



Artículos científicos

Lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá.

Ana María Rodríguez-García¹, Yamely Almarza Franco²

Recibido: 10 de noviembre de 2019

Evaluado: 20 de enero de 2020

Aceptado: 30 de enero de 2020

Resumen

La identidad cultural establece rasgos característicos los cuales llevan a la acción de reconocer las costumbres sociales. Por ende, se debe tener en cuenta que el patrimonio hereditario y cultural va más allá de las tradiciones porque en el transcurso del tiempo la sociedad pueda no sentirse identificada, al incluirse en esa cultura otras nuevas, para este caso las gastronómicas. En este artículo, se presentan los resultados de investigación, en la que se formulan lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá para llevar a cabo una posible conservación de la memoria gastronómica y la relación afectiva hacia los elementos inmateriales representativos de la identidad cultural bogotana. En el desarrollo de esta investigación se trabajaron las categorías de patrimonio cultural, patrimonio inmaterial, gastronomía, bienes culturales bajo un enfoque mixto con un tipo de investigación descriptiva documental teniendo en cuenta la técnica de análisis documental a través de matrices analíticas. Se concluye que es necesario continuar desarrollando investigaciones para resguardar el acervo gastronómico y contribuir a mantener las tradiciones.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, gastronomía, identidad, cultura, salvaguarda.

¹Colombiana. Profesional en Sistemas de Información, Bibliotecología y Archivística, Universidad de La Salle, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7666-1898>. Correo: anamrodriguez16@unisalle.edu.co

²Venezolana. Licenciada en Bibliotecología y Archivología, Universidad del Zulia. Magister en Ciencias de la Comunicación, mención nuevas tecnologías, Universidad del Zulia. Doctora en Patrimonio Cultural, Universidad Latinoamericana y del Caribe. Postdoctora en Ciencias Humanas, Universidad del Zulia. Docente e Investigadora de la Universidad de La Salle, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0667-9600>. Correo: yalmarza@unisalle.edu.co

Guidelines for the safeguarding of the intangible cultural heritage represented by the autochthonous gastronomy of Bogotá

Ana María Rodríguez García³ y Yamely Almarza Franco⁴

Received: November 10, 2019

Evaluated: January 20, 2020

Accepted: January 30, 2020

Abstract

Cultural identity establishes characteristic features, which carry the action of recognizing social customs. Therefore, it must be taken into account that cultural heritage goes beyond traditions because, over time, society may not feel identified with the traditions due and attributed to the inclusion of new cultures, in this case, the gastronomic ones. This article presents the results related to the guidelines formulated for the safeguarding of the intangible cultural heritage, represented by the indigenous cuisine of Bogotá, to carry out a possible conservation of gastronomic memory and the affective relationship towards the immaterial elements representative of cultural identity in Bogotá. In the development of this research, the categories of cultural heritage, intangible heritage, gastronomy, cultural assets will be worked under a mixed approach with a type of descriptive documentary research, taking into account the technique of documentary analysis through analytical matrices. We concluded that it is necessary to continue developing research to protect the gastronomic heritage and contribute to maintaining traditions.

Keywords: Intangible cultural heritage, gastronomy, identity, culture, safeguard.

³Colombian. Professional in Information Systems, Librarianship and Archival, Universidad de la Salle, Colombia. ORCID number: <https://orcid.org/0000-0002-7666-1898> E-mail: anamrodriguez16@unisalle.edu.co

⁴Venezolana. Licenciada en Bibliotecología y Archivología, Universidad del Zulia. Magister en Ciencias de la Comunicación, mención nuevas tecnologías, Universidad del Zulia. Doctora en Patrimonio Cultural, Universidad Latinoamericana y del Caribe. Postdoctora en Ciencias Humanas, Universidad del Zulia. Docente e Investigadora de la Universidad de La Salle, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0667-9600>. Correo: yalmarza@unisalle.edu.co

Diretrizes para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial representado pela gastronomia autóctone de Bogotá

Ana María Rodríguez García⁵ y Yamely Almarza Franco⁶

Recebido: 10 de novembro de 2019

Avaliado: 20 de janeiro de 2020

Aceito: 30 de janeiro de 2020

Resumo

A identidade cultural estabelece traços característicos que levam à ação de reconhecimento dos costumes sociais. Por conseguinte, deve ter-se em conta que o patrimônio hereditário e cultural vai para além das tradições porque, ao longo do tempo, a sociedade pode não se sentir identificada com as tradições devidas e atribuídas à inclusão de novas culturas, neste caso, as gastronômicas. Neste artigo são apresentados os resultados da pesquisa na qual são formuladas diretrizes para o salvaguarda do patrimônio cultural imaterial representado pela culinária autóctone de Bogotá, a fim de realizar uma possível conservação da memória gastronômica e da relação afetiva com os elementos imateriais representativos da identidade cultural de Bogotá. No desenvolvimento desta investigação, as categorias do patrimônio cultural, patrimônio imaterial, gastronomia e bens culturais serão trabalhados sob uma abordagem mista com um tipo de investigação documental descritiva tendo em conta a técnica de análise documental por meio de matrizes analíticas. Conclui-se que é preciso continuar desenvolvendo pesquisas para proteger o patrimônio gastronômico e contribuir para a manutenção das tradições.

