



Ciencia Latina
Internacional

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2024,
Volumen 8, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i5

**ECOSISTEMA CULTURAL DE SOTAQUIRÁ:
IDENTIFICACIÓN DE LUGARES,
SABERES Y PRÁCTICAS ALREDEDOR DEL
PATRIMONIO ALIMENTARIO**

**SOTAQUIRA CULTURAL ECOSYSTEM: IDENTIFICATION
OF PLACES, KNOWLEDGE, AND PRACTICES AROUND
FOOD HERITAGE**

Adriana Mercedes Avendaño Amézquita
Universidad Pedagógica y Tecnológica, Colombia

Janeth Liliana Benavides Ardila
Investigador Independiente, Colombia

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i5.13748

Ecosistema Cultural de Sotaquirá: Identificación de Lugares, Saberes y Prácticas Alrededor del Patrimonio Alimentario

Adriana Mercedes Avendaño Amézquita¹

adrianitaamezquita@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-8230-6841>

Universidad Pedagógica y Tecnológica
Colombia

Janeth Liliana Benavides Ardila

lilianabenavidesardila@yahoo.com

<https://orcid.org/0009-0002-6723-4787>

Investigador Independiente
Colombia

RESUMEN

El siguiente artículo se ubica en el campo de estudio del patrimonio cultural, y tiene por objeto identificar los lugares, los saberes y las prácticas alrededor de patrimonio alimentario en el municipio de Sotaquirá – Boyacá. Para dar cuenta de esto, se hace una revisión desde el concepto ecosistema cultural, y se desarrolla en tres fases; el primero es sobre el territorio y sus lugares, esta exploración se aborda a través de consulta de fuentes primarias y secundarias; la segunda es un análisis sobre los escenarios en los que se configura el patrimonio alimentario: el mundo social y el mundo natural, metodológicamente este se desarrolla a través del ejercicio etnográfico; y finalmente, la tercera fase es sobre la presentación de un ejercicio de cartografía social, como propuesta participativa que fomenta la apropiación social del patrimonio alimentario. Lo anterior, para dar cuenta de que el patrimonio alimentario de los sotaquireños se configura desde la interacción de elementos materiales e inmateriales, sociales y naturales, que a su vez representan un sistema de seguridad alimentario que requiere acciones para su permanencia, y que de no ser atendido por la comunidad y los entes administrativos, enfrenta riesgos en la pérdida de valores patrimoniales.

Palabras clave: patrimonio cultural, patrimonio alimentario, ecosistema cultural

¹ Autor principal

Correspondencia: adrianitaamezquita@gmail.com

Sotaquirá Cultural Ecosystem: Identification of Places, Knowledge, and Practices Around Food Heritage

ABSTRACT

The following paper is located in the field of cultural heritage studies and aims to identify the places, knowledge, and practices surrounding food heritage in the municipality of Sotaquirá – Boyacá. To account for this, a review is made from the concept of cultural ecosystem, and is developed in three scenarios; the first is about the territory and its places, this exploration is approached through consultation of primary and secondary sources; the second is an analysis of the scenarios in which food heritage is configured: the social world and the natural world, methodologically this is developed through the ethnographic exercise; and finally, the third scenario is about the presentation of a social cartography exercise, as a participatory proposal that encourages the social appropriation of food heritage. The above, accounts for the fact that the food heritage of the people of Sotaquirá is configured from the interaction of material and immaterial, social and natural elements, which in turn represent a food security system that requires actions for its permanence, and that if not attended to by the community and administrative entities, faces risks in the loss of heritage values.

Keywords: cultural heritage, food heritage, cultural ecosystem

Artículo recibido 08 agosto 2024

Aceptado para publicación: 10 setiembre 2024



INTRODUCCIÓN

El siguiente artículo identifica, desde el concepto ecosistema cultural, los lugares, saberes y prácticas alrededor del patrimonio alimentario en el municipio de Sotaquirá-Boyacá. Este se ubica en el campo de los estudios sobre patrimonio cultural y propone el concepto ecosistema cultural² como la óptica desde la cual se analizan y da cuenta de los procesos que, en medio de relaciones sistémicas, posibilitan los alimentos; si bien el uso de dicho concepto es reciente, este posibilita la comprensión de cómo las manifestaciones de un grupo social están en constante interacción, así lo sugiere Salge:

“[...]aunque la noción ecosistema podría llegar a entenderse como una neutralización del rico entramado de relaciones que constituye la esfera de lo patrimonial, la apuesta por su uso estriba de la idea de que dicho ecosistema se estructura a partir de un conjunto de elementos vinculados entre sí gracias a una cadena cerrada que soporta el intercambio continuo y la transformación constante de sus partes constitutivas. Hablando en clave biológica, un ecosistema constituye una red interdependiente que comparte materia y energía; esta vinculada un conjunto de seres vivientes que se descomponen al morir para dar inicio a un nuevo ciclo dentro del ecosistema mismo. Lo anterior supone que la noción de ecosistema lleva implícitos dos conceptos, que caracterizan también las relaciones que produce el patrimonio: resiliencia y sostenibilidad. Entiendo resiliencia como la capacidad de una comunidad para absorber las perturbaciones y adaptarse al cambio, y sostenibilidad como el mantenimiento de esa capacidad a lo largo del tiempo (Constanza, 1998; Holling, 1973. Citado en: Salge, 2018, p 22).

