

Recuperación de recetas tradicionales boyacenses en los habitantes del municipio de Sogamoso: caso “arepa de mazorca”

Adobo with endemic products: levels of acceptance in gastronomic centers



<https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i1.944>

NELSON GONZÁLEZ AGUILAR*

Fundación Universitaria Horizonte (Unihorizonte)
Colombia

*nelson_gonzalez20222@unihorizonte.edu.co

 <https://orcid.org/0009-0009-2127-1428>

Artículo de investigación

Recepción: 24 de octubre de 2022

Aceptación: 12 de marzo de 2023

Cómo citar este artículo

González Aguilar, N. (2023). Recuperación de recetas tradicionales en los habitantes del municipio de Sogamoso, Boyacá: Caso “Arepa de mazorca”. *Sosquua*, 5(1). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i1.944>

Resumen:

El presente trabajo tiene como objetivo determinar la aplicación de estrategias para recuperar y promover la gastronomía tradicional dirigida al turismo local a partir de la elaboración de la arepa de mazorca en Sogamoso, en el departamento de Boyacá. La metodología utilizada es cualitativa de tipo formativa. Con una población de veinte personas del municipio, se aplicó una encuesta para recolectar la información, cuyo instrumento dio como resultado que los habitantes tienen un desconocimiento de las tradiciones gastronómicas de la región boyacense. Lo anterior afecta el turismo como parte de la economía del sector, desconociendo las culturas ancestrales de tiempos de los abuelos, lo que empaña la expansión de la productividad económica. Asimismo, la mayoría de los boyacenses encuestados desconoce las comidas tradicionales de Sogamoso; sobre los nutrientes de la arepa de mazorca y de su valor tradicional como cultura boyacense. Por último, se recomendó realizar talleres, jornadas de publicidad en las instituciones educativas y locales de la región, para expandir y rescatar las tradiciones gastronómicas.

Palabras clave: recetas; tradiciones; gastronomía.

Abstract:

This work aims to determine the strategies application to recover and promote traditional gastronomy focused on local tourism from cob arepa preparation in Sogamoso, in the department of Boyacá. The methodology used is qualitative, applying a survey to collect the information from a population of 20 from the municipality. As a result, the inhabitants of Sogamoso ignore the regional gastronomic traditions, affecting tourism as a part of the sector economy and, therefore, ignoring the ancestral cultures of grandparents' times, which damage economic productivity expansion. Likewise, most of the Boyacenses surveyed are unaware of Sogamoso traditional foods; they are unaware of arepa de mazorca nutrients; furthermore, they do not give its traditional value as a Boyacense culture. This paper recommended carrying out workshops, and publicity days in educational and local institutions to expand and rescue gastronomic traditions.

Keywords: recipes; traditions; gastronomy.

Introducción

La cocina tradicional es un lugar de encuentro y uno de los primeros espacios a los que el humano accede y encuentra su identidad, sus orígenes

y su cultura. En el fogón se han construido los cimientos de las sociedades, además de las formas en las que cada comunidad expresa sus conocimientos y sus riquezas. Asimismo, en muchas ocasiones la cocina es el sustento económico de familias: algunas siembran, otras elaboran artesanías, algunas más comercializan productos y existe quienes producen los platos típicos (Hernández, 2004).

Desafortunadamente en la actualidad poco a poco se ha ido perdiendo la costumbre de las prácticas y saberes gastronómicos. Por un lado, ocurre por las innumerables ocupaciones laborales que quitan mucho tiempo; posiblemente otra causa serían los desplazamientos forzados ocurridos en esta zona del país que paulatinamente han ido desterrando a toda la población nativa y por ende destruyendo los cultivos de pan coger, el medio ambiente, la fauna y la flora (Gómez, 2020).

Cabe destacar que las afectaciones en el deterioro y las crisis que están tendiendo las economías campesinas por la fusión de los diversos mercados mundiales, están generando conflictos entre las recetas tradicionales y las industrias alimenticias multinacionales. Dicha dificultad se da por el acelerado crecimiento de la población, lo que ha llevado a desarrollar tecnologías nuevas para una producción de materia prima industrial que supla las necesidades de la población. Este tipo de práctica no permite al portador de tradición competir en igualdad de condiciones; a su vez la “utilización de tecnologías sofisticadas y caras expulsan a los productores tradicionales quienes no pueden pagar el costo del paquete tecnológico” (Rojas, 2008, p. 201).

