tiempo, los ingredientes que se tienen al alcance, los que se compran en temporadas de cosecha o se intercambian para obtenerlos. Asimismo, la forma de preparaciones en la cual se involucran la mayoría de los miembros de las familias y las recetas se comparten oralmente.

Figura 4. Limitación de la dieta alimentaria

Fuente: elaboración propia.

Frente a la pregunta de si la dieta alimentaria es limitada, se encontró que un 55% de los campesinos cataloga su dieta como parcialmente limitada por cuestiones económicas desfavorables. Un 25% muy limitada por la lejanía de sus lugares de vivienda a los sitios de acceso para el comercio. Por ende, dependen más de lo que producen para ellos y sus intercambios entre vecinos cercanos con variedades de cultivos. Las personas que catalogaron sus dietas como no limitadas son el 20%; se dedican mayormente al comercio y la compra de alimentos que complementan su canasta; además de contar con ingresos extras con el apoyo de sus hijos independientes.

32 |

Figura 5. Satisfacción nutricional de alimentos preparados en el hogar

Fuente: elaboración propia.

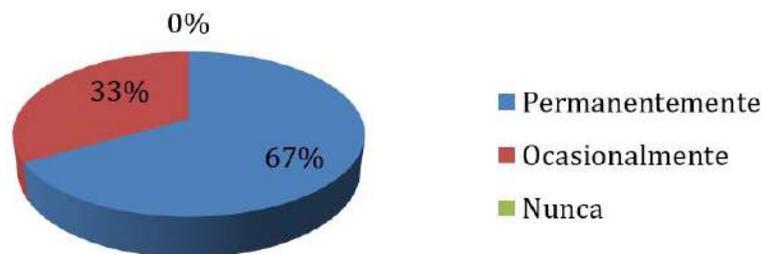
Otra pregunta consistió en si el almuerzo y la cena satisfacen las necesidades nutricionales de la familia campesina. Al respecto, el 40% manifestó la satisfacción de las necesidades nutricionales al estar relacionado con lo que cosechan y con los productos que intercambian con campesinos cercanos. Así, buscan una dieta equilibrada en la

cual se compense los requerimientos nutricionales. De igual manera, otro 40% cree que su dieta diaria satisface parcialmente los requerimientos nutricionales del día a día.

Para las familias campesinas en algunos casos es difícil lograr con solo su cosecha proveer todos los alimentos para su familia. Por tanto, deben vender el excedente de sus cosechas y adquirir mediante la compra el resto de alimentos para complementar la dieta. Finalmente, un 20% respondió que no tiene una dieta nutricional completa; se basan en lo poco que tienen a su disposición, pues la mayoría de hogares campesinos poseen limitados recursos económicos que les permita ampliar su producción para vender sus cosechas y aprovisionarse del resto de la canasta familiar diaria, semanal y mensual.

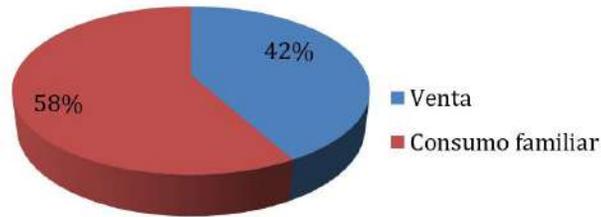
Las familias campesinas en su mayoría tienen poco acceso a todos los productos para una dieta equilibrada, teniendo en cuenta las difíciles condiciones de vida. En estos términos, no poseen dinero suficiente para invertir en ampliar sus cosechas, comprar semillas y vender sus productos en grandes cantidades en los mercados locales.

Figura 6. Complemento en alimentación familiar con productos del mercado local



Fuente: elaboración propia.

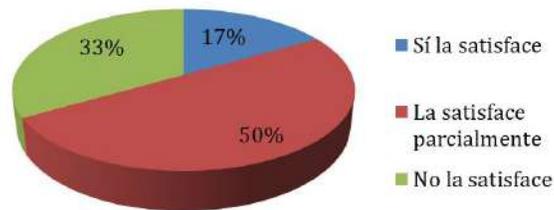
La quinta pregunta fue direccionada hacia el complemento de la alimentación con productos comprados en el mercado local. De esta manera, el 67% de los campesinos suplementan permanentemente su alimentación con productos del mercado local. Para un pequeño productor es difícil cultivar todos los productos para satisfacer la dieta diaria. Entre las razones están los pisos térmicos; tampoco se puede cultivar frutales y hortalizas al mismo tiempo por las temperaturas. Además, no poseen los recursos económicos, técnicos y mano de obra para ampliar sus parcelas y no tienen apoyo gubernamental para aumentar su producción. Por su parte, el 33% ocasionalmente compra los productos en el mercado porque no poseen los recursos económicos suficientes y las distancias son muy largas para llegar a los puntos de abastecimientos como las plazas de mercados.

Figura 7. Prioridad de venta o consumo en alimentos producidos en la finca

Fuente: elaboración propia.

La sexta pregunta indagó si lo que se produce en sus fincas es para la venta o el consumo de la familia. El 58% respondió que es para el consumo familiar en su sustento diario (denominado pancoger) porque se les dificulta conseguir otros alimentos. Asimismo, lo que siembran es solo para el consumo, teniendo en cuenta la extensión y capacidad de cultivo, el acceso a las vías principales y la logística necesaria para sacar sus cosechas. Por esto prefieren en la mayoría de los casos consumir su propia cosecha pues vender es más costoso y ocasiona la pérdida del valor de los productos al sacarlos de sus parcelas. Por otra parte, el 42% vende una parte de sus cosechas aportando con la economía del municipio. En las plazas de mercado se observan los productos frescos y recién cosechados por los campesinos, quienes esperan venderlos para poder abastecerse de insumos para la siguiente producción de alimentos.