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que el patrimonio cultural en su definición reúne elementos materiales e inmateriales que, a través de saberes y prácticas, se relacionan para dar continuidad a la vida de las comunidades, el ecosistema cultural presenta cómo ocurren esas relaciones y para ello se proponen dos escenarios: el mundo social y el mundo natural³ en el que transcurre la vida cotidiana de los campesinos sotaquireños. Esos dos mundos se encuentran e interpretan en el territorio y están

² Sobre los antecedentes del concepto ecosistema cultural, lo primero es que la palabra *ecosistema* fue usada por primera vez por Tansley en 1935 para comprender y describir las complejas interacciones entre factores bióticos y abióticos (Citado en Armenteras, González... 2016, p. 85). Así, el ecosistema se piensa como un sistema de relaciones que opera entre los diversos elementos y genera impacto en la comunidad. Ahora, sobre el concepto *cultura*, este se aproxima a la propuesta de Geertz: “La cultura consiste en estructuras de significación socialmente establecidas en virtud de las cuales la gente hace cosas” (Geertz, 1995).

³ Sugerir la interpretación de un mundo social y otro natural está lejos de una mirada dicotómica, por el contrario, el concepto ecosistema cultural pretende leer esos mundos desde una perspectiva sistémica en la que interactúan y coexisten.

integrados por las huertas como lugares, la comida como la revelación de saberes y el comer como práctica social cohesionadora. De esta manera, la interpretación del ecosistema cultural de Sotaquirá sugiere que las prácticas y saberes de las comunidades campesinas, alrededor de la elaboración de alimentos, operan dentro de un sistema organizado y de códigos sociales vinculantes, desde donde ocurre el sentido de la vida, los valores patrimoniales de la comunidad, se fortalece el tejido cultural y los sistemas sostenibles de producción de alimentos en el territorio.

Sin embargo, las prácticas y saberes que se han forjado en la relación con el territorio, y desde donde se constituye el patrimonio alimentario de la comunidad, no es un asunto perpetuo. Por el contrario, está atravesado por tensiones que, de no ser atendidas, podría generar su desaparición, pues este patrimonio de sabores, texturas, olores y quehacer laborioso que se ha heredado de generación en generación, padece de olvido y esto afecta su continuidad. Por ejemplo, hay factores como la falta de interés de las nuevas generaciones por aprender, elaborar y llevar a la mesa los alimentos que son reconocidos por la gente como de “herencia familiar”, pues migran a otros lugares, dejando de lado la casa y el oficio de la huerta, que es desde donde se gestan la mayoría de alimentos que hacen parte de la vida cotidiana. Otro factor es la desarticulación entre las políticas de desarrollo local y el patrimonio alimentario, pues no tienen lugar en la agenda pública, y esto se refleja en la falta de compromiso por parte de la administración municipal en la gestión y acompañamiento de programas que velen por la preservación y divulgación de dicho patrimonio. En consecuencia, los procesos socioculturales, ambientales involucrados en la elaboración de alimentos, poco a poco se desvanecen en la memoria de la comunidad. Así, el patrimonio alimentario que es también un importante cohesionador social, requiere atención desde el reconocimiento, diálogo y concesos que permitan su activación, fortalecimiento y apropiación por parte de la comunidad.

Así, este artículo presenta una propuesta participativa que tiene como propósito mitigar los riesgos y fomentar la apropiación social del patrimonio alimentario de los sotaquireños.

El desarrollo de esta se presenta en tres fases: la primera se llama *el territorio y sus lugares*, allí el objetivo es identificar las características físicas y/o ecosistémicas de los lugares relacionados con el patrimonio alimentario, El asunto de explorar el territorio es relevante, pues allí convergen formas de articulación social, cultural, vinculadas a la identidad, la memoria; también es el escenario donde se



han configurado factores materiales e inmateriales, sujetos y lugares con agencia participativa en la dinámica de la vida cotidiana, por tanto esta directamente relacionado con el patrimonio de la comunidad. Además, de acuerdo a las condiciones ecosistémicas se estimulan las relaciones antrópicas, tal como lo sugiere Sunkel:

“[...]la ubicación de la población está determinada por el clima y la cercanía a ríos o mares, a sabanas mesetas o valles. El medio ambiente influye también en la conformación cultural, sicológica y en las costumbres... en otras palabras, las características ambientales, a lo largo de un prolongado proceso histórico, influyen sobre la cultura, costumbres, estilos de vida y conocimientos técnicos de una sociedad [...]” (Sunkel y Gligo, 1980).