En este sentido, en el departamento de Boyacá (Colombia) se encuentra un municipio que, aunque no es reconocido por su trascendencia turística, se caracteriza por su amplia y variada gastronomía. El municipio de Sogamoso, ubicado al oriente de Boyacá, localizado en la provincia del Sugamuxi, es reconocido por su riqueza gastronómica: entre los platos típicos que lo caracterizan se encuentran las arepas de mazorca boyacenses, el jute, sopa de ruyas, cocido boyacense, chanfaina, mazamorra, carne nitrada, colaciones, masato y chicha, siendo estos manjares simbólicos y emblemáticos de la región.

Asimismo, otra afectación es el envejecimiento de la población, situación presente en todas las regiones colombianas, especialmente evidenciada en las zonas rurales, dadas las condiciones de vida de esta población, puesto que “la mayor incidencia de la pobreza en personas mayores rurales puede tener como consecuencia la presencia cada vez más numerosa población adulta mayor rural con algún grado de dependencia y vulnerabilidad” (CEPAL, 2019, p. 11).

Como consecuencia, se ha ocasionado el envejecimiento en la comunidad sogamoseña, ocurrido por cambios en la configuración de las edades y movimientos migratorios a la ciudad por parte de la población joven; así como el retorno al lugar de origen en la vejez y la llegada de personas mayores que ven en este territorio un espacio de descanso. Algunos habitantes han

llegado al municipio porque “vivir y envejecer en el pueblo trae consigo ventajas innegables que devienen sobre todo de un proceso gradual de la pérdida de actividad y de proximidad y frecuencia de contactos con las redes sociales próximas (familia y vecindario)” (Ribeiro y Netto, 2010, p. 1140). Esta migración a zonas rurales de personas mayores de 60 años afecta la economía campesina, generando envejecimiento doméstico y disminución de mano de obra para elaborar recetas tradicionales típicas o realizar las actividades del campo, ya que, además, concentra la población adulta en las veredas. Todo ello conduce a la pérdida de las tradiciones ancestrales; en el caso de la arepa de mazorca, se ha observado cómo las personas que actualmente viven en Sogamoso desconocen la elaboración de la arepa de mazorca.

En cuanto el objetivo general de la investigación, se pretende determinar la aplicación de estrategias para recuperar la gastronomía tradicional dirigida al turismo local a partir de la elaboración de la arepa de mazorca en el municipio de Sogamoso, en el departamento de Boyacá. Finalmente, esta investigación está encaminado en la línea institucional “Competitividad, productividad e innovación”, asociada a la Facultad de Gastronomía como “Cultura Gastronómica”.

Metodología

La metodología utilizada es cualitativa de tipo formativa. Con una población de veinte personas del municipio Sogamoso, se aplicó una encuesta para recolectar la información; compuesta con diez preguntas cerradas con escala tipo Likert, siempre con alternativas (algunas veces y nunca). Como resultado, los habitantes de Sogamoso tienen un desconocimiento de las tradiciones gastronómicas de la región boyacense, afectando al turismo como parte de la economía del sector y, por ende, desaprendiendo las culturas ancestrales de tiempos de los abuelos, lo que empaña la expansión de la productividad económica.

Resultados

Con la aplicación del instrumento de recolección de la información se obtienen los siguientes resultados: cuando se les preguntó a los encuestados ¿sabe usted lo que significa “recetas tradicionales”? (pregunta 1), de las veinte personas encuestadas (equivalente al 100% de la población), dieciséis personas (80%) contestaron que siempre, dos (10%) afirmaron que algunas veces y dos (10%) desconocen el término.

De igual manera, cuatro encuestados (20%) contestaron “siempre”, cuando se les preguntó ¿conoce las comidas tradicionales de Sogamoso? (pregunta 2); dos (10%) afirmaron que algunas veces y catorce (70%) de los encuestados no las conocen. De igual manera, cuando se les preguntó a los encuestados ¿reconoce la mazorca cultivada en Sogamoso? (pregunta 3), de

veinte encuestados (equivalentes al 100% de la población), diez personas (50%) manifestaron que siempre, dos (10%) aseguraron que algunas veces y ocho (40%) dijeron que nunca.

Asimismo, catorce encuestados (60%) dijeron “siempre” cuando se les preguntó ¿ha comido mazorca cultivada en Sogamoso? (pregunta 4) y seis (40%) opinaron que algunas veces. A pesar de que la mazorca viene desde tiempos ancestrales en la alimentación humana, en estos resultados existe un número de personas significativas que no conocen aquella cultivada en Sogamoso y que no la han consumido, repercutiendo en las comidas tradicionales de la región.

Por otra parte, cuando se les preguntó a los encuestados ¿conoce los tipos de maíz que existen de la mazorca? (pregunta 5), de veinte personas (100%) cuatro (20%) manifestaron que siempre, dos (10%) señalaron que algunas veces y catorce (70%) opinaron que nunca.