34 |

Figura 8. Satisfacción de demanda alimentaria en alimentos producidos en la finca

Fuente: elaboración propia.

La séptima pregunta buscó conocer la satisfacción de los cultivos propios en la demanda alimentaria de la familia. El 50% contestó que los satisface parcialmente, debido a que las familias campesinas no cultivan todos los productos necesarios para

su dieta diaria. Por otro lado, el 33% manifiesta que no los satisface pues son familias que en algunos casos solo tienen un monocultivo. Finalmente, el 17% respondió que sus familias están satisfechas porque solo pueden consumir lo que producen. Los porcentajes dependen en gran medida de las posibilidades socioeconómicas que poseen los campesinos para ampliar, mejorar y producir variedad de cultivos. Asimismo, la mayoría de los campesinos poseen una pequeña parcela para el cultivo de pancoger. Ellos se dedican a una labranza específica por el difícil acceso a la tierra cultivable, insumos, tecnología y transporte para llevar sus cosechas al mercado y la venta de los productos a precios competitivos.

Una mirada a la gastronomía de la cotidianidad: entre discusiones y propuestas

Colombia es un país de tradiciones. Según Meléndez y Cañez (2009): “la alimentación y en particular la cocina está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad” (p. 58). En el conjunto de costumbres, culturas, paisajes, sostenibilidad, y riqueza gastronómica (con recetas, instrumentos y formas de preparaciones) se perciben, entienden y son expresados los sentires por medio de símbolos. Como bien lo argumenta Molano (2007): “lo que cada sociedad considera como alimento no solo tiene un correlato nutricional y de selección en un medio ambiente, sino también revela un sentido simbólico” (p. 7). Por su parte, para Gómez-Espinoza y Gómez-González (2006): “estos saberes son transmitidos de generación en generación, por medio de la tradición oral” (p. 17).

Es un país de variedad pluriétnica y multicultural, atravesada por un conjunto de regiones. Allí se conjugan pisos térmicos que permiten disfrutar todo el año de la variedad de frutas, tubérculos, flores, cereales, yerbas aromáticas y un conjunto de especias que dan la sazón única a variedades de platos nutritivos y atraen a turistas nacionales e internacionales. Los últimos quieren conocer la gastronomía vernácula: platos elaborados en las tradicionales cocinas con fogón de leña, donde se utilizan técnicas de ahumados para carnes, con abundante sal y secándolas al viento; así como preparaciones embebidas de hojas aromáticas guardadas de un día para otro. Para Martínez, Suárez y Vigoya (2015): “los platos tradicionales son símbolos que evocan un sentimiento de afecto y unión en torno a su preparación y degustación familiar, un significado arraigado a la tradición que identifica a las personas que los preparan y que conviven en una región” (p. 54).

Los platos típicos logran reunir a propios y extraños para deleitar, conocer y descubrir nuevos ingredientes alrededor de la mesa campesina. Allí interactúan los conocimientos hereditarios con los actuales; al respecto, Rochat (2003) menciona: “la gastronomía es una faceta de la cultura de un país, que permite descubrir usos y

costumbres de una región” (p. 33). De igual manera, se intercambian saberes y se dan a conocer los secretos culinarios para que la receta conserve el sabor típico logrando la interacción de los comensales y cocineros; también haciendo que la preparación se disfrute de forma única.

Fields (2002) hace referencia al Club Med donde “la mesa es una mezcla de personas y de culturas, lo que demuestra la importancia de la función social” (p. 47). Los sabores se conjugan con el campo. Así, se logra el sabor inconfundible, además de las bebidas añejadas por días, semanas y meses como la chicha de maíz; amasijos de variedad de sabores e ingredientes de dulce y sal (como tamales, envueltos, hojaldres) y la manera de envolver, almacenar, preservar sabores y temperaturas utilizando hojas de plátano, maíz, caña brava, entre otras. Lo anterior remite a la succulenta cocina campesina y para Garcés (2012): “encontramos, pues, a través del estudio de sus comidas, que nuestros antecesores estaban en su mayoría profundamente ligados a la tierra ya sea a los pequeños predios o las haciendas que generaba para ellos frutos de gran abundancia” (p. 2).

El trabajo de los campesinos a diario brinda productos agrícolas, frescos y variados en Colombia. Actualmente los restaurantes de cadena están atrayendo a los comensales con estos platos autóctonos y singulares a partir de la preparación, presentación y disfrute. Según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (1995): “el campesino es el resultado histórico de distintos asentamientos humanos que van conformando grupos con identidades culturales que los caracterizan como sociedades” (p. 28) y con su trabajo contribuyen a mantener la tradición de la huerta familiar.

Como González (2007) lo analiza: “el estudio de los saberes campesinos vistos como representaciones sociales permite analizar aspectos puntuales que dan sentido a las prácticas de las agrícolas desarrolladas por los campesinos” (p. 253). Así, la cadena logística agrícola parte del campesino y su trabajo diario en la agricultura familiar donde se fomenta la soberanía alimentaria; es un fruto de mantener los cultivos, diversificarlos. Además, sostenibles en el tiempo, libres de químicos; que aporten a la biodiversidad y contribuyan con la economía local.