La segunda fase tiene por objetivo la interpretación y análisis del concepto ecosistema cultural a partir de dos escenarios, el mundo social y el mundo natural de los alimentos. Para lo cual, el abordaje teórico se da a partir de dos categorías propuestas por Gumbrecht: cultura de presencia y cultura de significado; la primera corresponde a la descripción de los elementos materiales e inmateriales que aparecen en medio de la relación entre el mundo social y mundo natural. La segunda es sobre la interpretación del sentido que adquieren los elementos y las relaciones y que se manifiestan a través de los alimentos. De esta manera, se adentra a la vida cotidiana para explorar los valores culturales, como sugiere Gumbrecht, “interpretar el mundo significa ir más allá de la superficie material” (Gumbrecht, 2004, 39).

La tercera y última fase presenta la propuesta participativa con el propósito de fomentar la apropiación social del patrimonio alimentario.

Por lo anterior, este artículo rastrea otras maneras de significar patrimonialmente lo que ocurre alrededor de los alimentos, en vía de lo que indica la Constitución Política, que establece:

“...una protección especial a la producción de alimentos, en la que juegan un papel trascendental el conocimiento y prácticas tradicionales de los campesinos e indígenas asociadas a la conservación, el manejo e intercambio de semillas nativas y criollas. Estos conocimientos hacen parte del patrimonio cultural de la nación y de las comunidades, y por lo tanto es un deber del Estado y de las instituciones garantizar el derecho que estas comunidades tienen a disponer y disfrutar de este patrimonio, a

conservarlo y transmitirlo a las generaciones futuras” (Constitución Política de Colombia, Artículo 56. 1991).

Así, este trabajo toma en cuenta los lineamientos oficiales de lo patrimonial, pero también propone otras vías para desentrañar el universo del patrimonio cultural alrededor de los alimentos en Sotaquirá, pues la comida es el reflejo del tejido cultural, de los valores patrimoniales y sentido de la vida de una comunidad.

METODOLOGÍA

Metodológicamente este trabajo se aborda desde un enfoque cualitativo, la primera fase a través de consultas de fuentes primarias y secundarias, además de algunos referentes históricos que muestran hitos importantes en el proceso de constitución del municipio; la segunda fase que trata de la interpretación y análisis del ecosistema cultural, se desarrolla a través del ejercicio etnográfico, pues es un método que permite adentrarse en los procesos de la vida cotidiana de las comunidades, los aspectos de estudio que se tuvieron en cuenta fueron guiados por la formulación de preguntas alrededor de los alimentos, que se complementaron con un análisis del entorno (ecosistema, casa, cocina) a través de técnicas de observación y entrevistas abiertas; y en la tercera fase se da cuenta de la implementación de un ejercicio de cartografía social, que integra la participación acción como complemento del método etnográfico (Flores, 1999, 86).

RESULTADOS

Los resultados de este trabajo muestran como el patrimonio alimentario de Sotaquirá requiere acciones para su reconocimiento, permanencia, protección y divulgación, pues de no ser atendido por la comunidad y las autoridades municipales, este patrimonio enfrentaría riesgos que afectarían su continuidad, así como el valor de la memoria histórica y la cohesión social como proceso inmerso en a la elaboración de los alimentos.

El territorio y sus lugares

Figura 1. Panorámica del municipio de Sotaquirá



(en www.sotaquirá-boyaca.gov.co 2020).

Caracterizaciones físicas y/o ecosistémicas

El municipio de Sotaquirá está ubicado en la cordillera oriental sobre la región montañosa de los Andes. Pertenece a la provincia Centro de Boyacá y la extensión de su territorio es de 288.65 Km² distribuidos en 26 veredas. Por otra parte, el recurso hídrico ha sido fundamental en la identidad del territorio, pues cuenta con el beneficio de estar ubicado “...en la zona las cuencas de los ríos Vargas, Sotaquirá, Río de Piedras, Ocusá entre otros, los cuales pertenecen a la cuenca alta del río Chicamocha” (www.sotaquirá-boyaca.gov.co 2020), lo que lo hace un territorio abundante en agua. Además, allí se identifican tres tipos de ecosistemas: páramo, zonas altas y quebradas de la cordillera, y los valles o zonas planas de vocación inundable, esto beneficia el desarrollo de actividades agrícolas y pecuarias que, por la variedad de cultivos y cría de animales, son una importante fuente de ingresos para sus habitantes y base principal de la economía del municipio (Plan de Desarrollo de la mano con el campo... 2020).

Ecosistema de valle está a una altitud de 2650 msnm. Entre las actividades que identifican el uso de este ecosistema se destacan la ganadería extensiva e intensiva extensiva, que hacen de este municipio uno de los mayores productores de leche del departamento; la primera clase de producción se ubica en los latifundios que están ubicados en relieves quebrados, montañas y paisajes ondulados, los otros se

ubican en áreas de relieve plano (Ordenamiento Territorial Departamental de Boyacá. Gobernación de Boyacá, 2018). Desde el 2015, en la valle se instaló la multinacional *Elite Flower Arándanos* con un modelo de producción de monocultivo de arándanos, situación que ha movilizó a otras formas de uso del suelo y producción.