Palavras-chave: patrimônio cultural intangível, gastronomia, identidade, cultura, salvaguarda.

⁵Colombiana. Profissional de Sistemas de Informação, Biblioteconomia e Arquivística, Universidad de La Salle. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7666-1898> E-mail: anamrodriguez16@unisalle.edu.co

⁶Venezolana. Licenciada en Bibliotecología y Archivología, Universidad del Zulia. Magister en Ciencias de la Comunicación, mención nuevas tecnologías, Universidad del Zulia. Doctora en Patrimonio Cultural, Universidad Latinoamericana y del Caribe. Postdoctora en Ciencias Humanas, Universidad del Zulia. Docente e Investigadora de la Universidad de La Salle, Colombia. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0667-9600>. Correo: yalmarza@unisalle.edu.co

Introducción

En un esfuerzo de síntesis por precisar de manera sucinta, se inicia este artículo definiendo la gastronomía como la forma de alimentarse una sociedad y el medio ambiente en donde se desarrolla este proceso. En la época de la conquista la alimentación colombiana estuvo regida por los saberes indígenas, árabes, españoles, franceses e ingleses que hicieron parte de la cultura social que marco y trascendió esa época.

Bogotá como la mayoría de civilizaciones tienen hitos en relación a la historia y la cultura conllevando a valoraciones sobre riquezas que se pueden encontrar en torno al patrimonio cultural inmaterial. Gracias al proceso de herencia, aún se conservan representaciones como: lenguas, danzas, juegos, fiestas, deportes, ritos, relatos, tradiciones culinarias entre otros, permitiendo que cada creación tenga una trayectoria cultural inmaterial fundamentados en y con la historia, pero a su vez con un efecto, en el deber de mantener vivas las tradiciones: sociales, políticas, científicas para salvaguardar, modificar y/o crear cultura.

Es así que la gastronomía es fuente de cultura, historia, memoria, vivencias, pero se ha visto perturbada a raíz de la transculturación, desvalorización, violencia entre otros componentes, aun cuando a nivel nacional haya políticas, normas o imperativos para la conservación del patrimonio inmaterial, no obstante, a nivel distrital no cuenta con lineamientos para la salvaguarda autóctona de la gastronomía de Bogotá.

En este artículo se presenta una investigación documental cuyo objetivo base fue formular lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá para llevar a cabo una posible conservación de la memoria gastronómica y la relación afectiva hacia los elementos inmateriales representativos de la identidad cultural bogotana. En este particular se sustenta en el enfoque cualitativo de investigación, tal y como lo afirma Gómez “Teniendo en cuenta que el paradigma cualitativo busca comprender e interpretar la realidad más

que analizarla y explicarla, en el contexto de la investigación documental es el que mejor responde a esta expectativa” (2011, p.229).

También fue descriptiva porque se realiza con el propósito de conocer y obtener mayor información sobre la temática escogida para clasificarla, identificarla y caracterizarla. (Pírela, Pulido Mancipe, 2016), con una técnica en el análisis documental y del contenido para generar validez y confianza a la investigación utilizando como instrumento, dos matrices documentales.

Contextualización

La humanidad ha pretendido garantizar derechos y libertades para alcanzar una sociedad democrática y participativa. Es así como, componentes principales para la obtención de las libertades ha sido la participación y el reconocimiento de las diversidades culturales de las sociedades y el respeto a las mismas. Un aporte significativo para el reconocimiento hacia las costumbres, abordadas en: danzas, idiomas, paisajes, alimentación en las sociedades ha sido la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) a través del manifiesto del patrimonio inmaterial.

En consecuencia, la alimentación está alineada a la cultura inmaterial porque ha aportado expresiones sociales de información como: la transformación de los alimentos, el cultivo, el aporte nutricional o las costumbres alimenticias que son reflejo de la identidad cultural. Si bien es cierto, la cultura no es asentada dado que es una constante, generando posibles pérdidas o desvaloraciones de la memoria cultural. Sin embargo, existe una relación intrínseca con las expresiones sociales y la forma de vida.