De igual manera, por medio de asociaciones abastecen plazas de mercado de las ciudades y exportan, utilizando técnicas ancestrales. Para Altieri y Nicholls (2017): “los campesinos aumentan y manejan la diversidad de sus agroecosistemas a tres niveles paisajístico, predial y genético” (p. 42). Así se observa en paisajes de todos los colores verdes, amarillos; con fragancias de flores y hierbas aromáticas; aquellas que construyen el paisaje rural.

Según la FAO (2014), “se busca visibilizar la agricultura a pequeña escala consecuente con el desarrollo sostenible, mejorar medios de vida y nutrición, y continuar con la lucha por erradicar la pobreza y el hambre” (p. 7). Al respecto, Escalona y Domínguez (2014) agregan: “la agricultura campesina de pequeña escala sigue produciendo más de la mitad

de los alimentos que se consumen en América Latina en agroecosistemas diversificados que aprovechan y mantienen la biodiversidad y el rol ecológico” (p. 7). Sin embargo, los costos de mantener los cultivos son altos y actualmente el país está importando productos de la canasta básica “de acuerdo con estimativos de la Sociedad de Agricultores de Colombia, SAC, el país paga anualmente alrededor de US\$6000 millones para traer los productos básicos y procesados que llegan a los comedores de las familias” (El País, 2015).

Las áreas rurales colombianas en conjunto son aptas para todo tipo de cultivo orgánico, desde legumbres hasta frutales. No obstante, su cultivo semestral es costoso y su venta se dificulta por el difícil acceso de las vías terciarias, secundarias y primarias. También existe una escasa logística para que los productos lleguen en corto tiempo y se conserve la frescura. Sobra mencionar que estos productos provienen de las regiones que conforman el país. Según Vásquez, Narváez y Calero (2015) “la agricultura es la principal actividad realizada en la región, representada en la producción de cultivos de café, yuca, arracacha, maíz, cítricos (naranja, mandarina) y plátano” (p. 11); así como cultivos de tubérculos, cereales y especias, alimentos utilizados con frecuencia en los hogares campesinos. Por su parte, para Medina (1994):

El campesino se define como el individuo o sujeto que labora y vive en el campo, que trabaja la tierra con su familia y que representa una cultura y un conjunto de valores concretos, que produce para recrear la familia y la unidad de producción. (p. 17)

A partir de allí, el campesino obtiene los alimentos con los cuales elaboran platos tradicionales, que con el paso del tiempo se mantiene. En algunos casos varían cuando falta un ingrediente, pero siempre buscando que el sabor se perpetúe. Como consecuencia, se rescatan algunos platos vernáculos que han sido olvidados con el transcurrir del tiempo. No obstante, las personas campesinas con mayor experiencia los recuerdan y elaboran en celebraciones.

Según Vásquez, Narváez y Calero (2015): “el conocimiento tradicional que tiene el productor sobre los efectos de la luna en la producción agrícola y pecuaria son prácticas muy antiguas que han adquirido de sus ancestros” (p. 8). Ese conjunto de cosmovisiones heredadas permite a los campesinos reconocer el momento de siembra y cosecha; así como temperaturas las cuales afectan o benefician un cultivo. Incluso saben cuándo se acercan las heladas, cómo proteger esa labranza y recolectarla en el momento preciso, para evitar su pérdida. Por otra parte, sobre el conjunto de saberes, Vinuesa (2014) considera:

La transmisión libre de saberes y de conocimientos, a partir de las experiencias de toda persona agricultora, ha marcado las relaciones humanas con la madre tierra, proveedora y dadora de alimentos y de vida y ha contribuido en la difusión de las bases de la actual biodiversidad agrícola. (p. 89)

En este sentido, los campesinos reconocen los productos que se pueden sembrar, qué cantidad de agua requiere, cómo lograr su pronta germinación hasta la cosecha y cada día cuidar el cultivo. Lo anterior, para que la producción sea de buen tamaño, sabor y color.

Para Yumicasa (2013) la preservación de saberes campesinos implica “asegurar su transmisión dentro de las comunidades y apoyar la adaptación de los conocimientos a los cambios socioeconómicos y culturales” (p. 11). Como una forma de arraigo a la tierra productiva, para garantizar la sostenibilidad en el largo plazo del campo, y que los integrantes más jóvenes de las familias continúen aprendiendo las técnicas ancestrales para mejorar y continuar con los cultivos; al respecto Santocoloma (2015) propone: “un elemento importante para destacar dentro de los sistemas de producción campesina es su afinidad con la producción agroecológica, como la labranza, siembra, cultivo, riego, deshierbe, abonamiento y control de arvenses” (p. 17). En últimas, los campesinos desde sus conocimientos ancestrales los manejan, los conocen muy bien y saben cuáles son los productos de mayor rendimiento para obtener una gran cosecha.

De ahí la importancia de reconocer el trabajo campesino unido a la gastronomía: con los mejores ingredientes se elaboran platillos de cada región. Como lo explica Núñez (2004):

Es la persona que habita y trabaja, sola o con su familia, en un territorio, dentro de una cultura, en estrecha interrelación con los actores sociales del mundo globalizado en la provisión de alimentos frescos, productos agroindustriales y artesanales en presencia de servicios ecosistémicos, aprovechando los biodiversos recursos naturales y culturales de su entorno. (p. 65)

Los cultivos son bendecidos en ferias y fiestas para el disfrute colectivo de la población. Por otra parte, las poblaciones rurales trabajan en grupos para obtener una buena cosecha, desde el momento de la siembra hasta la recolección; allí mujeres y hombres campesinos recogen los mejores productos. Desde su punto de vista, Arias (2012) opina:

Los saberes campesinos son construcciones colectivas y dinámicas sociales que ayudan a organizar y dinamizar los quehaceres del campesinado en el sector rural.