Ecosistema bosque alto andino o La montaña: el bosque alto andino está a una altitud de 2850 msnm, los productos o alimentos que allí se siembran y cosechan son variopintos, por ejemplo, tallos, maíz, frijol, haba, hortalizas como coliflor, calabacín, acelgas y arboles caducifolios.

Ecosistema de páramo: se encuentra a 3200 msnm, no obstante, y a pesar de estar protegido por medio Leyes y Decretos de protección ambiental, algunos de los lugareños han instalado allí cultivos de tubérculos como la papa, sometiendo a la vegetación nativa a afectaciones por uso de herbicidas, además de la erosión de los suelos que podrían afectar el suministro de agua en algunos sectores del municipio.

La diversidad ecosistémica es de vital importancia, pues provee bienes y servicios que posibilitan el desarrollo integral de las comunidades. Según la evaluación realizada por M.E.A (Millennium Ecosystem Assessment Board M.E.A. *Ecosystems and Human Well-being*, 2005).

Por lo anterior, además de las favorables condiciones físicas o ecosistémicas del territorio, se suman las maneras cómo las comunidades han aprendido a convivir con el entorno, pues han desarrollado importantes saberes y prácticas que contribuyen al establecimiento de un sistema de seguridad alimentaria⁴, “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana” (Gordillo y Méndez, 2013).

Sotaquirá esta habitado por personas que en su mayoría se reconocen así mismos como campesinos. Según el DANE, en el documento Resultados y Proyecciones 2005-2020 del censo 2005. Actualmente hay un total de 7709 habitantes, de los cuales 6993 habitan en el sector rural y tal solo el 716 viven en

⁴ Luego de décadas de debates en torno al seguridad alimentaria, que tuvieron como punto de partida la Crisis mundial de alimentos (1972-1974), lo que daría paso a la primera Conferencia Mundial sobre la Alimentación hecha por la FAO. En los 70's el concepto se centraría en la “disponibilidad alimentaria u oferta adecuada de alimentos”, los 80's “acceso físico y económico a los alimentos” y los 90's dando paso a un concepto multidimensional “el uso o aprovechamiento biológico de los alimentos y la estabilidad de los tres elementos previos en el tiempo”. En: Gordillo, G. (2013). *Seguridad y Soberanías alimentarias*. FAO.

el casco urbano. Esta cifra da cuenta del alto porcentaje de población que vive en zona rural, lo que deja en evidencia que el sector agropecuario es un eje de desarrollo y sustento para las comunidades rurales, además en cada una de las casas hay algún tipo de cultivo, unos a mayor escala que otros y en su mayoría son los lugares conocidos como huertas. A propósito de las huertas, la FAO indica que es importante reconocer y valorar estos modelos de agricultura a pequeña escala que, aún siendo diversas en cultivos, formas y dimensiones, representan un sistema productivo familiar (Landon-Lane s/f). Además, allí se crea comunidad, se fortalece y cohesiona el tejido social de los territorios: las gentes hacen la huerta, aprenden de la huerta, vive de lo que provee la huerta, por tanto los saberes y prácticas que allí se desarrollan, en este caso en lo concerniente a los alimentos, son de enorme importancia para la construcción de identidad del territorio. Las huertas de los campesinos sotaquireños se caracterizan por su diversidad, por ejemplo, allí se encuentran: arándanos, rubas, nabos, peras, duraznos, manzanas y feijoas, entre otros.

De esta manera, las huertas son lugares relevantes de este territorio, así como también lo son las haciendas⁵ que representan uno de los eslabones económicos del sistema colonial español, y que se instalaron con el propósito de operar como unidades de producción ganadera y agrícola. Aunque actualmente, la figura de la hacienda como unidad de producción de alimentos, ha disminuido y las que aún operan se ocupan particularmente de la ganadería.

Los lugares para producción de alimentos hacen parte del cómo se ha configurado en el territorio, entre huertas y haciendas, la vocación agrícola y ganadera. Así, los oficios relacionados con la producción y transformación de los alimentos está presente en la memoria e identidad de las comunidades campesinas y de hacendados. [...] la existencia de una comunidad es un presupuesto fundamental para dar sentido al conjunto de memorias, necesidades y anhelos que conforman el patrimonio, siendo este un vehículo que expresa su forma de ser y concebir el mundo (Salge, 2018, 35).

⁵ Actualmente en Sotaquirá hay 18 haciendas que en su mayoría promueven el oficio de la ganadería. Una rápida revisión al proceso de producción de alimentos, según la FAO, en Colombia en la década del sesenta la agricultura nacional se enfocó en producir cereales: maíz, trigo, arroz y sorgo –principalmente-. Entre 1990 – 1994 el gobierno de César Gaviria introdujo la política de apertura económica que, siguiendo los lineamientos neoliberales, abrió los mercados a países de mayor capacidad económica para que desde ese momento, aprovechando su tecnificación e inversión agrícola, fueran los productores de alimentos. Esta situación trajo consigo la decadencia de la producción de alimentos nacional, y en consecuencia la importación de cereales. Este proceso tuvo una clara incidencia en las formas de producción de las haciendas, pues del cultivo de cereales pasaron a la masificación de cría de ganado, mismo la transformación del paisaje en grandes extensiones de pastizales y vacas pastando.