Los Occidentales consideran que la comida japonesa es extravagante o radical, un ejemplo de ello es la cocina Shojin Ryori la cual se radicó en Japón en siglo VI bajo la influencia del budismo, de ahí que la comida instaurara un vínculo de información en cuanto a las creencias y forma de vida. También se ordenaron tener edictos y normas para que se erradicaran el uso de las carnes estableciendo una forma de vida en pro al fervor de un estado mental considerado como “perfecto”, idea y creencia que se mantiene hoy

en día. Lo anterior no quiere decir que, en Japón, no se hayan incorporado nuevas comidas como resultado de las diferencias, y es ahí donde la aculturación o transculturación comienzan alterar e incorporar nuevos elementos a la cultura llegando a la posible pérdida de las costumbres alimenticias, sin embargo, Japón han mantenido un arte de la cocina como lo llaman los budistas. (Ministry of Foreign Affairs of Japan, 2019)

Considerando nuevamente los efectos de la transculturación los cuales se manifiestan por la mezcla de culturas y en algunos casos la sustitución de las culturas autóctonas. A modo de verbigracia, el mestizaje alimentario en Venezuela fue cimentado principalmente por “el maíz y la yuca, complementados con alguna proteína animal producto de la caza y de la pesca, y con el edulcorante natural de la miel. No incluía grasas en sus preparaciones culinarias y el condimento por excelencia era el ají” (Calanche, 2009, pág. 34). En contraste a tal alimentación, los europeos y su sentido de superioridad abolieron algunos alimentos y los pocos que utilizaron fueron jerarquizados en un nivel inferior, probablemente porque la comunidad no tenía el sentido de apropiación de identidad en la gastronomía y el miedo como otro factor originó la pérdida de identidad cultural.

Con el tiempo y gracias a la convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial trajo consigo el reconocimiento y el estudio a la diversidad de las identidades culturales con la finalidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial; respetar a la comunidad o sociedad quienes representan el patrimonio inmaterial; llevar a cabo planes de acción para la sensibilización del patrimonio inmaterial y por último establecer la cooperación y ayuda internacional (UNESCO, 2003). ha traído consigo que los gobiernos implementen estrategias, planes, políticas a través de entidades, organismos o instituciones para llevar a cabo la preservación, salvaguarda y conservación en pro a la defensa de los elementos de patrimonio inmaterial porque si bien, el ser humano quiera plasmar la historia también la quiere destruir. Así que, establecer conductas a la valorización del patrimonio estructura considerablemente la

memoria colectiva, como la participación y control en gobiernos democráticos, recae en el deber de los ciudadanos ya que el pueblo es soberano en conformación del Estado.

En México la gastronomía fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial, de hecho, para que sucediera, la sociedad reconoció la importancia de las raíces culinarias y la identificación que trae a los mexicanos, porque refleja parte de la esencia. Como en México la gastronomía colombiana también tiene una historia y cultura de identidad puesto que “lo que comemos y cómo lo consumimos son el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico” (Camacho, 2014, p.7).

En otras palabras, lo que se consume en un pueblo o sociedad refleja elementos como: los hábitos, la cultura y la historia puesto que se relacionan con la identidad porque los alimentos tradicionales desempeñan un papel importante con lo que se es, en el traspaso del patrimonio cultural para las generaciones futuras y el manejo de este patrimonio para hacerla participe en el mundo.

En el caso particular de Colombia, el Ministerio de Cultura es la entidad encargada y responsable de la memoria cultural de los colombianos. Un hecho significativo fue la aprobación del congreso para la creación de la Ley General de Cultura Ley 397 de 1997 reafirmando los artículos 70, 71 y 72 y los artículos que tuvieran relación con la Constitución Política, la ley 1185 de 2008 conocida como la Ley del Patrimonio Cultural, la cual fue la base para desarrollar aspectos de la identidad cultural.

Con respecto a la gastronomía colombiana, la dificultad para alcanzar la salvaguarda del patrimonio inmaterial representado por la gastronomía autóctona de Bogotá, es la inexistencia de lineamientos para dicha salvaguarda, conllevando probablemente a la desvalorización y desapropiación de una de las formas de identidad; la transculturación y surgimiento de alimentos rápidos o extranjeros; la falta de desinterés sobre formas de patrimonio

inmaterial y la falta de apropiación de la identidad gastronómica, aunque exista una normativa para la regulación es claro que todavía queda paso para que los colombianos se sientan identificados y puedan valorar la gastronomía y no se quede en la falta de interés o la pérdida total de identidad cultural, del valor simbólico y social que para este caso investigativo tiene la gastronomía autóctona de Bogotá.

Es así como el formular e implementar lineamientos para la salvaguarda del patrimonio cultural por la gastronomía autóctona de Bogotá representará un aporte para la conservación de la memoria gastronómica y la relación afectiva hacia los elementos inmateriales representativos. Como lo afirma Rubio (2005) son procesos continuos de mundialización que deben ir en búsqueda de la salvaguarda porque las transformaciones culturales representan un riesgo para la pérdida de memoria cultural.

Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural está bajo la protección del Estado “el patrimonio arqueológico y otros bienes culturales que conforman la identidad nacional, pertenecen a la Nación y son inalienables, inembargables e imprescriptibles. La ley establecerá los mecanismos para readquirirlos cuando se encuentren en manos de particulares y reglamentará los derechos especiales que pudieran tener los grupos étnicos asentados en territorios de riqueza arqueológica” (Constitución Política, 1991, art.72) En Colombia el patrimonio cultural son todos aquellos elementos que identifican a la Nación estos no conciernen a alguien en específico sino a una comunidad que representan un valor histórico desde el punto de vista de la ciencia, la humanidad, el arte, las costumbres entre otros. De otro modo, también está el jurídico donde establece que, si una persona posee un bien cultural, este se re direcciona al Estado para establecerlo como patrimonio cultural.

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) establece que el patrimonio cultural inmaterial refiere aspectos en relación al lenguaje, el espectáculo, actos festivos, rituales, artesanías

propias. En otras palabras, el patrimonio cultural, se establece a través de normas, para establecer los parámetros de orden y valor de los elementos que incluyen la identidad de una nación que es diversa y participativa manifestándose en objetos intangibles y tangibles que representan la cultura y esta a su vez representa la civilización y avance de una Nación que abarca diversidad de expresiones culturales de una sociedad. Las representaciones como elemento del patrimonio inmaterial también se vinculan con la alimentación porque son inherentes a la sociedad transmitiéndose de generación en generación haciéndolo un identitario tradicional, integral colectivo referente de costumbre y memoria.

Patrimonio Cultural Inmaterial

Las representaciones culturales basadas en la generación identifican aspectos sociales que se mantienen en el tiempo. “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Ley 1037, 2006) la sucesión de los elementos inmateriales materializa a la sociedad en rasgos típicos y en la apropiación de la identidad. Así mismo, la sociedad obtiene la importancia de crear mecanismos para la salvaguarda de la memoria propia de un pueblo.

El patrimonio cultural inmaterial se caracteriza por ciertos componentes, así como: la colectividad, el simbolismo social, lo consuetudinario. En otras palabras, la sociedad en general debe identificarse con aquellos elementos o simbolismo de tradición cultural, con motivo de respeto al sentido consuetudinario que se radica en un grupo de personas. Es claro que el simbolismo, creencias, elementos y demás ideologías no se representan de un modo volátil, sino que también, deben permear en un grado de vigencia, de dinamismo, de valoración y normatividad (Decreto 2941,2009). Entonces se entiende por patrimonio cultural inmaterial la apropiación de la identidad manteniendo los

criterios establecidos por los entes de control con el fin de salvaguardar lo que caracterice una cultura.

Bien Cultural

Se constituye como elementos representativos en: la historia, cultura, identidad de una Nación no obstante los bienes culturales no solo se quedan en piezas que se encuadran en la historia, sino también se enmarcan en aquellos que tendrán un aporte en la sociedad, debido a que, los cambios son constantes dentro de una cultura.

En el Diccionario de Ciencias Jurídicas Políticas y Sociales se toma la palabra cosa definiéndola como “todo objeto material susceptible de tener un valor. La cosa y el objeto inmaterial susceptible de tener valor se denomina bien” (Osorio, 2006 p.235). En otras palabras, un bien es una cosa tangible o intangible, en el contexto cultural la cosa representa objetos perceptibles e inmateriales de una nación atribuidos a un valor o interés vinculados a representar características innatas de una sociedad, como resultado de un bien se muestra la identidad, es decir, experiencias culturales, saberes, conocimientos técnicos, objetos entre otros.

La cultura es la representación de características, descripciones de un modo de vida de una sociedad o grupo social. Agregando la forma de vida que se da en una nación a través de aspectos como: la educación, los valores, las creencias, las artes entre otros. El concepto bienes de interés cultural como “Único tipo de bien en el cual los intereses públicos y privados quedan íntimamente unidos. Esos bienes culturales tienen la doble finalidad de lo público y lo privado: intereses de lo colectivo (de la colectividad) y los intereses del propietario” (Nueva Museología, 2014) en este apartado se retorna al aspecto jurídico en el sentido en que hay dos tipos de bienes, a saber: el bien privado y el bien público. El bien privado se fundamenta en ser excluyente a la colectividad y ser de consumo, mientras que el bien público no es excluyente e intransferible y agrupa a la colectividad.