Los campesinos afianzan la vida en el campo, generan unidad y potencian la representación grupal, tanto en sus siembras, en sus historias, como en la vida cotidiana. (p. 12)

En ese sentido, se los escucha comentar sobre el día a día y sobre las enseñanzas que sus ancestros les dejaron. También sobre cómo reconocer los metros cuadrados de tierra, cómo esparcir las semillas, cuál es el momento perfecto de riego para no quemar las plantas, cómo cosechar para no dañar la raíz y conservar un buen producto.

En conjunto, la valoración campesina contribuye a mejorar la economía, las dinámicas sociales y culturales. Estas se evidencian en la calidad de cultura alimentaria que cimientan. Para Silveti (2011): “La valoración social de determinadas propiedades de los ecosistemas y su preservación por parte de grupos campesinos e indígenas ha constituido y constituye aún, una parte fundamental del compromiso práctico de los campesinos con las condiciones físicas que posibilitan su modo de vida” (p. 9). En condiciones óptimas mejora y crece en volumen con apoyo gubernamental y políticas agrarias para satisfacer la demanda de los mercados locales y regionales al ser parte trascendental de la identidad rural, como lo explica Molano (2007): “el valorar, restaurar y proteger el patrimonio cultural es un indicador claro de la recuperación, reinención y apropiación de una identidad cultural [en el campo]” (p. 7). Este último proporciona aire fresco y limpio para las poblaciones y se entretejen colores, aromas y formas que los cultivos van demostrando hasta su madurez.

El sinnúmero de demostraciones rurales, junto con la tradición e historia, se entrelazan para incrementar el arraigo cultural y trabajo campesino en sus parcelas. Para Arias (2012):

Los saberes campesinos son construcciones colectivas y dinámicas sociales que ayudan a organizar y dinamizar los quehaceres del campesinado en el sector rural. Afianzan la vida en el campo, generan unidad y potencian la representación grupal, tanto en sus siembras, en sus historias, como en la vida cotidiana. (p. 9)

Como consecuencia, se ratifican con el tiempo por las costumbres y porque son necesarios todos los productos obtenidos para lograr cocinas únicas relacionadas con la cultura. Según Patiño (2012):

La cocina hace parte de la cultura alimentaria, está más allá de ser el espacio donde los alimentos se transforman en comida: constituye una seña de identidad, en tanto abarca todo un entramado simbólico y su articulación con el resto de la cultura. (p. 25)

El simbolismo en conjunto se torna indispensable en las mesas rurales. Allí además de disfrutar de una buena sazón se observan y contemplan paisajes únicos, contruidos y deconstruidos por las formas de siembra, los colores de los cultivos (desde verdes hasta amarillos) y las ventajas ambientales y sostenibles de los conjuntos alimentarios locales. Para Delgado (2001) “múltiples significados tienen cada acción culinaria, desde el proceso inicial de la producción, distribución y almacenamiento de los ingredientes de la comida, pasando por la preparación y el consumo de distintos platos y la limpieza final luego del comedor” (p. 85). En cada plato se observan alimentos frescos y saludables que contribuyen a una buena alimentación balanceada; así como con los requerimientos diarios calóricos.

Por otra parte, la alimentación verde libre de químicos está atrayendo actualmente un grupo significativo de comensales quienes buscan alternativas a alimentos libres de elementos dañinos para la salud. Ellos se dirigen hacia alimentos de origen campesino, los cuales impulsan las economías locales para obtener alimentos agroecológicos, en la relación entre cultivos y medio ambiente. También contribuyen con la seguridad alimentaria y a la conservación de la biodiversidad. Según Toledo (1990):

Existen muchos ejemplos de sistemas agrícolas exitosos, caracterizados por su gran diversidad de cultivos y por el mantenimiento y mejora de las condiciones edáficas y por su gestión del agua y de la biodiversidad, basados todo ellos en conocimientos tradicionales. (p. 14)

Aprovechar el cúmulo de conocimientos campesinos en los cultivos y en la preparación de platos permite avanzar en la sociedad de la naturaleza y los sistemas productivos éticos y justos. Están encaminados con la contribución de riqueza rural y bienestar para su población como lo expone Ruiz-Ruiz-Rosado (2006): “la agroecología reconoce y valora la sabiduría y las tradiciones locales y propone la creación de un diálogo con los actores locales a través de la investigación participativa” (p. 25). Allí donde la comunidad en conjunto comparte técnicas, sueños y anhelos para mejorar y aumentar su producción.

En la actualidad, la demanda de alimentos está relacionada con la cantidad, presentación y producción limpia, que según Koochafkan y Altieri (2010) “retos de la producción y la conservación de los recursos naturales que afectan al medio rural” (p. 45) deben estar en acuerdo con la producción y conservación de la naturaleza, puesto que es el entorno de convivencia, de trabajo, de esparcimiento y de tradición, de ahí la importancia de legislación que busque garantizar la protección, conservación y manejo del medio ambiente. Para Rivas y Quintero (2014):

Reconocer el valor de estas estrategias adaptativas en las formas más tradicionales de agricultura familiar representa una enorme oportunidad para definir estrategias que respondan a las incertidumbres ambientales, del mercado global, la tenencia de la tierra y los impactos de las tecnologías. (p. 96)

El mundo avanza y con él las tecnologías para mejorar e incrementar las cantidades de productos, que estén direccionadas en pro del medio ambiente; que favorezcan no solo para el acceso a los campesinos, sino que aporte en la producción de platos regionales y gastronomías que puedan desarrollarse con los cultivos que se trabajan en el sitio.