De esta manera, los lugares reconocidos como hacienda y huerta, integran el ecosistema cultural, pues allí se manifiestan saberes, prácticas y formas de relacionamiento social y con la naturaleza que se dinamizan en función de la producción de alimentos. Por tanto, dichos lugares, son un escenario de apropiación social del territorio, de identidad colectiva, muestra de ello es que en las casas o lugares de hábitat urbano o rural, la huerta o el lugar para el cultivo de alimentos es indispensable, se podría afirmar que al menos el 98% de las casas tienen huerta haciendo de esta un lugar de configuración de valores patrimoniales.

Ecosistema cultural: el mundo social y el mundo natural de los alimentos

El mundo social y el mundo natural de los alimentos se encuentran e interpretan en el territorio de Sotaquirá y están integrados por las huertas como lugares, la comida como la revelación de saberes y el comer como práctica social cohesionadora. De esta manera la interpretación del ecosistema cultural de Sotaquirá sugiere que las prácticas y saberes de las comunidades campesinas, alrededor de la elaboración de alimentos, operan dentro de un sistema organizado y de códigos sociales vinculantes, desde donde ocurre el sentido de la vida, los valores patrimoniales de la comunidad campesina, se fortalece el tejido cultural y los sistemas sostenibles de producción de alimentos en el territorio.

La interpretación del mundo natural pasa por identificar los ecosistemas que constituyen el territorio y cómo al margen de esos ecosistemas aparecen las huertas que, según la FAO, se definen como: “sistemas de producción de alimentos para el autoconsumo que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria y la economía de los pequeños agricultores” (Consultado en: www.fao.org). Además de la comprensión de la huerta como lugar, se trata de describir e interpretar cómo opera el orden de ese lugar, es decir, cómo se organizan y domesticación a través de los saberes de los campesinos los elementos naturales que allí crecen, prosperan, dan alimento; cómo transcurre la vida cotidiana y la noción de tiempo en esa relación de los campesinos o la familia cuidadora con la naturaleza.

Sobre el mundo social, para este caso, la interpretación ocurre desde los saberes alrededor de los alimentos, pues allí confluyen vínculos con el territorio y el sentido de la vida: quién selecciona lo que se come, qué y cuándo se cocina, cómo se prepara, y el cómo la experiencia con el alimento decanta en el comer como práctica social cohesionadora en donde se fortalece el tejido cultural, los valores



patrimoniales de la comunidad a través de la preparación y consumo de alimentos como el guarapo, los empedrados, las arepas carisecas y los indios.

El guarapo es una bebida fermentada de común consumo en contextos rurales. El origen de su elaboración está relacionado con cómo se han domesticado las plantas, esas que crecen y hacen parte de la identidad de las huertas sotaquireñas: haba, maíz y alverja. La preparación del guarapo consiste en mezclar la zupia que, hinchada por gas carbónico y alcohol, al mezclarse con agua y un poco mas de miel se convierte en una bebida fermentada⁶, que no solo refresca las jornadas de trabajo, sino que también funciona para establecer vínculos sociales y dar cuenta de las relaciones con el territorio, de esto último da cuenta el padre Cobo apropósito de su encuentro con las bebidas fermentadas en el Nuevo Mundo afirma: *“Hácese la chicha de muchas cosas, acomodándose cada nación a aquellas semillas y frutos que más en abundancia produce la tierra, para hacer chicha dellas”* (Ministerio de Cultura: 2012, pág. 62).

Los empedrados⁷ hacen parte de la variedad de alimentos envueltos y cocidos en hoja. Para su preparación se requiere harina de maíz del que se cultiva y cosecha en la huerta, y cuando el grano esta seco, este se muele y transforma en harina que luego se moja y amasa con manteca de cerdo y caldo de carnes: la sustancia. Cuando la masa gana textura espesa se le agregan trozos de papa, de carne, de zanahoria y los condimentos para caracterizar el sabor: hojas de laurel, tallos de perejil, ajos, cebolla. Una porción de la mezcla espesa, densa, con olor a grasa y guiso va a dar sobre una hoja de piedra, que son hojas de monte de formas gruesas, textura dura y buen temple, pero que al entrar en contacto con el calor se doblegan y se hacen maleables. Para cocinar el fondo de la olla es cubierto con palos de árbol de pero o manzano, pues los frutales son dulces y evitan el “*amargue*”, además el fondo es una plataforma para garantizar la cocción lenta y al vapor durante al menos dos horas. El empedrado es un envuelto - bocado que acompaña los jornales o el oficio del “*huertiar*”, también es

⁶ La fermentación es un proceso en el que los vegetales o productos vegetales (haba, maíz y arveja) en ausencia de oxígeno producen una respiración anaerobia. En consecuencia producen gas carbónico y alcohol. La diferencia entre el guarapo y otras bebidas alcohólicas esta en los grados de alcohol, estos varían de acuerdo a los puntos de ebullición al que se someten en el proceso de fermentación.