A su vez, cuatro encuestados (20%) dijeron “siempre” cuando se les preguntó ¿reconoce el valor nutritivo que tiene el maíz de la mazorca? (pregunta 6); dos personas (10%) opinaron que algunas veces y catorce (70%) manifestaron que nunca. Según los resultados obtenidos en los ítems cinco y seis, cabe resaltar que la mayoría de los encuestados desconoce el valor nutritivo del maíz de la mazorca, por lo tanto, se considera causal de la poca motivación de utilizarlo en la dieta diaria del boyacense.

En ese orden de ideas, cuando se les preguntó a los encuestados ¿ha hecho arepas de mazorca? (pregunta 7), de veinte personas (100% de la población), diez encuestados (50%) señalaron que siempre, dos (10%) enunciaron que algunas veces y ocho (40%) opinaron que nunca. En ese sentido, cuatro encuestados (20%) dijeron “siempre” cuando se les preguntó ¿ha consumido la arepa de mazorca? (pregunta 8); dos personas (10%) dijeron que algunas veces y catorce (70%) manifestaron nunca haberlo hecho.

Entonces, según los resultados de los ítems siete y ocho, se puede inferir que en un porcentaje alto de los encuestados, habitantes de Sogamoso, no ha consumido la arepa de mazorca, puede ser por desconocimiento de esta tradición, ya que la mayoría de los abuelos de la población están ausentes, algunos emigraron por desplazamientos forzados y otros partieron al descanso eterno. Asimismo, cuando se les preguntó a los encuestados ¿conoce la preparación de la arepa de mazorca? (pregunta 9), de veinte encuestados (100%), cuatro personas (20%) opinaron que siempre, dos (10%) señalaron que algunas veces y catorce (70%) respondieron que nunca.

De igual manera, cuatro encuestados (20%) valoraron “siempre” cuando se les preguntó ¿reconoce la arepa de mazorca como tradición de Sogamoso? (pregunta 10); cuatro (20%) dijeron que algunas veces y doce (60%) opinaron que nunca. De estos resultados cabe destacar que la mayoría de las personas de Sogamoso desconocen la preparación de la arepa de mazorca, incluso la de chócolo, como tradición boyacense, lo que interfiere en la pérdida de las tradiciones de esta región.

Ahora bien, cuando se les preguntó a los encuestados ¿conoce los nutrientes que contiene la arepa de Mazorca? (pregunta 11), de veinte encuestados (100%) cuatro (20%) opinaron que siempre, cuatro (20%) manifestaron que algunas veces y doce (60%) señalaron que nunca. A su vez, dos (10%) dijeron “siempre” cuando se les preguntó ¿considera que los habitantes de Sogamoso dan el valor que se merece a la arepa de mazorca como tradición de nuestros abuelos? (pregunta 12), ocho personas (40%) dijeron que algunas veces y diez (50%) dijeron que nunca. Basado en estos resultados, se puede inferir que los encuestados en su gran mayoría desconocen los nutrientes de la arepa de mazorca y, además, no dan su valor tradicional como cultura boyacense.

Discusión

La mayoría de los encuestados manifestaron saber lo que significa “recetas tradicionales”; de igual manera, una cantidad mayor de las personas encuestadas contestaron no conocer las recetas tradicionales de Sogamoso. Según Zapata et al. (2013) se deben reconocer las recetas de este pueblo (Sogamoso) como estrategia para resaltar y dar el valor cultural que merecen los boyacenses para mantener las tradiciones gastronómicas a través de los tiempos.

Por otra parte, un número significativo de los encuestados señaló no conocer el maíz que se cultiva en Sogamoso, a pesar de que el cultivo de maíz en Colombia se considera una herencia de los antepasados indígenas (Zapata et al., 2013). En ese sentido, estos resultados demuestran que la mayoría de los boyacenses encuestados desconoce las comidas tradicionales de Sogamoso, perdiendo parte de las recetas tradicionales del pueblo.

Asimismo, la población estudiada manifestó no haber comido mazorca cultivada en Sogamoso. A pesar de que la mazorca se viene cultivando desde tiempos ancestrales en la alimentación humana (Gómez, 2020), en estos resultados existe un número de personas que no la han consumido, repercutiendo en las comidas tradicionales de la región.

Por otra parte, los encuestados señalaron que no conocen el valor nutritivo de la mazorca. Al respecto, Gómez (2020) manifiesta que el maíz se destaca por su potencial de los macronutrientes constituyentes, empleados en diferentes aplicaciones industriales; además, está arraigado a las costumbres gastronómicas, el cual tiene diversas connotaciones que han diversificado su uso y producción; en especial para las culturas donde más que el sustento de la dieta constituye un arraigo cultural de reconocimiento mundial.