Desde la economía local, los campesinos hacen una fuerte contribución para abastecer las familias con productos tradicionales cultivados en la huerta familiar. Según Schneider (2003) “en términos financieros, la oferta de una variada cantidad de productos al mercado, la ocupación en diversas actividades generadoras de ingresos como la venta de fuerza laboral se denominada pluriactividad de la agricultura” (p. 41). Por consiguiente, es revitalizar el campo, atraer mano de obra para contribuir con la producción y así observar y aprender de las técnicas ancestrales. Aquellas que luego dan origen a elaborados platos que se comparten en ferias y fiestas, y atraen a un sinnúmero de visitantes. Por su parte, desde la administración del sitio se deben fomentar las prácticas agrícolas en concordancia con el medio ambiente.

Al respecto, Forero (2002) manifiesta: “el control administrativo que los agricultores ejercen sobre su producción en pequeña escala se constituye con estrategias económicas para superar la dificultad de los relativos bajos ingresos que tienen en el mercado” (p. 14); como una alternativa para contribuir con su economía. Asimismo, son las estrategias culturales y productivas, que para Acevedo (2015) “desencadenan funciones ambientales, sociales y financieras que en conjunto conforman estrategias multifacéticas de la agricultura familiar para hacer frente a las adversidades externas y permanecer en sus territorios rurales” (p. 95). De esta manera, favoreciendo al campo y mejorando su nivel de vida.

Las condiciones y características de vida están relacionadas con las formas de alimentación; las largas y extenuantes jornadas laborales de los campesinos requieren de alimentación que satisfaga sus necesidades. En algunos casos son las legumbres, tubérculos y hortalizas de hoja verde que aportan al sabor, aroma y textura en la elaboración de recetas variadas desde simples hasta muy elaborados. Además, en sus diferentes formas de cocción, preparación y manejo de estas hojas; con ellas, además, se protegen los alimentos, se presentan en las mesas y brindan recursos económicos a las familias productoras, como lo describe Bonelo (2018):

El pequeño y mediano productor realiza siembras de hortalizas pensando que estas especies son de periodo vegetativo corto, intensivos en el cultivo, de alta demanda y gran expectativa en su rentabilidad, especialmente cuando el agricultor cuenta con suerte de lograr buenos precios en el mercado. (p. 17)

Cuando los precios están altos favorecen al campesino productor. Sin embargo, cuando están bajos los clientes se hacen a gran cantidad de estos productos, y los hábitos alimentarios se relacionan con la demanda y producción de un determinado alimento o su sustituto, y se elaboran recetas familiares, para Sánchez (2012) “la receta de una comida es una síntesis, una expresión de un sistema culinario complejo. Contiene una matriz básica de ingredientes y procedimientos que debe mantenerse” (p. 56). Por otro lado, las cocinas colombianas están inundadas de tradiciones; para el Instituto de Turismo del Meta (2014):

Los aromas que recuerdan fogones de infancia, de la finca de los abuelos cocinas con sabor a humo y a manos de antepasados, platos con nombres propios y únicos, representan una inmensa riqueza regional que se debe proteger e incrementar para ofrecerla siempre a propios y visitantes del país. (p. 25)

42 |

Con técnicas como puestas al sol para secar los alimentos, trituración de especias, conservación, curtido, almacenamiento de granos y tubérculos; así como presentación de platos madurados o frescos. También en las diferentes regiones aparecen variedades dulces y saladas en combinación de cítricos, amargos, suaves y con texturas cremosas que hacen al paladar un disfrute completo. Así son las cocinas campesinas y según Del Castillo, del Pilar y Suárez (2014):

Rescatar y recuperar los saberes y sabores de nuestros ancestros, historias y relatos que se van cocinando a fuego lento, que invitan a recordar, disfrutar y saborear nuestras costumbres, las preparaciones ancestrales y los alimentos que han hecho parte de la tradición gastronómica de las comunidades rurales nariñenses. (p. 12)

Lo anterior está unido a la tradición campesina, al olor de la gran olla preparada para todos los invitados, en una mesa compartida por propios que agasajan a los participantes con relatos de mitos y leyendas. Cuentan sus recuerdos con uno y otro secreto en la elaboración de su gastronomía vernácula. Por último, existen los utensilios típicos que se utilizan para preparar y servir los alimentos como las piedras de moler, las callanas, las ollas de barro y pailas de cobre, los cubiertos de madera, el cedazo, el molino, entre otros.

Así, la gastronomía vernácula campesina colombiana es un conjunto de matices con rasgos propios, con identidad y cultura desde su cultivo hasta la elaboración de sus platos. Por tanto, es necesario rescatar aquellos alimentos, compartir y dar a conocer por las bondades y la familiaridad con los cuales se elabora, hasta por las técnicas y conocimiento ancestrales de los cultivos.

Conclusiones

La gastronomía vernácula es una gastronomía de la cotidianidad, construida por aquellos que nacieron en su propio territorio. A sus espaldas ellos cargan la herencia generacional de trabajar la tierra y vivir de ella. Con sus manos construyeron sus viviendas, utensilios y cocinas, utilizando los pocos o muchos productos que logran producir para inventar sus propias maneras de cocinar. Además, existe un culto con el fuego que permite consumir un poco de la madre naturaleza, la cual en su generosidad posibilita el disfrute de los alimentos: sopas, caldos, guisos, olores, colores y sabores. De esta manera, establecen costumbres y hábitos legados entre generaciones que son parte constitutiva del patrimonio gastronómico de los campesinos.