⁷ Los empedrados también se preparan en otros territorios adaptando su preparación e ingredientes a lo que provee el entorno. Por ejemplo: *Empedrados*: Montes y Rodríguez (1975) describen como sigue este bollo preparado en Bonza, en Boyacá: “Se hacen con masa de maíz duro a la que se le revuelve papa chiquita, alverja y garbanzos; se envuelven en hojas de col y se ponen a cocinar en agua”. En: Díaz Piedrahita, Santiago. *Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos*. (Bogotá: Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de Cultural, 2012, pág. 98).

muy común como avío o mecato durante las travesías en la montaña porque es de textura dura, resistente y practico para cargar.

Figura 15. Empedrado. Fuente: fotografía archivo personal.



Las arepas carisecas son el resultado de mezclar harina de maíz, generalmente cultivado y molido en casa, mantequilla de vaca y azúcar; su textura es seca y quebradiza porque el calor de la laja absorbe su humedad, tiempla y añade color atigrado. Las manos que hacen la masa y amasan son también las que las maniobran, pues este oficio requiere destreza para voltear la arepa sin dejarla quebrar, desmoronar; experiencia para identificar la temperatura y carácter de la laja y antojo para degustar y complacer el paladar domesticado por sabor terroso y la textura seca y craquelada del maíz endulzado. Los indios, se le llama indio o indios a uno de los platos de comida campesina más reconocido por la comunidad. Los ingredientes usados para su preparación, dependen de lo que se tenga sembrado en la huerta. Su base es de textura sopada y esta integrada por papas, habas, alverjas, rubas, frijols, mute, estas se cocinan a fuego lento junto con gallina y carne de res. Luego, se cubre con hojas de tallo, que es un arbusto perteneciente a la familia de las coles, y en su interior llevan masa de maíz humedecida con mantequilla de vaca. La cocción de este plato puede tardar varias horas, y representa la disponibilidad de alimentos en las huertas caseras. Este plato representa la comida campesina, de montaña, es abundante, generoso, reúne tubérculos, leguminosas, hortalizas, carne, grasa, sal, agua y fuego. Refleja un modelo de soberanía alimentaria a través de las maneras cómo se cría la huerta, se cuidan y almacenan los granos para luego transformarlos. Su preparación está incrustada en la dinámica de ecosistema cultural porque honra y pone en acción los saberes y las prácticas del mundo

natural y social que dan permanencia a la vida mediante el alimento, además de las manos vinculantes y el ejercicio del comer que fortalecen el tejido cultural de la comunidad.

Por lo anterior, la preparación del guarapo, los empedrados, la arepas carisecas y los indios revelan cómo se han desarrollado los conocimientos y prácticas con el entorno. También, dadas las condiciones geográficas, representan un acto de resistencia frente a los modelos de consumo de alimentos actuales, que generalmente están desligados de su origen y sus procesos de producción son muchas veces desconocidos. Por tanto, reconocer el sistema que opera en la elaboración de alimentos campesinos es de vital importancia porque allí están contenidos los valores patrimoniales de la comunidad y el territorio, pero también alerta sobre los factores que pudieran estar poniendo en riesgo los elementos que integran la sostenibilidad ecosistema cultural de este territorio.

La apropiación social del patrimonio alimentario

Esta tercera fase presenta un ejercicio de cartografía social, como propuesta participativa para fomentar la apropiación social del patrimonio alimentario, pues es necesaria la implementación de estrategias que rescaten, protejan y divulguen el patrimonio cultural, y que esta a su vez se conviertan en un ejercicio dialógico y de acuerdos con la comunidad, ya que es desde el reconocimiento, reflexión y consenso que hacen las comunidades sobre sus prácticas y saberes, que se legitima el patrimonio cultural.

La cartografía social está incrustada en los procesos de Investigación Acción Participativa IAP y se reconoce como una metodología que bien podría definirse como “como una herramienta cualitativa de carácter territorial que representa significaciones del espacio ya sea de manera individual o colectiva, creando otra versión de la cartografía técnica” (León, 2019, 148). Esta es una herramienta de participación activa porque vira sobre el dialogo, la interacción y la representación de los elementos de la identidad colectiva. Además, posibilita los consensos frente a las situaciones que pudieran estar interfiriendo, en este caso, en la permanencia de las manifestaciones culturales de la comunidad.

Para su realización se convoco una muestra de 20 habitantes que, divididos en dos grupos, trabajaron en el ejercicio de mapeo que fue orientado con preguntas como: ¿cómo es Sotaquirá? ¿cuál es el nombre del mapa? ¿cuál es la comida representativa de Sotaquirá? ¿por qué esa comida representativa

es importante para los sotaquireños? Este ejercicio finalizó con la socialización de los mapas y algunas conclusiones. A continuación, algunos de los mapas elaborados por la comunidad:

Figura 37: mapa: el pueblo de los indios.