Salvaguarda del Patrimonio Cultural

La memoria de los seres humanos bajo la perspectiva psicológica se basa en un trabajo individual que influye en el trabajo colectivo, el cual permite establecer una identidad social para llevar a cabo la conservación y preservación de las expresiones, usos, costumbres, representaciones que le dan significado a una comunidad o grupo de individuos. (Real Academia Española, 2018). define salvaguardar como “Defender, amparar, proteger algo o alguien”

En ese orden de ideas salvaguarda no solo se queda en el discurso de protección, sino que trasciende en elementos adyacentes a identificar, documentar, preservar, valorizar y así mismo transmitir las costumbres, historias, elementos, folclores entre otros (UNESCO, 2003) la evolución del concepto, realizada en la convención trajo consigo el establecimiento y análisis de los bienes culturales donde se bifurco en bienes materiales e inmateriales. En consecuencia, de lo anterior se le otorgó un papel fundamental a la salvaguarda porque requiere de esfuerzos, principalmente el de la comunidad e individuos, generándose la consciencia en ellos porque son quienes les dan la importancia, el valor y transmisión a esos bienes. En la medida que la comunidad sienta identidad con elementos representativos, entonces la salvaguarda entra a desempeñarse como elemento protector que por medio de mecanismos permeables garanticen la memoria generacional y no su pérdida u olvido. Por supuesto que es un trabajo que deber ser mancomunado, la razón es porque se debe garantizar el derecho como medio de mantener la memoria, los saberes vivos pero también el deber del ciudadano, de la comunidad y de los organismos de control.

Gastronomía

La gastronomía es el “arte de la preparación de alimentos cuya finalidad es la nutrición del hombre, ésta tiene vertientes como el deleite y la creatividad” (González, 2014, pág. 60) este concepto ahonda más allá de la creatividad y el deleite, puesto que, la gastronomía más allá de la finalidad de nutrir al hombre, el hombre tendrá la

finalidad de preservar y salvaguardar la nutrición que lo sustenta y si pasa lo anterior, implícitamente se aseverará la relación entre cultura y comida.

En otras palabras, la gastronomía es cultura porque la alimentación de una sociedad, refleja en el consumo, evolución, arte, y la manera de preparación de la comida. Porque la gastronomía es “un elemento de riqueza cultural de los pueblos, pues en un producto de los actos del hombre” (González, 2014, pág. 61). O sea que, la historia de los pueblos y su evolución se ha incluido la alimentación como fuente no solo de nutrición sino también de representación cultural. Un ejemplo de ello a nivel extranjero ha sido la alimentación de los mexicanos como: la tortilla, maíz, chile han sido la base desde las civilizaciones como precortesianas (Niembro y Téllez, 2012) y que al día de hoy se ha mantenido debido a la reciprocidad de la representación simbólica entre la alimentación y la cultura de un pueblo lo cual repercute en sus costumbres sociales.

La gastronomía determina costumbrismos en la alimentación donde abarca hábitos, entendidos como rituales de mesa, donde se genera una identidad cultural por lo que la alimentación es un “Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, s/f) conforme a lo anterior, los platos con sus tipos de ingredientes identifican una relación con actividades en el tratamiento del suelo, entendiéndose como agricultura, en efecto ese término conlleva al tratamiento de cultivo, hasta llegar la producción o la transformación de los ingredientes con tal instancia pasar a conocimientos, técnicas y usos de herramientas estableciendo que somos lo que comemos, bajo esa analogía se entiende que a través de los cultivos y la transformación de los ingredientes pertenecientes a una región marca la gastronomía la cual gira en torno a una identidad arraigada en esencia a cultivos, vivencias, memorias, técnicas, usos y saberes culinarios.

Discusión de resultados

Se realizaron matrices con base a los objetivos planteados (ver matrices anexas) la caracterización de la gastronomía autóctona de

Bogotá y la identificación de los aspectos que atentan a la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá, en primera instancia en el desarrollo de la caracterización de la gastronomía autóctona de Bogotá se determinaron categorías como: ingredientes; preparación; origen; identidad; documental testimonial; rituales y formas de comer teniendo en cuenta que para la caracterización se seleccionaron platos, bebidas y postres representativos de Bogotá según las fuentes de información consultadas, de tal manera que la elección fue: el tamal bogotano; ajiaco; changua; crema de alcachofas; cuchuco de maíz; empanadas bogotanas; fritanga, puchero bogotano; sopa de coliflor. Las bebidas fueron: aguapanela; canelazo; chicha y chocolate santafereño; Por último, los postres: merengues; postre de natas y mielmesabe.

La anterior elección no quiere decir que sean los únicos platos que se puedan identificar a Bogotá, pero si son los que han tenido mayor resistencia a desaparecer con el paso del tiempo y están alineados a la historia e identidad cultural.

En el desarrollo de las categorías de ingredientes y preparación se tuvo presente las características repercutidas en: la experiencia, los conocimientos técnicos, habilidades específicas y el uso de un método, es decir que no solo se trata de escoger por ejemplo, un aguacate, sino de saber el punto de maduración para obtener un buen plato, es así que la preparación o uso del método lleva consigo inmensa sabiduría hereditaria, para no solo llevar el alimento a la cocción sino a la técnica, con el fin de generar una experiencia agradable.