Según los resultados obtenidos, cabe resaltar que un gran número de los encuestados no ha hecho arepas de mazorca. Según Arellano (2019) esto repercute directamente en las tradiciones de este alimento, alejándose del sentir gastronómico de este pueblo y por ende de las tradiciones ancestrales boyacenses.

En ese sentido, en cuanto al consumo de la arepa de mazorca un porcentaje alto de los habitantes de Sogamoso no la ha consumido. Esto puede ocurrir por un desconocimiento de esta tradición, ya que la mayoría de los abuelos de la población emigraron por desplazamientos forzados y otros partieron al descanso eterno. También un gran número de la población de Sogamoso encuestada señaló desconocimiento en su preparación; según Acosta et al. (2017) se deben recuperar las tradiciones ancestrales por medio de las ferias y divulgaciones de las cosechas que se realizan en la comunidad boyacense, con el fin de rescatar a profundidad estas tradiciones.

Conclusiones

De los resultados obtenidos con la aplicación del instrumento anteriormente presentado surgen las siguientes conclusiones: en el objetivo relacionado con determinar la aplicación de estrategias para recuperar y promover la gastronomía tradicional dirigida al turismo local a partir de la elaboración de la arepa de mazorca en el municipio de Sogamoso, cabe resaltar que los habitantes de Sogamoso tienen un desconocimiento de las tradiciones gastronómicas de la región boyacense, afectando esto el turismo como parte de la economía del sector y, por ende, desconociendo las culturas ancestrales de tiempos de los abuelos, lo que empañan la expansión de la productividad económica.

Asimismo, en cuanto al objetivo “diagnosticar el conocimiento de los habitantes de la gastronomía tradicional de la arepa de mazorca en el municipio de Sogamoso”, se observó de los resultados que la mayoría de los boyacenses encuestados desconoce las comidas tradicionales de Sogamoso, perdiendo parte de las recetas tradicionales de este pueblo. De la misma manera, no conocen la mazorca cultivada en Sogamoso y no la han consumido, repercutiendo en las comidas tradicionales de la región.

En ese mismo orden de ideas, se obtuvo que un porcentaje alto de los habitantes de Sogamoso no ha consumido la arepa de mazorca, puede ser por desconocimiento de esta tradición, ya que la mayoría de los abuelos de la población han emigrado por desplazamientos forzados o han partido al descanso eterno. También en su gran mayoría los encuestados desconocen los nutrientes de la arepa de mazorca y no dan su valor tradicional como cultura Boyacense.

En cuanto al objetivo de identificar los pasos para la elaboración de la arepa de mazorca en el municipio de Sogamoso como una práctica y tradición ancestral, se obtuvo que la mayoría de los encuestados desconoce el valor nutritivo del maíz de la mazorca. Por tanto, se considera causal de la poca motivación de utilizarlo en la dieta diaria del boyacense, al desconocer los pasos para su elaboración y nunca haber hecho una.

Referencias

- Acosta, L., Gutiérrez, C. y Sánchez, P. (2017). *Recopilación de productos gastronómicos de la región de Aquitania, Boyacá* [Trabajo de grado, Universitaria Agustiniiana]. Repositorio institucional Uniagustiniana. <https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/handle/123456789/339?locale-attribute=es>
- Arellano, S. (2019). *Sobre los fogones de Colombia proyecto de sensibilización y realización del inventario del patrimonio gastronómico colombiano* [Trabajo de especialización, Universidad el Rosario]. Repositorio institucional Universidad del Rosario. <https://repository.urosario.edu.co/items/bcda1ea9-2d8e-4143-bd84-471d1b3902cf>
- Gómez, A. (2020) *Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano* [Trabajo de grado, Universidad Autónoma de Bucaramanga]. Repositorio institucional UNAB. <https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11811>
- Hernández, M. (2004). El patrimonio cultural como paradigma de los colombianos. *Turismo y Sociedad*, 3, 158-161. <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/2236>
- Ribeiro, M. y Netto, M. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahía – Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 1136-1149. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717577015>
- Rojas, A. (2008). *Cátedra de Estudios Afrocolombianos. Aportes para maestros. Editorial Universidad del Cauca*. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=43104>
- Zapata, D., Ceballos, S y Lujan, C. (2013). *Situación sanitaria y determinación de la evaluación del riesgo en las empresas productoras de arepas de maíz del área metropolitana del departamento de Antioquia* [Trabajo de especialización, Corporación Universitaria Lasallista]. Repositorio institucional Unilasallista. <http://repository.unilasallista.edu.co/dspace/handle/10567/917?mode=full>[edu.ec/bitstream/handle/123456789/165/VASQUEZ%20LANAS%20ELIZABETH%20MISHEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://biblio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/handle/123456789/165/VASQUEZ%20LANAS%20ELIZABETH%20MISHEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y)