Figura 38: mapa: tradicional Sotaquirá.



Por lo anterior, el ejercicio de cartografía social es una forma de representar la apropiación social del territorio a partir de elementos del mundo social y el mundo natural. Además, este “se asocia a un ejercicio libre y colectivo de auto-mapeo donde usualmente las comunidades u organizaciones que se disponen a realizar este tipo de ejercicios, hacen una representación o significan su territorio en una hoja de papel, donde no es obligada o necesaria a rigurosidad euclidiana cartográfica que hace

mención a la localización exacta de un punto en el plano” (León, 2019, 149). Este ejercicio de mapeo también muestra cómo los vínculos con el territorio ocurren de manera horizontal, pues el territorio, lo que lo contiene y quienes lo habitan son quienes a partir de interacciones que hacen parte de la vida cotidiana, le dan sentido, por ejemplo, en las dinámicas relacionadas con la producción de alimentos. También, queda en evidencia cómo se construye la identidad colectiva alrededor de lo que la comunidad define como su patrimonio “Identidad histórica y patrimonial, construida en relación con acontecimientos pasados importantes para la colectividad y/o con un patrimonio socio-cultural natural o socio-económico” (Giménez s/f, 43).

Para finalizar, es importante dar voz a los sabedores, pues sus saberes hacen parte de los valores patrimoniales de la comunidad. Además, los asuntos de la alimentación hacen parte de la vida cotidiana de los grupos sociales, no solo porque el alimento posibilita la permanencia de la vida, también porque es un asunto de vínculos con los mundos que la hacen posible: el mundo de los afectos, el mundo de las historias, de los lugares, de los sabores y las texturas que se exploran en el paladar. La comida comunica, es un canal por donde transita la memoria, los recuerdos; la comida le da identidad a una comunidad y sentido al territorio. Y sobre el comer, en palabras de Gumbrecht “comer las cosas del mundo... comerse el mundo como el modo más directo de volverse uno con las cosas del mundo en sus presencias tangibles” (Gumbrecht, 2004, 96).

CONCLUSIONES

La comida campesina refleja del tejido cultural, la relación con el mundo social y el mundo natural, la identidad, los valores patrimoniales, la cohesión social y la diversidad del territorio.

El concepto ecosistema cultural, como óptica para comprender cómo opera el patrimonio alimentario de los sotaquireños, sugiere una lectura de relaciones horizontales entre los elementos que componen el mundo social y el mundo natural, que desemboca en el alimento y su compartir.

El proceso del saber hacer o saberes y prácticas de los alimentos funciona como cohesionador social, por tanto, desde allí se construyen los valores patrimoniales de la comunidad sotaquireña.

La producción y elaboración de los alimentos está fuertemente ligada a las características físicas del territorio, sumado a los saberes y prácticas de las comunidades que posibilitan la preparación de los distintos alimentos.

La preservación del patrimonio cultural alimentario en Sotaquirá, requiere esfuerzos conjuntos de las instituciones municipales y departamentales, de la comunidad y líderes culturales para desarrollar investigaciones sobre el asunto patrimonial del Municipio, pues es necesario documentar y divulgar los valores patrimoniales que hacen parte de este territorio.

El patrimonio cultural de los sotaquireños requiere un enfoque integral de atención, que involucre educación, conservación, divulgación, pero sobre todo reconocimiento por parte de los autores que convergen en el territorio.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Alcaldía Municipal de Sotaquirá. Datos basados en el documento: Resultados y proyecciones (2005-2020) del censo 2005 DANE. En: <http://www.sotaquiraboyaca.gov.co>

Alcaldía Municipal de Sotaquirá. Esquema de Ordenamiento Territorial Sotaquirá. Octubre, 2003. En: <https://nanopdf.com/download/esquema-de-ordenamiento-territorial>.

Barragán-León, Andrea, “Cartografía social: lenguaje creativo para la investigación cualitativa”. Sociedad y Economía, No. 36, (2019): 139-159. <https://doi.org/10.25100/sye.v0i36.7457>

Chris Landon-Lane, Los medios de la vida crecen en los huertos. Diversificación de los ingresos rurales mediante las huertas familiares. Dirección de Sistemas de apoyo a la Agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO, (Roma, 2005). En: <www.fao.org>

Clifford Geertz, “Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura”, en La interpretación de las culturas. Barcelona, Gedisa, 1995.

Cobo Y Peralta, Bartolomé, Historia del Nuevo mundo por el Padre Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús 1580-1657. (Sevilla: Sociedad de Bibliófilos Andaluces, 1890-93: Imp. de E. Rasco). En: Díaz Piedrahita, Santiago. Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos. Ministerio de Cultura: 2012.