Las prácticas gastronómicas vernáculas son susceptibles de ser activadas patrimonialmente por el turismo, el cual se constituye en un sistema de representaciones en tanto que dicha gastronomía pasa a constituir un entramado de significados sobre importancia y atractividad para las prácticas turísticas, logrando integrar en los viajeros el lenguaje de la alimentación autóctona y tradicional para generar un significado social y simbólico. Entonces, se abren posibilidades para un turismo experiencial con un significado cultural que encuentra en lo autóctono (desde la cultura popular) escenarios para el aprendizaje y la resignificación a partir de nuevos productos turísticos que habitan en las manifestaciones inmateriales de los campesinos; escenarios para la educación y el aprendizaje cultural.

En efecto, la gastronomía autóctona y tradicional fue una construcción colectiva que en una misma “olla” fusionó la identidad gastronómica que sobrevive hasta el día de hoy. Esas connotaciones hablan de un patrimonio gastronómico con una multiplicidad de particularidades tejidas de manera distinta en los territorios; los cuales quedaron matizados por diferentes contextos como: clima, producción, comunidad, paisaje. Sin embargo, en suma, constituyen un único acervo gastronómico e identitario para los colombianos. Como consecuencia, requiere de un reconocimiento indispensable para su conservación y sobre todo como medio fundamental para su supervivencia cultural.

La gastronomía vernácula se construye en las manos trabajadoras de los campesinos. De esa manera, ellos le dan continuidad a su identidad cultural. Aun así, es de vital importancia buscar los recursos necesarios para diseñar instrumentos y estrategias que

permitan su divulgación en escenarios académicos y productivos; en los que se puedan presentar técnicas, saberes y conocimientos que sean reconocidos como manifestaciones del patrimonio inmaterial.

Referencias bibliográficas

- Acevedo, A. (2015). *Revaloración de funciones múltiples de las agriculturas del campesinado como estrategia de adaptación y resistencia en la cuenca del río Guaguarco, sur del Tolima, Colombia* (tesis doctoral). Universidad Nacional de Colombia.
- Altieri, M. y Nicholls, C. (2017). The adaptation and mitigation potential of traditional agriculture in a changing climate. *Climatic Change*, 140, pp. 33-45. DOI <https://doi.org/10.1007/s10584-013-0909-y>
- Arias, J. (2012). *Educación rural y saberes campesinos en Tierradentro Cauca: estudio del proceso organizativo de la Asociación Campesina de Inzá Tierradentro (ACIT)* (tesis de maestría). Universidad Nacional de Colombia.
- Ascanio, L. (2000). Turismo: vieja y nueva gastronomía iberoamericana y del Caribe. *Revista Turismo em Analise*, 11(1). DOI 10.11606/issn.1984-4867.v11i1p55-59
- Barceló, R. (2007). Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos. En D. Lagunas (coord.), *Antropología y turismo: claves culturales y disciplinares*. México. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés.
- Bonelo, E. (2018). Subiendo la escalera para construir el horizonte: acerca del papel de la educación ambiental escolar en la formación ciudadana. En M. Valderrama, A. Farieta-Barrera y L. Murillo (eds.), *Formación de subjetividades: alcances y desafíos de la escolaridad no tradicional en Bogotá* (pp. 44-69). Bogotá: Editorial Uniagustiniana. DOI doi.org/10.28970/9789585498020.02.
- Bonow, M. y Rytönen, P. (2012). Gastronomy and tourism as a regional development tool. The case of Jämtland. *Advances in Food, Hospitality and Tourism*, 2(1), pp. 2-10.
- Cepeda, J. (2018). Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación. *Revista Tabanque*, (31). pp. 244-262 DOI <https://doi.org/10.24197/trp.31.2018.244-262>
- Del Castillo, S., del Pilar, M., y Suárez E. (comp.). (2014). *Saberes y sabores de las comunidades Andinas Nariñenses*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Delgado, R. (2001). Comida y Cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Revista Estudios de Asia y África*, 36(1), pp. 83-108.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2019). Sistema de información de precios SIPSA. DANE. Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa>
- Desvallées, A. (1998). A l'origine du mot "patrimoine". En D. Poulot, *Patrimoine et modernité*. París: L'Harmattan.
- El País. (09 de agosto de 2015). Conozca cuáles son los alimentos importados que más consumen los colombianos. *El País*. Recuperado de <https://www.elpais.com.co/economia/conozca-cuales-son-los-alimentos-importados-que-mas-consumen-los-colombianos.html>
- Escalona, M, y Domínguez, N. (2014). El papel de la biodiversidad en la agricultura campesina en América Latina. *LEISA Revista de agroecología*, 30, (1).
- 46 | Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product. Motivational factors. In: Tourism and Gastronomy*. Londres: Routledge.
- Forero, J. (2002). *Cuadernos de Tierra y Justicia 02: La economía campesina colombiana 1990-2001*. Bogotá: ILSA.
- Forero, J. (2003). *Economía campesina y sistema alimentario en Colombia: aportes para la discusión sobre seguridad alimentaria*. Bogotá: Universidad Javeriana.
- García, J., Camacho, G. y Moreno, E. (2017). La Gastronomía Vernácula de la Región Serrana de la cuenca hidrológica de Aguamilpa- Río Grande de Santiago, donde se ubican las comunidades Wixaritarihuitzoles del Estado de Nayarit, atractivo turístico rural. *Revista KIKAME*, 3.
- Garcés, M. (2012). *Con cagüinga y con callana. Notas y apostillas al margen de un libro de cocina*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Gómez-Espinoza, J. y Gómez-González, G. (2006). Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: rescate, sistematización e incorporación a las IEAS. *Revista Ra Ximhai*, 2(1), pp. 97-126.