En cuanto al origen de los platos el 90 por ciento son criollos- mestizos, esto quiere decir que los alimentos fueron de una transculturación influenciada por españoles, árabes y franceses, basando la dieta en ingredientes oriundos de la sabana que en su momento eran preparados por las indígenas y criollas, luego se fueron incorporando otros saberes y sabores extranjeros, un ejemplo de ello es el ajiaco, al principio era solo una sopa con papas y un pedazo de carne que se servía para alimentar a los soldados, sin embargo, para los españoles era insípido así que incorporaron otros ingredientes como las

alcachofas y la crema de leche, para generar un sabor diferente y de deleite que hoy en día se mantiene intacto.

La identidad surge porque al hablar de PCI se requiere establecer la reciprocidad de cada alimento en cuanto a la esencia de una sociedad, no es fácil porque quizá los alimentos y los platos solo se vean como una necesidad vital para el ser humano y no como trascendencia cultural. Pero si bien cada alimento en la ingesta difiere en la hora; la ocasión o celebración y el ritual, es decir que acompaña un hecho o una historia que da relato a una vivencia.

Ahora bien, la categoría documental testimonial conlleva a establecer narraciones en cuanto a los alimentos, las fuentes dieron cimientos para identificar como estos platos trascienden en un hecho de información, es decir que, una papa puede contar una historia de acuerdo al cultivo, al clima y aspectos trascendentales, para un conocimiento técnico que genera oportunidad de generar conocimientos, tradiciones y memoria.

En la representación se trató de establecer simbólicamente cada plato, por lo que el plato insta una idea en costumbres representando lo intrínseco, desde un punto objetivo, empero, la representación en ocasiones marca una línea subjetiva, por lo que para no caer en tal punto se tuvieron en cuenta las fuentes donde se marcan aspectos que se mantienen, por ejemplo el cuchuco de maíz ha sido un plato cotidiano desde el siglo XX, la sopa ha ocupado un protagonismo importante en el clima frío porque ha permitido acompañar los cálidos momentos en familia, con amigos o en soledad.

En la categoría rituales de mesa, se establecen aspectos únicos en la forma de comerlos y parte de cómo se heredan estas costumbres y hacer el plato propicio para tener una satisfacción a la hora de comer, esto se puede notar en el hecho de santiguarse antes de comer o la manera en que debe acompañarse un plato para darle identidad. Todavía se mantienen rituales que hacen parte de la idiosincrasia santafereña o Bogotana, como las creencias religiosas y populares, pero que son aspectos críticos de pérdida por el hecho de que hoy en día algunas

personas solo digieren el alimento para satisfacer sus necesidades, además de la pérdida de convicciones religiosas.

La última categoría, forma de comer representa de manera precisa como es la mejor forma de hacerlo según el contexto, un ejemplo de esto es la empanada siendo uno de esos alimentos que se puede comer en cualquier momento del día y al ser como un pasaboca se come con la mano. Estas categorías determinaron costumbrismos, los cuales algunos ya no existen pues no hubo una tradición cultural, gastronómica e identitaria que los mantuviera en el tiempo, si bien la alimentación no solo establece la nutrición de una persona, sino que también se pueden estudiar: modos de vida, agricultura, economía, cultura, turismo entre otros aspectos.

Aunque se obtuvieron las recetas, los ingredientes de un plato fueron los aspectos más complejos de analizar en cuanto a la identidad, pues alcanzar la objetividad en las fuentes documentales utilizadas no se tenían la caracterización pertinente.

Respecto a la segunda matriz basada en la identificación de aspectos que atentan la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá se desarrollaron las categorías de: transculturización, preparación, violencia y memoria.

La transculturización se escogió porque en la modernidad y con la escasez de tiempo se prefiere la alimentación rápida, light, extranjera y de fácil preparación dejando de lado los platos típicos y que solo sean elaborados para momentos especiales, dicho de otro modo, los platos en su gran mayoría se mantienen, pero se ven reemplazados por el desprecio a la comida tradicional.

En cuanto a la preparación lamentablemente algunos ingredientes se ven alterados por alimentos transgénicos ocasionando que la salud se vea afectada y la integridad del plato pierda esencia en cuanto al sabor, causando quizá, una pérdida o reemplazo del agro y de los sabores, dejando que la globalización, la modernidad aumenten el riesgo a la salud porque la oferta y la demanda se establecen en alimentos de fácil acceso con un componente alto de químicos para

que puedan ser duraderos haciendo que estos sean pocos apropiados para el cuerpo humano por su consumo, al campesinado en su economía y a la identidad gastronómica.

En lo referido a la violencia los platos en sí no se ven trastornados sino aquellas personas quienes cultivan que intrínsecamente son protagonistas esenciales. La memoria hace relación a cómo un plato se puede ir desvaneciendo por el desconocimiento o desinterés.