Constitución Política de Colombia, Artículo 56. 1991.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE, SEN, Caracterización sociodemográfica del campesinado colombiano. Bogotá: Nota CASEN, 2023. En:



<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/notas-estadisticas-casen/doc-CASEN-CaracsociodemoCampesinadoCO.pdf>

D. Armenteras, T.M. González, L.K. Vergara, F.J. Luque, N. Rodríguez, M.A. Bonilla. “Revisión del concepto de ecosistema como unidad de la naturaleza, 80 años después de su formulación”, en: Ecosistemas. Revista científica de ecología y medio ambiente. 25 (1): 83-89 [enero-abril2016]. Asociación Española de Ecología Terrestre. Consultado en, www.revistaecosistemas.net

David Throsby, “Cultural capital”. Journal of cultural Economics (23) 1999.

Edelmira Pérez, Hacia una nueva visión de lo rural. En ¿Una nueva ruralidad en América Latina? (Vol. 7, Issue 2, pp. 121–172). CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales 2001 sector.

Forné Fusté, Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. Dixit (4), (2016).

Giménez, Gilberto, ‘Territorio, cultura e identidades. La región socio-cultural’, Revista Estudios sobre las Culturas Contemporáneas Época II. Vol. V Núm. 9, (1999): 25-57.

Gómez-Trujillo, Elvin Ariel, Erick Martínez-Andrade, Julio Antonio Rivas-García, y Edixia María Villalobos-Maradiaga. 2016. “La Seguridad y soberanía Alimentaria”. Rev. Iberoam. Bioecon. Cambio Clim. 2 (1): 315-24. <https://doi.org/10.5377/ribcc.v2i1.5702>.

Gumbrecht, Hans Ulrich. Producción de presencia. Lo que el significado no puede transmitir. México: Universidad Iberoamericana. 2004.

Ignacio González Ibáñez Varas, La cultura de la memoria y la expansión del patrimonio cultural. Algunas encrucijadas actuales. Diálogos en Patrimonio Cultural No.03. Maestría en Patrimonio Cultural UPTC, 2021.

Luis Guillermo Rodríguez Romero. Sotaquirá, poblado del soberano. Tunja: Jotamar, 1988.

Mario Andrés Rodríguez Larrota, “Prologo”, en: Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos. Santiago Díaz Piedrahita. Bogotá: Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de Cultural, 2012.

Marta Saade, Elementos para la conceptualización del campesino en Colombia. Instituto Colombiano de Antropología e Historia ICANH. (2018).



- Manuel Salge Ferro. El principio arcóntico del patrimonio. Origen, transformaciones y desafíos de los procesos de patrimonialización en Colombia. Bogotá, Universidad de los Andes. 2018.
- Ministerio de Cultura, Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, 2013.
- Millennium Ecosystem Assessment Board M.E.A. Ecosystems and Human Well-being, 4 volumes . Island Press: Washington, DC. 2005.
- NU CEPAL, Sunkel, Osvaldo y Nicolo, Gligo. Estilos de desarrollo y medio ambiente en la América Latina Santiago de Chile: Fondo de Cultura Económico, 1980.
- Osorio Guzmán, Ana María; Leal del Castillo, Gabriel Enrique; Gaviria Valenzuela, Andrés. “Visones regionales superpuestas y propuesta de Ecosistema Cultural para Santa Cruz de Mompos (Bolívar, Colombia)”. Cuadernos Geográficos, vol. 54, núm. 2, pp. 245-269. Universidad de Granada. Granada, España, 2015.
- Patricia Aguirre,. S.a. “Qué puede decirnos una Antropóloga sobre la alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes”. Instituto de Altos Estudios Sociales. Universidad Nacional de San Martín. Buenos Aires, Argentina. En: www.fac.org.ar
- Ramiro Delgado Salazar, “Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo”. Revista de Estudios de Asia y África, vol. XXXVI, núm. 1, pp. 83-108. El Colegio de México, A. C. Distrito Federal, México. 2001. En: www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104
- Santiago Díaz Piedrahita, Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos. Bogotá: Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia, Ministerio de Cultural, 2012.
- The Six Pillars of Food Sovereignty, developed at Nyéléni, 2007. En: Food Secure Canada, 2012. www.lasillavacia.com, Ministro Correa, El patrimonio no puede quedar en puntos suspensivos, por: Manuel Salge Ferro. En: <https://www.lasillavacia.com/historias/historias-silla-llena/ministro-correa-el-patrimonio-no-puede-quedar-en-puntos-suspensivos>
- www.sotaquiraboyaca.gov.co, Plan de Desarrollo de la mano con el campo Sotaquirá 2016- 2019. Concejo Municipal de Sotaquirá. Alcaldía Municipal de Sotaquirá en Boyacá., (2020).



www.dapboyaca.gov.co. Ordenamiento Territorial Departamental de Boyacá. Gobernación de Boyacá. 2018. <<http://www.dapboyaca.gov.co/wp-content/uploads/2018/09/PRODUCTIVIDAD-SECTOR-AGROPECUARIO.pdf>>

www.fao.org Gordillo, Gustavo y Méndez, Obed. Seguridad y soberanía alimentaria –Documento base para discusión-. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: 2013).

www.fao.org Chris Landon-Lane. Los medios de la vida crecen en los huertos. Diversificación de los ingresos rurales mediante las huertas familiares.

www.unesco.org. Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO. 2003.