- Gómez, L. y Pérez, K. (2011). Reflexiones sobre patrimonio cultural. Lo inmaterial del centro histórico de Camagüey, patrimonio mundial. *Revista Apuntes*, 24(2), pp. 260-275.
- González, M. (2007). Agroecología y agricultura como forma de vida. *Revista Brasileira de Agroecología*, 2(2).
- Grupo de Patrimonio Cultural Inmaterial. (2015). *Inventarios de Patrimonio Cultural Inmaterial. Proceso de Identificación y Recomendaciones de Salvaguardia 2015*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Herrera, A. (2013). Heritage Tourism, Identity and Development in Peru. *International Journal of Historical Archaeology*, 17(2), pp. 275-295.
- Instituto de Turismo del Meta. (2014). *Sabores y saberes en la cocina del Meta*. Villavicencio, Colombia: Instituto de Turismo del Meta.
- Koohafkan, P. y Altieri M. (2010). *Globally important agricultural heritage systems: a legacy for the future*. Roma: FAO.
- Kivela, J. y Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), pp. 354-377.
- Ley 397 de 1997 (7 de agosto), por la cual se desarrollan los artículos 70, 71 y 72 y demás artículos concordantes de la Constitución Política y se dictan normas sobre patrimonio cultural, fomentos y estímulos a la cultura, se crea el Ministerio de la Cultura y se trasladan algunas dependencias. *Diario Oficial 43.102*. Recuperado de https://www.mincultura.gov.co/ministerio/oficinas-y-grupos/oficina%20asesora%20de%20planeacion/Documents/Ley_1185-2008.pdf
- Llano, F. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), pp. 295-306. DOI 10.15446/rcdgv.26n2.59280.
- Lowental, D. (1998). Fabricating heritage. *Journal History and Memory*, 10(1), pp. 05-24.
- Machado, A. (2003). *Ensayos sobre Seguridad Alimentaria*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

- Maldonado, A. (2016). *Sabores de Nayarit, Icónico, tierra ardiente cuna de valientes*. Ciudad de México: Editorial Pax.
- Maldonado, C. (2009). Antropología, Historia y Complejidad. En E. Forero, C. López y C. Maldonado (eds.), *Complejidad de la arqueología y el turismo cultural*. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario.
- Martínez, C., Suárez, E. y Vigoya, K. (2015). *Las prácticas de cocina como expresiones de la cultura e identidad casanareña* (trabajo de maestría). Universidad de la Salle.
- Medina, J. (1994). *Nuevas formas de organización y producción comunitaria. Caso las-Lajitas, Sanare, Estado Lara* [Tesis doctoral]. Universidad Central de Venezuela, CENDES.
- Meléndez, T y Cañez, F. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, 17.
- 48 | Mendoza, D. (2017). *Reivindicando al campesinado en Colombia: Análisis de las fallas de redistribución y de reconocimiento en la implementación de las Política Agrarias de los Siglos XX - XXI, y en la Política Pública de Víctimas y Restitución de Tierra* (trabajo de maestría). Universidad Nacional de Colombia.
- Menasche, R. y Gomensoro, P. (2007). Escolhas alimentares: o lugar da cultura. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre.
- Mercado M. y Hernández, O. (2008). El proceso de construcción de la identidad colectiva. *Revista Convergencia*, (53).
- Millán V, Morales E y Pérez L. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (65), pp. 113-137.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (1995). *Censo de minifundio en Colombia*. Bogotá: Impreandes Presenica S.A.

- Ministerio de Agricultura. (2018). MinAgricultura apoya a más de 8 mil familias campesinas para fortalecer su productividad. *Finagro*. Recuperado de: <https://www.finagro.com.co/noticias/minagricultura-apoya-m%C3%A1s-de-8-mil-familias-campesinas-para-fortalecer-su-productividad>
- Ministerio de Cultura. (2015). *Saberes & Sabores Del Pacífico Colombiano Guapi – Quibdó*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Ministerio de Cultura. (2020). *Conejo: territorio de mil colores. Patrimonio cultural inmaterial y memoria en el posacuerdo*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *OPERA*, 7(7), pp. 69-84. Recuperado de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/view/1187>
- Morales, A. (2018, 22 de mayo). Un Impulso a la Gastronomía. *Abogados, apuntes de gastronomía*. Recuperado de <https://abogados.es/2018/05/22/un-impulso-a-la-gastronomia-antonio-morales/>
- Nieto, A. (2018). Aportes metodológicos para la planificación turística en los entes territoriales: caso municipio de Pacho Cundinamarca. En A. Nieto et al., *Planificación turística en territorios campesinos* (pp. 11-55). Bogotá: Corporación Universitaria Unitec.
- Nieto, A. (2019). Productividad agrícola y turismo: ejes de articulación para el cooperativismo con jóvenes campesinos. Sosquua. *Revista Especializada En Gastronomía*, 1(1), pp. 58-80. Recuperado de <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua/article/view/180>
- Nunes dos Santos. C. (2007). Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Revista Estudios y Perspectivas en Turismo*, 16(2), pp. 234-242.
- Núñez, J. (2004). Los saberes campesinos: implicaciones para una educación rural. *Revista Investigación y Postgrado*, 19(2).
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [Unesco]. (2006). Carta de Cracovia: principios para la conservación y restauración del patrimonio construido. En *Compendio de leyes sobre la protección del patrimonio cultural guatemalteco*. Recuperado de https://en.unesco.org/sites/default/files/guatemala_carta_cracovia_2000_spa_orof.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [Unesco]. (2003, 17 de octubre). Convención para la salvaguardia del patrimonio inmaterial de la humanidad. *Unesco*. Recuperado de http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

Ortega F, Sánchez, J. y Hernández J. (2012). *La gastronomía de alta gama, de lujo o de calidad como eje potenciador del turismo cultural y de sensaciones en Extremadura*. Cáceres, España: Fundación Caja Extremadura.