Así mismo como en la anterior matriz, en esta se tuvieron en cuenta platos, bebidas y postres porque se han relacionado con la identidad Bogotana, así pues, que hacen parte de lo cultural debido a su relación con las prácticas y conocimientos que se transmiten de generación en generación y la única manera de aprender es haciendo, teniendo en cuenta lo que ha representado y todavía representa.

Hay platos típicos que por su ingesta contienen un nivel alto de calorías y carbohidratos trayendo efectos negativos en la salud de manera constante, pero no por ello se eliminan de la dieta, en caso de que no se quieran consumir también hay otros alimentos que proporcionan nutrición como la crema de coliflor o crema de alcachofas, de ahí que se pueda alcanzar un balance con la dieta y crear un lazo de identidad anidado con un estilo de vida sano.

Mirando otra arista, factiblemente por los tratados de libre comercio algunos productos típicos se preparan, pero no con los ingredientes propios ya que las industrias replican un proceso rápido, un ejemplo, es la morcilla que ya viene empaquetada y lista para comercializar dejando decaer la técnica y el conocimiento de la preparación.

En cuanto a la recolección y el análisis de información se evidencio que la gastronomía tiene varios aspectos críticos en cuanto la salvaguarda, como se mencionó anteriormente la desprecio de la comida tradicional o poco elaborada, hecho impactante porque hoy en día el alcance a platos extranjeros o rápidos desplaza la comida tradicional y por supuesto el fenómeno de violencia arraigado trae consigo exterminio de los productos agrícolas o aumenta el valor de compra de estos, afectando el consumo y la adquisición

de un plato típico; el cambio de alimentación ha influido en la salud y el deporte, precisamente la gran mayoría de alimentos típicos tiene un incremento de calorías, grasas, harinas que se evita en el uso diario de la alimentación, tales aspectos son factores que emergen en la salvaguarda porque influyen directamente en la conservación y preservación del patrimonio inmaterial.

Respecto al sistema de información, se podría pensar que no influye en un conocimiento como este, no obstante, cada alimento ha influido en la historia, eso quiere decir que ha marcado unas memorias que a su vez traen a colación información que por estar anclada al patrimonio cultural inmaterial en cuanto a saberes, sabores, practicas, experiencias, etc.

Así que la cocina es un elemento intrínseco de la cultura porque marca la enseñanza tradicional basadas en conocimientos y técnicas cohesionadas a formas de vida, historias y memorias como se desarrolló en esta investigación, ha sido un eje de reuniones familiares, negocios, amistades que congregan la comunicación oral para recordar, vivencias, experiencias que se recrean constantemente.

Por último y en concordancia con el tercer objetivo “Generar lineamientos para la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá como Patrimonio cultural”

- Recolectar saberes locales para generar recetarios de platos autóctonos de Bogotá.
- Dictar talleres gastronómicos para mantener viva la identidad cultural a través de olores y sabores.
- Realizar inventarios de los platos típicos de Bogotá con el fin de sistematizar los ingredientes y el método de preparación.
- Documentar las experiencias de las ferias gastronómicas, con el fin de desarrollar planes de mejora y futuras memorias.
- Desarrollar investigaciones y estímulos de la gastronomía que motiven a los cocineros a mantener las tradiciones.

Conclusiones

La gastronómica autóctona de Bogotá se caracteriza por el tamal bogotano; ajiaco;

changua; crema de alcachofas; cuchuco de maíz; empanadas bogotanas; fritanga puchero bogotano; sopa de coliflor mayoritariamente se destaca el maíz y la papa como ingredientes típicos. La bebida que más se destaca y repercute en el tiempo es el agua de panela; y el postre trascendental ha sido el merengue, estos platos relatan historia e idiosincrasia de la comida que han girado en torno a los costumbrismos que hoy en día se logran mantener.

La gastronomía repercute como esencia de una sociedad. Se destaca la relevancia del patrimonio inmaterial como fuente de información porque es un sistema de conocimiento donde se reflejan los saberes y las técnicas, que se transmiten de generación en generación ya sea de forma verbal, escrita o en cualquier soporte que dan sustento a la esencia, y también, porque dan reflejo a una época y un presente.

En relación con la identificación de los elementos que contribuirían con la salvaguarda de la gastronomía autóctona de Bogotá es de resaltar la necesidad de desarrollar investigaciones para resguardar el acervo gastronómico y contribuir a mantener las tradiciones. En la búsqueda documental, se podría decir que falta todavía el aspecto divulgativo en cuanto a la importancia gastronómica y relevancia no solamente como patrimonio inmaterial sino su trascendencia en hacer y recrear memoria para no caer en el olvido.