Ortega, Y., Albán, C. y Homero, V. (2018). Identidad étnica a través de la cultura gastronómica. *Revista EMORALIA*, (15).

Padilla, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*. ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural, Quito, Ecuador.

Patiño, J.P. (2012, 8 de noviembre). ¿Qué es gastronomía? *El Mundo*. Recuperado de http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#WsPa4S7OUdV

50 |

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo [PNUD]. (2012). *El campesinado: reconocimiento para construir país*. Bogotá: PNUD.

ProColombia. (2018, 15 de noviembre). Colombia apuesta a la producción de alimentos orgánicos. Recuperado de <https://procolombia.co/noticias/colombia-apuesta-por-la-produccion-de-alimentos-organicos>

Rivas, A. y Quintero, H. (2014). Reappraising the multiple functions of traditional agriculture within the context of building rural development investigative skills. *Revista Agronomía Colombiana*, 32(1).

Rochat, M. (2003). *Marketing y Gestión de la Restauración*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000.

Rodríguez, B. (2004). *De la huella ecológica al control territorial mediado por el abasto de alimentos de Bogotá (1970-2002)* (tesis de grado). Universidad Nacional de Colombia.

- Ruiz-Rosado, O. (2006). Agroecología: una disciplina que tiende a la transdisciplina. *Revista Interciencia*, 31(2), pp. 140-145.
- Sánchez, E. (2002). *Potencial y riesgo de la gastronomía en América Latina*. Ponencia presentada en Congreso sobre patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y El Caribe, México.
- Santocoloma, L. (2015): Importancia de la economía campesina en los contextos contemporáneos: una mirada al caso colombiano. *Revista Entramado*, 11(2), pp. 38-50.
- Schneider, S. (2003). *A pluriactividade na agricultura familiar* (2ª ed.). Rio Grande do Sul: UFRGS.
- Schlüter, R. (Coord.). (2003). *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph.
- Semanate y León (2012). El conocimiento vernáculo como generador de desarrollo local. *Revista Perspectiva Geográfica*, 17, pp. 259-281.
- Sen, A. (1998). *Bienestar, justicia y mercado. Serie: Pensamiento Contemporáneo* (1ª ed.). Barcelona: Ediciones Paidós.
- Sender, J. y Johnston, D. (2004). Searching for a weapon of mass production in rural Africa: unconvincing arguments for land reform. *Journal of Agrarian Change*, 4(1-2), pp. 142-164.
- Silva, S., Bonilla, N., Hernández, J. y Pérez, R. (2016). Alimentos vernáculos en vías de extinción. *Revista Iberoamericana de las ciencias biológicas y agropecuarias: CIBA*, 15(9).
- Silvetti, F. (2011). Una revisión conceptual sobre la relación entre campesinos y servicios ecosistémicos. *Cuadernos de desarrollo rural*, 8(66), pp. 19-45.
- Suárez, A. (2007). *El modelo agrícola colombiano y los alimentos en la globalización*. Bogotá: Ediciones Aurora.
- Toledo, V. (1990). The ecological rationality of peasant production. En M. Altieri y S. Hecht (eds.), *Agroecology and Small Farmer Development* (pp. 53-60). Boca Raton, Florida: CRC Press Inc.

- Torres, P. (2003). Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo. En G. Lacanau y J. Norrild, *Gastronomía y Turismo: cultura al plato* (pp. 305-320). Buenos Aires: CIET.
- Valderrama, M. y Mondragón, H. (1998). *Desarrollo y equidad con campesinos*. Bogotá: IICA.
- Vásquez, A; Narváez, J y Calero, W. (2015): Los efectos de la luna en la producción agropecuaria. *Revista Universitaria del Caribe*, 13(2), pp. 21-25.
- Vargas, M. (2003). *Desarrollo rural y seguridad alimentaria Políticas de desarrollo agrario para Colombia*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Vélez, L. (2013). Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Revista escritos*, 21(46), pp. 171-200.
- Vinueza, S. (2014). La semilla: patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad. *Semillas*. Recuperado de <https://semillas.org.co/portal/leyes/Internacionales/23.%20Las%20semillas%20son%20%E2%80%98patrimonio%E2%80%99%20de%20los%20pueblos%20al%20servicio%20de%20la%20humanidad.pdf>
- Woortmann, K. (2004). *Sentido simbólico das práticas alimentares*. Ponencia presentada en Coletânea de Palestras do 1º Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília, Brasil.
- Yumicasa, S. (2013). *Erosión de conocimientos ancestrales de los productores de papa en cinco comunidades de la UCASAJ, parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo* (tesis de maestría). Universidad Politécnica Salesiana.
- Zegler, J. (2018). *Tendencias mundiales en alimentos y bebidas para 2018*. En: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/alertas/documento/doc/277698773rad83597.pdf>