Referencias bibliográficas

- Abreu, J. (2014). El Método de la Investigación. *Daena, International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204.
- Acosta, M. (2018). Sabores locales. [Trabajo de Grado, Pontificia Universidad Javeriana]. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/36097>
- Álape, A. (24 de abril de 2006). La chicha. *Revista Semana*. semana.com/especiales/articulo/la-chicha/79556-3
- Benjamin, W. (1940). Tesis Sobre La Filosofía de La Historia. https://epistemologiauv.files.wordpress.com/2014/08/benjamin_tesis_1940.pdf
- Calanche J. (2009). Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 22(1) 32-40 <https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2009/1/art-6/>
- Camacho, J. (2014). Comida, cultura y política. *Revista Colombiana de Antropología*, 50 (2), 7-10.
- Caracol Radio. (25 de enero de 2020). Los cauchos recobran la tradición santafereña del cacao. Caracol. https://caracol.com.co/programa/2020/01/25/a_vivir_que_son_dos_dias/1579989193_925472.html
- Constitución política de Colombia [Const]. Art. 72. 20 de julio de 1991 (Colombia).
- Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. (2005). *Australian Indigenous Law Reporter*, 9(1), 97-101. <http://www.jstor.org/stable/26452499>
- Decreto 2941 de 2009. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al Patrimonio Cultural de la Nación de naturaleza inmaterial. <https://www.suin-juricol.gov.co/viewDocument.asp?id=1503266>.
- Gómez, L. (2011). Un espacio para la investigación documental. *Revista vanguardia psicológica clínica teórica y práctica*, 1(2), 226-233. <http://C:/Users/Esperanza/Downloads/Dialnet-unespacioparalainvestigaciondocumental-4815129.pdf>
- González, M. (2014). Gastronomía Sustentable. *Hospitalidad -Esdai* 55-84.
- Krippendorff, K. (1990). Metodología de análisis de contenido teoría y práctica. <https://es.scribd.com/doc/315619353/Krippendorff-Metodologia-de-Analisis-de-Contenido-Teoria-y-Practica>
- Ley 1037. (25 de julio 2006). Por medio de la cual se aprueba la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Conferencia General de la Unesco en su XXXII reunión, celebrada en París y clausurada el diecisiete (17) de octubre de dos mil tres (2003), y hecha y firmada en París el tres (3) de noviembre de dos mil tres (2003). http://www.suin-juricol.gov.co/imagenes/12/01/2016/1452626137298_46741.pdf
- Medina, F. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2) 106-113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>
- Ministerio de cultura. (2010). Política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. <https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas>

- culturales/salvaguardia-patrimonio-cultural-inmaterial/Documents/03_politica_salvaguardia_patrimonio_cultural_inmaterial.pdf
- Ministerio de Cultura. (2011). Convenio y política de salvaguardia del PCI.: Ministerio de cultura.
- Ministerio de Cultura. (2013). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2012). Gran Libro de La Cocina Colombiana.
- Ministerio de Cultura. (26 de mayo del 2015). Por el cual se expide el decreto único reglamentario del sector cultura. [Decreto Número 1080].
<https://www.mincultura.gov.co/areas/cinematografia/Legislacion/Documents/Decreto%201080%20de%202015.pdf>
- Ministerio de Cultura. (2016). Palabras junto al fogón Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2016.pdf>.
- Ministerio de Cultura. (2018). Manual introductorio Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia.
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2018.pdf>
- Ministry of Foreign Affairs of Japan. (2019). Vivienda, alimentación y forma de vestir.
https://web-japan.org/kidsweb/explore/spanish/spain/es_housing.html
- Ministry of Foreign Affairs of Japan. (2019). Cultura gastronómica japonesa. https://web-japan.org/factsheet/es/pdf/S36_food.pdf
- Moreno, L. (27 de septiembre 1992). Ajiaco. El tiempo.
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MA-M-210363>
- Niembro, M., Téllez, R. (2014). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Culinaria. Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, (4), 30 – 58
- Nueva Museología (28 de diciembre 2014). Patrimonio y bienes culturales.
<https://nuevamuseologia.net/patrimonio-y-bienes-culturales/>
- Osorio, M. (2006). Bien. En el diccionario de Ciencias Jurídicas políticas y sociales.
<http://www.herrerapenalosa.com/images/biblioteca/Diccionario-de-Ciencias-Juridicas-Politicasy-Sociales---Manuel-Osorio.pdf>
- Pírela, J., Pulido, N., y Mancipe, E. (2016). Investigación formativa en los estudios de información documental. Universidad de La Salle.
- Real Academia Española. (s.f.). Salvaguardar. En *Diccionario de la lengua española*.
<https://dle.rae.es/salvaguardar#X86mUsB>
- Rubio R. (2005). Aproximación al estado del arte del patrimonio cultural inmaterial en Colombia, Cuzco, Crespia.
<http://crespial.org/wp-content/uploads/2016/10/Estado-del-Arte-del-PCI.pdf>
- UNESCO. (2003). Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial 2003.
http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html
- UNESCO. (2012). Convención Para La Salvaguardia Del Patrimonio Cultural Inmaterial. Patrimonio, economía cultural y educación para la paz, 2(2),150–68.